生産者動画へのリンクはこちらをクリック YouTube

Succés Vinícola スペイン／カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ

土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グルナッシュ台頭の再現なるか!?

ワイナリー・スクセス・ヴィニコラ は、カタルーニャ州北部、DOコンカ・デ・バルベラに位置します。ヴェガ・アイシャーラ、セリェール・タランナ、ジョルディ・ロレンスとはまた異なる味筋とキャラクターを持つ生産者との出会いがありました。土着品種トレパットへの情熱は並々ならぬものがあり、かつて南仏のグルナッシュやロワールのピノドニスの品質と個性が見直されてきたように、この地でこれからトレパットが脚光を浴びるきっかけを造っていくであろう生産者の一人と確信しています。

タラゴナ県沿岸部と山間部（プリオラート）のちょうど中間に位置し、春先と秋には濃い霧が立ち込める独特のマイクロクライメイトです。近くには、ドラゴンを退治し生贄となったお姫様を救った勇者サン・ジョルディの伝説でよく知られるモンブランの城があります。これまで、この生産地にはワインをボトル詰めする生産家は少なく、コーペラティブや大きなカヴァ醸造所（フレシネやコドーニュなど）にブドウを販売する生産家がほとんどでした。

もともと獣医志望だったマリオナ・ヴェントレイと、ブドウ生産家出身のアルベール・カネラは、プリオラートのワイン醸造学校で知り合いました。卒業後、2011年にDOコンカ・デ・バルベラが、活動を休止していた1894創立のスペイン最古のワイン協同組合”Viver de Celleristes”の跡地を、青年起業家を対象にその醸造家のCo-Working スペースとしてレンタルを開始したのを機に、二人は若干20歳でワイナリー・スクセス・ヴィニコラを立ち上げます。 以来、パートナーとして醸造から経営、営業と全て50/50に分担しながらワイン造りを行っています。

”スクセス”とは、カタルーニャ 語で「出来事」の意味です。彼らの造るワインの名前は、全て彼らの経験（体験・感情）に関係しています。ブドウは全てブドウ生産家のアルベールの家族から購入しています。畑に化学肥料や除草剤・殺虫剤が散布されることは一切ありません。栽培方法、収穫率など、マリオナとアルベールの希望に沿った方法で栽培され、そのブドウの中でも最高品質のものを厳選し、スクセスのワインを造っています。 地中海性気候と標高、石灰質土壌という恵まれた環境で育てられた果実に、なるべく手を加えず ワインに変化させていきます。

自生品種を重視し、白ワインにはパレリャーダ種、赤ワインにはトレパット種を使用。これまで トレパットは、色が薄く香りが 無いためカヴァ造り（特に淡い色のロゼ）に使われることが多く、銘醸ワインのための品種として注目を浴びることはありませんでした。マリオナとアルベールは古い畑を選び、その収穫率をさらに低く抑えることで凝縮感があり、香りが高く、個性的なトレパットのワインを造っています。醜いアヒルの子が美しい白鳥に変わるように、スクセス・ヴィニコラのトレパットは これまでのトレパットのイメージを大きく覆してくれました。 クリエイティブ・前向き・責任感があり、そして互いを尊重し合う彼らの姿勢が反映された将来性のあるワイナリーです。

ブドウ栽培は収穫量の低い古い畑を厳選し、かつ収穫率を低く抑えています。15 〜 18haの畑からブドウを厳選しその平均収穫量は40 〜 25hl/haに抑え、もちろん全て手摘みで収穫されます。厳しい選果を行い発酵は全て自然酵母。基本的にはSO2添加は無し、というワイン造りです。

白・ロゼ・赤共に彼らの明るいキャラクターが存分に反映された味わいです。太陽が燦燦と輝くこれからの季節にぴったりで、明るくてジューシーな果実味、柔らかで豊富なエキス、石灰土壌と高標高からもたらされる柔和な酸とミネラル。魚から肉まで料理を選ばないラインナップで口に含むと思わず笑顔がこぼれてしまうワイン達。また一人コンカ・デ・バルベラから素晴らしい生産者をご紹介させて頂きます。

