

# Sicus

スペイン／カタルーニャ  
シクス

## 潮風・石灰・土着品種(チャレツロ、スモイetc)の絶妙ハーモニー

“瑞々しい酸を保ちながら、地中海の自然をそのままボトルに詰めること”。  
SICUS(シクス)の造り手、エドゥアール・ピエ・パロメールの哲学です。

ここ5年ほど、次々と新しいナチュラル・ワイン生産者を輩出し、スペインのナチュラル・ワイン業界を牽引するカタルーニャ地方。あのパルティエダ・クレウスも最近のスター生産者の一人ですが、彼と同じ村Bonastre(ボナストレ)村で、若かりし頃から、流行が生まれるずっと以前の2009年から畑と向き合い、自らが信じる道を歩んでいます。

畑に化学薬品が散布されることは一切なく、耕作機を入れることも減多にありません。地中も含めた自然の生態系バランスを保ち、人間の介入を最小限に抑えることで、畑が生み出す果実のポテンシャルを引き出そうとしています。ボナストレ村の自然をワインに表現しようとする、飽くなき探究心、こだわり、理想の栽培と醸造方法をストイックに追求する姿勢には目を見張るものがあります。未完成の完成、理想を目指して急速に成長している生産者です。

シクスとは、ギリシャ語の“SICCUS(シックス)/灼熱の大地”という言葉の起源にした言葉で、醸造家のエドゥアールは、地中海の潤いた大地を表現しています。それながらフレッシュで自然体、瑞々しさ溢れるワインを目指しています。

エドゥアールは100年前より続く、25haの広大な土地を所有する農家の3代目。祖父の代ではワインは自家消費のみで、その他のブドウは大きなワイナリーに販売していました。父はトマトのハウス栽培。ブドウ栽培を主な家業にした事がない家系です。小さい頃からあまり勉強に興味のなかったエドゥアールは、中学生の頃から醸造に興味を持ち、高校には進学せずワイン造りと栽培を教えてくれる専門学校に進みます。その後も醸造学と様々な視点からワインを捕らえようと、ソムリエのコースを履修。2009年に、大量生産や造り手の介入が主体となったオリジンの見えないワインとは対極に位置する、シクスのプロジェクトを立ち上げます。



全10ha。海に一番近く、標高の低いチャレツロが栽培された区画“ラ・カセタ”、標高200mほどで、砂礫の多いロームと粘土質の混ざった土壌の“オバガ・デル・ゴジョ”など6区画に分かれています。全ての区画は山に囲まれており、豊かな生態系に恵まれています。2020年にはさらに6haを購入してそのうち2haに植樹しました。ちょうど訪問時は大規模な開墾の真っ最中でした。自社畑のほか、借りている畑もありますが、栽培はエドゥアール自身が行っています。全て自然農法で栽培され、地中の生態系バランスも大切にするため、また地中有機成分は少なく、湿度も低い(乾燥)ため、トラクターで土を耕したり掘り起こすことはありません。近年の極度の乾燥により、畑のグリーンカバーを切らざるを得ませんでしたが、それまでは一切手を加えていません。草刈りも冬に動物を入れて食べさせます。ワインはオーガニック認定を受けている他、栽培方法はビオディナミに近いです。硫酸銅のほか、ハーブの発酵エキスのみを畑に散布。

これまで地中海産のワインは凝縮感が強く、重く、アルコール度が非常に高い平坦なワインとの先入観がもたれてきました。しかし昨今、そんな固定概念を打ち破るスペインワインが次々に誕生しております。そしてこのエドゥアールのワインも冷涼さと緻密さがスペインのテロワール上で実にナチュラルに表現されています。

ワイナリーが居を構えるマシス(山塊)・ボナストレは、地中海沿岸から5kmほど内陸に位置し、標高が170-400mと昼夜の気温差が大きいのが特徴で、土壌は砂礫が含まれた粘土石灰質。石灰も多く混ざる地中海独特の土壌。長い日照時間と少雨という過酷な条件にありますが、標高と湿度を運んでくれる海風、石灰質の土壌という好条件が重なり、マイクロクライメートが創り出されます。酸と果実味、ほのかな潮風の香るバランスが取れたブドウが収穫されるのです。

ワイナリーシクスでは、“シクス”と“ソンス”という2ブランドのワインを造っています。いずれも、潮の香り、しっかりとした酸があることが重要と考えられており、全てのワインが単一品種、単一畑のブドウから作られます。

