

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作る元ソムリエ、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asting・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asting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 ムン”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定を整えたセラーで造るワイン“ムン 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 エスペニャリュックス”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。



▲エスペニャリュックスの畑にて



▲ムン ヴィニャ デルス タウス



▲インプロヴィサシオ



▲エスペニャリュックス

Diony

【36440】Improvisació インプロヴィサシオ22				【36441】Espenyalluchs エスペニャリュックス22			
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	¥ 7,500			参考小売	¥ 10,000		
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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 石灰砂 泥土	250～400m・北西	1.3ha・30hl/ha		粘土	400m(緩やかな斜面)・北～東	0.91ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッロ100%(手摘み／13～77年)			品種(収穫/樹齢)	チャレッロ100%(手摘み／平均11年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月30日～9月3日収穫／水平式圧搾 300Lの卵形セメントタンクと12hl・20hlのフードルで発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め:2023年5月26日			発酵	8月27日収穫／水平式圧搾 300Lの4～5年落ちの古樽(フレンチオーク)で発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め:2023年5月26日		
SO ₂	収穫後:30mg/L 熟成中・瓶詰め前:20mg/L トータル:77mg/L			SO ₂	収穫後:30mg/L 熟成中・瓶詰め前:20mg/L トータル:92mg/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ロ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。透明なグリーンイエロー、ユリ、洋梨コンポート、ナッツィなアロマ、アタックからバランス良くじわじわと広がる果実味と味わいが心地よく余韻まで長く続きます。			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記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ロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、スウィーティやカリン、すりおろしリンゴの香り、心地良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質な仕上がりです。		

【36442】Nun Vinya dels Taus ヌン ヴィニャ デルス タウス22			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥ 14,000		
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・収量
	砂礫 粘土石灰	250m・全方位	0.65ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッロ100%(手摘み／平均77年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月25日収穫／水平式圧搾 300Lの古樽(75%)と300Lの新樽(25%)で発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め:2023年5月26日		
SO ₂	収穫後:30mg/L 熟成中:25mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:112mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	インプロヴィサシオの隣区画ヴィニャ・デルス・タウス(もぐらの意味)の高樹齢ブドウを使用、エジプト語でミステリアスを指すヌンと命名しました。1945年に植樹されたセクションマサールのチャレッロをプレスし、300Lの古樽と新樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴジャムの香り、アタックからコクと旨味たっぷりのボリューム感と味わい、後半に酸を感じる目立つ長い余韻です。		

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)