Diony

【37117】Experiència Parellada エスペリエンシア パレリャーダ24

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥2,900			
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	粘土石灰	450 ～ 650m	6ha・25hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ100% （手摘み／平均44年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月下旬収穫／除梗後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2025年3月		
	SO_2	無添加　トータル：9mg/L		
アルコール度	14.5%			
特徴	このキュヴェが初キュヴェであったため"経験"という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。しっかりと濃いイエローの外観、鼻先にツンと感じるミント、黄色リンゴ、二十世紀梨のアロマを感じます。ジューシーでたっぷりの旨味を持っているアタック、スパイシーさも少し感じられるコスパの良い逸品です。			

【36209】El Pedregal エル ペドレガル19

呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ			
参考小売	￥5,200			
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰 アルービアル質の石	560m・北東	1.2ha・80hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ100% （手摘み／平均54年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	10月上旬収穫／除梗後、フリーランジュースのみを10hlのステンレスタンクで5 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2020年3月7日 36 ヶ月間瓶内熟成		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	12%			
特徴	ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルービアル質の石（ペドラ）が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰め、36 ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。			

【36206】Patxanga パチャンガ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥2,900			
規格/タイプ	750ml×12 ／ロゼ・辛口			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	粘土石灰	450 ～ 550m	5ha・12hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% （手摘み／平均80年以上）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月下旬収穫／除梗し、ステンレスタンクで48時間醸し 空気圧式圧搾／ 30hlのステンレスタンクで発酵（ピジャージュ 1回）		
	熟成	600Lの木樽で熟成／無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L		
アルコール度	11.5%			
特徴	カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャンガ、夏の楽しさがコンセプトのキュヴェなので命名しました。トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いサーモンピンク色、ザクロや赤リンゴ、果樹の花のアロマを感じます。柔らかなアタック、ほのかなタンニンと苦みが程よくじわりと拡がります。			

【37118】Patxanga パチャンガ24

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥2,900			
規格/タイプ	750ml×12 ／ロゼ・辛口			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	粘土石灰	450 ～ 550m	5ha・12hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% （手摘み／平均80年以上）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月下旬収穫／除梗し、ステンレスタンクで48時間醸し 空気圧式圧搾／ 30hlのステンレスタンクで発酵（ピジャージュ 1回）		
	熟成	600Lの木樽で熟成／無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	11.5%			
特徴	カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャンガ、トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いローズピンク色、さくらんぼやクランベリー、赤リンゴのアロマを感じます。爽やかなアタックで口あたりよく、さくらんぼの甘酸っぱい味わいが心地よくスムーズな味わいです。			

【37120】El Mentider エル メンティデー 20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,200			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	粘土石灰	450 ～ 550m	5ha・12hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% （手摘み／平均80年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	９月下旬収穫／除梗後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵（ピジャージュ 1回）		
	熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年1月		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	14%			
特徴	嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成カラーのオレンジが入ったガーネットの外観、ブラックチェリー、カシス、プルーン、いちぢく、黒コショウのアロマを感じます。熟した果実味のアタック、丸みのあるタンニンが拡がり、しっかりとエキスがあるコスパのよい逸品です。			

【37122】El Corria エル コリアー 19

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥8,900			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰	480m・北	0.6ha・7hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	トレパット100%（手摘み／平均83年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月下旬収穫／除梗し空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵（ピジャージュ 1回）		
	熟成	225Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2021年2月		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	14.5%			
特徴	区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。熟成感のあるブラウンガーネットの外観、チョコレートやカシス、プルーン、いちごジャム、リコリスのアロマを感じます。複雑味があり、ジューシーでたっぷりとした熟成感、角の取れたタンニンにたっぷりの果実味が感じられます。			

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