“シクス”のシリーズは収穫後セラーで醸造を行うのが基本です。このシリーズで特に面白いのは今回も2種類輸入していますスパークリングワイン。チャレツロをシャンパン製法で作ったものですが、醸造所でかなり長期熟成させたのリリースです。これだけ拘っているのにCDOカヴァには申請すらしないところも彼のひととなりを表しています。またかつてよりマセラシオンした所謂オレンジワインstyleも積極的に仕込んでいます。

“ソンス”(Sounds カタルーニャ語で“音”の意味)シリーズはさらにユニークです。畑の中に埋められた10個の200L容量のアンフォアに、収穫後すぐにブドウを入れ、その年の12月までマセラシオンします。アルコール発酵、マロラクティック発酵を外部からの接触を絶ちながら畑の中で行う事で酸化を防ぎ、畑の持つ景色そして区画の特徴をそのままワインに写そうという考えのもと仕込まれています。マセラシオン後もプレスはせずフリーランジュースのみをポンプで吸い上げ、醸造所で熟成させます。(小さなトラックの荷台にタンクを積み、そこにジュースを吸い上げ、タンクを醸造所へ移動させます。)

このように独自の路線を開拓しているエドゥアールですが、とても優しい一面とビジネスマンとしてやり手の一面も備えています。最近では虐待されていたロバ2頭と保健所に引き取られていたドーベルマン2匹を引き取り、畑そばで飼っています。ロバは背中もへこんでいて足も動かずとてもかわいそうな状態だったところを助け出したそうです。もうすでに30歳だそうで畑仕事をさせたりするのではなく、余生を畑でゆっくり過ごさせているそうです。

昨年からはスペインもかなり酷いコロナ禍をくぐり抜けてきています。生産者達も収入的には大ピンチの方々も多かったようです。そこで彼は毎週末シェフを招いて畑や自宅でパーティーを催し、時にはDJも呼んでラウンジ的な雰囲気の中でワインを楽しむ環境を造りだしたりと、田舎の小さな村でワイン・料理・音楽を楽しむ五感を刺激する環境を創造しピンチを凌いだそうです。

弊社のナチュラル・ワインのポートフォリオの中では久々にちょっと奇抜なスタイルと言えるSicus。個人的にはジュリアン・メイエ(アルザス)やグラップリ(ロワール)、ゲオルグウム(オーストリア)がお好きな方々にはぜひ一度お試し頂きたいと考えております。

*Dionys*

[35435]Cru Mari クリュ マリー 14				[35865]Cru Mari クリュ マリー 15			
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	¥6,000			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/CCPAE			栽培/認証	ビオロジック/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
	粘土石灰	215m・西	0.9ha・20hl/ha		粘土石灰	215m・西	0.9ha
品種 (収穫/樹齢)	カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100% (手摘み/平均22年)			品種 (収穫/樹齢)	カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100% (手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、ステンレスタックで5日間醸し/水平式圧搾機でプレス ステンレスタックとアンフォアで発酵(マロラクティック発酵あり)(ルミアージュあり) オーガニック砂糖を添加し2015年2月テイヤージュ/84ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/デコルジュマンなし/無濾過・無清澄/メード・トラディショナル			発酵 熟成	除梗後、ステンレスタックで醸し、水平式圧搾 ステンレスタックとアンフォアで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、長期瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	収穫後:30mg/L トータル:28mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫後:30mg/L トータル:8mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	10%		
特徴	収穫時期の雨以外は一年を通して爽やかな年でした。カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタックとアンフォアで発酵・熟成し84ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡立ち、黄金色、リンゴジャムやカリン、金柑、完熟した柑橘の香り、上品なアタックに口中じわりと広がるエッセンス、べっこう飴を思わせる香りもプラスされます。			特徴	カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタックとアンフォアで発酵し糖が残った状態で瓶詰め後、長期瓶内発酵・熟成しました。おとなしい泡立ちの黄金色、カリンや金柑シロップ漬け、マーマレードの香りを感じます。柔らかいアタックにじわりと広がるたっぷりのエキス、たっぷりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。		
[35864]Cru Blanc クリュ ブランク11				[35438]Cartoixa Brisat カルトウシャ ブリサット19			
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	¥7,000			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/ -			栽培/認証	ビオロジック/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・収量
	砂石灰岩 粘土	220m・南	3.36ha		石灰	220m・南	1.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	Cartoixaカルトゥシャ(チャレッコ)100% (手摘み/平均26年)			品種(収穫/樹齢)	カルトゥシャ(チャレッコ)100%(手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタックで10ヶ月間発酵(マロラクティック発酵あり) オーガニック砂糖を添加しテイヤージュ/約8年瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/無濾過・清澄あり/メード・トラディショナル			発酵 熟成	9月5日収穫 除梗後、ステンレスタックで8ヶ月間醸し フリーランジュースをステンレスタックで発酵 アンフォアとステンレスタックでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年5月		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:25mg/L トータル:16mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:16mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	10%		
特徴	タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアルドがチャレッコをステンレスタックで発酵しオーガニック砂糖を添加しテイヤージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金飴やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。			特徴	石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタックで醸し・発酵、アンフォアとステンレスタックでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、檜のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に広がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。		
[35867]Cartoixa Brisat カルトウシャ ブリサット20				[35868]Sons Cartoixa ソンズ カルトウシャ 17			
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	¥4,900			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/CCPAE			栽培/認証	ビオロジック/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
	石灰	220m・南	1.3ha		石灰	200m・南	1.3ha
品種(収穫/樹齢)	カルトゥシャ(チャレッコ)100%(手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	カルトゥシャ(チャレッコ)100%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、ステンレスタックで3ヶ月間醸し フリーランジュースをステンレスタックで発酵 アンフォアで1ヶ月間熟成後、ステンレスタックで5ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	早朝に収穫 全房で畑に埋めたアンフォアで3ヶ月間醸し・発酵 フリーランジュースを1月に醸造所へ移し発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年5月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:8mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:12mg/L		
アルコール度	10%			アルコール度	10.5%		
特徴	石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後ステンレスタックで醸し・発酵、アンフォアとステンレスタックで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ピフ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリュームな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。			特徴	早朝に収穫したカルトゥシャ(チャレッコ)を全房で畑に埋めたアンフォアで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジピールの香り、エキスたっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスにオレンジピールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。		

