

Clot de les Soleres スペイン／カタルーニャ クロ・デ・レ・ソレレス

17世紀から自然な造りを貫くペネデスの熟感伴う超ナチュラル

2017年夏、スペインを訪問した際に訪れたナチュラルワインサロンで衝撃の出会いがありました。スペインで最もhotなナチュラルワインが集結したといっても過言でない程のサロンで、出展しているワインは酸化防止剤無添加のものばかり。

その中でも我々が感動したのは、ピュズラやクリスチャン・ショサルが一世を風靡したロワールの黄金期ともいえる「柔らかな酸を残しつつ凝縮した果実の熟感」が表現されたワインの登場に皆が魅了されたあの頃にタイムスリップした気分になる白ワインに出会ったのです。その名はclos de les soleres。

地中海に面したバルセロナ空港から北東へ50km、ペネデス地区Piera村に17世紀から家族が代々所有する土地 Ferrer de la Vall があります。

ここPiera村にフィロキセラの被害が広がったのが1888年。経済的問題や働き手の不足により大部分の畑が放置されてしまいました。それから1970年代から80年代頃まで生産量は徐々に減少し続け、カヴァ生産者たちがすべてのブドウを買い占めるようになりました。

それから数十年が経過しました。

現当主カルレス・モーラ・フェレルは現状を危惧し、大学で栽培醸造学を学んだ後、2000年に放置されたままの土地にブドウ樹を植えることにしました。2008年にはclos de les soleresのカベルネソーヴィニオンで初ヴィンテージとなる赤ワインが誕生しました。家族の伝統を受け継ぎ、ブドウを育て、収穫、醸造するという昔ながらのワイン造りを復活させたのです。

畑は約2 ~ 3haの森の中にあり、内1haは家庭菜園のように広がっております。醸造は19世紀に建てられた建造物で今も行っています。畑はビオロジック栽培、醸造では一切の添加物を行わず、自然な状態で発酵熟成を進めます。

味わいは熟したブドウそのままの風味がしみ出ており、懐かしく温かい記憶が蘇ってくるようです。ナチュラルなその味わいはカルレスが目指し実現し続けるワインの味でもあります。



[35859]Xarello チャレロ19							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥3,200						
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・やや辛口						
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>石灰 砂利石</td> <td>300m・南東</td> <td>3ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	石灰 砂利石	300m・南東	3ha
土壌	標高・向き	面積					
石灰 砂利石	300m・南東	3ha					
品種(収穫/樹齢)	チャレロ100%(手摘み/平均15年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	水平式圧搾						
熟成	ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満						
アルコール度	11%						
特徴	ペネデスのペイラ村、石灰・砂利・石の土壌で育つチャレロをプレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。イエローの外観におとなしい穏やかな泡立ち、ライムやリンゴに、はちみつとレモンジャムの香り、口中に広がる柑橘系ジャムの果実味、中程度の酸が溶け込んだ心地の良いアタターです。						



[35211]Macabeu マカベウ19							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥2,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>石灰岩 砂利石</td> <td>320m・南東</td> <td>2.86ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	石灰岩 砂利石	320m・南東	2.86ha
土壌	標高・向き	面積					
石灰岩 砂利石	320m・南東	2.86ha					
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均17年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	水平式圧搾						
熟成	50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満						
アルコール度	12.5%						
特徴	かつて一世風靡をしたロワールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりの中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。						



[35860]Cabernet Sauvignon Amphoraカベルネソーヴィニオンアンフォラ18							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰岩 砂利石</td> <td>280m・南東</td> <td>2ha・19hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	石灰岩 砂利石	280m・南東	2ha・19hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
石灰岩 砂利石	280m・南東	2ha・19hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100%(手摘み/平均26年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	ステンレスタンクで2週間醸し、空気圧式圧搾						
熟成	50hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ 1回/1日) アンフォラで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年7月						
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	ペネデスのペイラ村のカベルネソーヴィニオンを2週間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、アンフォラで12ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。黒色のガーネット色、ブルーベリーやカシス、湿った落ち葉や土、火打石や黒胡椒の香り、ボリュームたっぷりのアタックに高めの酸味とタンニン、しっかりとした渋味に黒色果実の香りが拡がりを見せます。						



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)