

Enric Soler

スペイン／カタルーニャ
エンリック・ソレール

元スペイン Best ソムリエ、拘るチャレツロはまるで地中海のムルソー

地中海性気候のカタルーニャ州ペネデスの地で、ムルソーのようなチャレツロを造る元ソムリエ、エンリック・ソレール。1996年にスペイン・ベストソムリエ、“ナリス・デ・オロ(黄金の鼻)”の栄冠も手にしています。現在は、ペネデスの自生品種チャレツロにこだわり、土壌や樹齢、その畑の特性に合った醸造方法を組み合わせ全く異なる個性の4種類のワインを造っています。その優れた嗅覚と味覚はスペインワイン界でも一目置かれ、かつて彼の主宰していたワインスクールは、彼の意見を聞こうとするワイン生産者で溢れていました。ワイン・テイストング・スクール “ヴィティス・ヴィニフェラ”、大学でのソムリエコースの先生として多忙な日々を送っていたエンリックは、2004年、祖父の死を機に樹齢の高いチャレツロ種の植えられた畑“ヴィニャ・デルス・タウス”とセラールを受け継ぎます。それまでは教える他にも彼の優れたテイストング能力を信頼するワイナリー からコンサルタントの仕事も受けていたエンリックは、この時初めてワイン造りに興味を持ち始めます。

エンリックの親友でプリオラートの地で、ピオディナミの哲学に従ってワインを造るニン・オルティスというご夫婦の素晴らしい生産者がいます。エンリックは彼らのワイン・コンサルタントを引き受ける代わりに、畑と醸造について教えてもらいました。彼が祖父から受け継いだのは、“ヴィニャ・デルス・タウス”と呼ばれる、栽培面積1ha未満、樹齢80年以上のチャレツロ種の畑とセラールでした。株仕立ての畑は、色とりどりの草花に覆われ、その古株独特のうねる枝をゆったりと伸ばしています。中には、その重さに耐えきれず、石に支えられた枝もあるほどです。ピオディナミの哲学に従って栽培された畑は、色とりどりの草花に覆われ、生態系の調和が見事に保たれています。この畑からは、エンリックの子供とも言えるワイン“NUN ヌン”が造られます。そのエンリックが、小規模ながら今では最高級の設備を整えたセラールで造るワイン“ヌン ヴィニャ・デルス・タウス”、かつて2004年VTGでは初リリースにしてバルセロナで最も大きなワイン商の目に留まり、センセーショナルなデビューを飾りました。

ヴィニャ・デルス・タウスの隣には、栽培面積1.3haの、樹齢45～65年と比較的若いチャレツロが栽培されている畑があります。“Impro-vissacio インプロヴィサシオ(即興)”というキュヴェはこの畑で栽培されたブドウで造られています。最近エンリックはこの区画の後ろに位置するパレリャーダの畑を買い取り将来的には、ペネデスの自生品種マルヴァシア・デ・シッチェスに植え替える予定です。

セラールから車で10分ほど離れた、トレジャス・デ・フォッシュの丘の上には、純粘土質の区画 “Espenyalluchs エスペニャリユックス”がひっそりと木々に隠れるようにあります。標高が400mにも及び、ペネデスの街から離れたところに位置するトレジャス・デ・フォッシュは、ペネデスでワイン造りを行う生産家にとっても非常に魅力的な場所です。トレジャス・デ・フォッシュは自然保護区にも指定されており、絶滅の恐れがある驚も確認されています。カヴァ生産者はこの場所にアロマティックなパレリャーダ品種を栽培することが多いのですが、エンリックは10年前からデルス・タウスの畑のチャレツロをクローン栽培で増やしてきました。ワイヤー仕立ての畑は、カタルーニャの聖なる山、モンセラートに向かい(北向き)、ちょうど10度東よりの角度になっているそうです。傾斜がきつく、また近年乾燥が続いているため、表面はグリーンベルトに覆われていません。1ha以下の区画には3000本のチャレツロが植えられています。昼夜の寒暖の差がペネデス平野に比べて大きいこと、また畑の微妙な段差が、単一品種で造られたワインに複雑さを生み出してくれます。古い石垣と木々に囲まれたこの区画は、静けさと自然、ピュアな空気に溢れています。



▲エスペニャリユックスの畑にて



▲ヌン ヴィニャ デルス タウス



▲インプロヴィサシオ



▲エスペニャリユックス

Diony

【35861】Improvisació インプロヴィサシオ21				【35862】Espenyalluchs エスペニャリュックス21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥6,500			参考小売	¥8,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 石灰砂 泥土	250 ~ 400m・北西	1.3ha		粘土	400m(緩やかな斜面)・北~東	0.91ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100%(手摘み / 11 ~ 75年)			品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100%(手摘み / 平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	水平式圧搾機でプレス			発酵	水平式圧搾機でプレス		
熟成	300Lの卵形セメントタンクと12hl・20hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり			熟成	300Lの古樽(フレンチオーク)で発酵・熟成 無濾過・清澄あり		
SO ₂	収穫後・熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:79mg/L			SO ₂	収穫後・熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:88mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレッコをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、白い花やリンゴや摘みたてカリン、ペパーミントの香り、ミネラルで柑橘の酸味が心地よく溶け込んだ味わいは塩味も感じられます。			特徴	トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュックスは以前に登録された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹したチャレッコをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、白い花やすりおろしリンゴ、洋梨、白胡椒の香り、エクス感のあるアタックにシャープな酸味が溶け込んだドライな味わいに果実味が増していく余韻の長い逸品です。		

【35863】Nun Vinya dels Taus ヌン ヴィニャ デルス タウス21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂礫 粘土石灰	250m・全方位	0.65ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100%(手摘み / 平均76年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	水平式圧搾機でプレス		
発酵	228Lの古樽と300Lの新樽と1年落ちの古樽で発酵・熟成 無濾過・清澄あり		
SO ₂	収穫後・熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:97mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	インプロヴィサシオの隣の区画ヴィニャ・デルス・タウス(もぐらの意味)にエジプト語でミステリアスを指すヌンから名付けました。1945年に植樹されたセレクションマサールのチャレッコをプレスし、300Lの新樽と228Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー、白桃、洋梨、レモンジャム香、酸味の溶けた複雑味のある味わいに洋梨コンポートの甘い香りを感じます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に 15 度以下の保存をお願いします)



Diony