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)

*Diony*

【35869】Sons Cartoixà Mari ソンズ カルトウシャマリ 17				【35437】Hidra ヒドラ 19			
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	¥8,500			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / 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・収量
	石灰	200m・南	1.3ha		いろいろ	いろいろ	いろいろ
品種(収穫/樹齢)	カルトウシャマリ(ピンクのチャレロ)100%(手摘み/平均33年)			品種(収穫/樹齢)	2019年のすべてのブドウ(手摘み/7~70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で畑に埋めたアンフォアで醸し・発酵			発酵	2019年に醸した後のすべてのブドウをデキュヴェルシ		
熟成	フリーランジュースを1月に醸造所へ移し発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	水平式圧搾機でプレスしたジュースを アッサンプラージュシ、ステンレスタンクで発酵 アンフォアでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:9mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:16mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	10%		
特徴	石灰土壌で育つカルトウシャマリを全房で畑に埋めたアンフォアで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビューレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。			特徴	亡くなった愛犬の名前をキュヴェ名に冠しました。2019年の醸した後すべてのブドウをデキュヴェルシプレスしたジュースのブレンドをステンレスタンクで発酵後、アンフォアでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシヤブラックチェリー、湿った土の香り、ボリュームのあるアタック、しっかりと存在感のあるタンニン、ボリュームのあるコクがアフターへと流れます。		
【35436】Garrut Sassy ガルー サシー 19				【35870】Sons Garrut ソンズ ガルー 15			
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	¥4,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土 泥灰土 石灰	215m	0.4ha・20hl/ha		粘土 泥灰土 石灰	205m	0.4ha
品種(収穫/樹齢)	ガルー(モナストレル)100%(手摘み/平均9年)			品種(収穫/樹齢)	ガルー(モナストレル)100%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月30日収穫 / 除梗後ステンレスタンクで10日間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	全房で畑に埋めたアンフォアで醸し・発酵		
熟成	アンフォアで7日間熟成 無濾過・無清澄			熟成	フリーランジュースを1月に醸造所へ移し6ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:16mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:17mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	14%		
特徴	ガルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォアで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてベリー系の酸やブラックチェリーの香り、じわりと広がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。			特徴	石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォアで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月間発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やブルー、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりと味わいです。		
【36186】Post Evolution White Vinegar ポストエボリューション ホワイトビネガー NV				【36187】Post Evolution Botanical Vinegar ポストエボリューション ボタニカルビネガー NV			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,200			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	250ml×12			規格/タイプ	250ml×12		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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
	-	-	-		-	-	-
品種(収穫/樹齢)	ブドウ100%(- / -)			品種(収穫/樹齢)	ブドウ、ハーブ(- / -)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	①自社畑のブドウを収穫後、ステンレスタンクで発酵			発酵	①自社畑のブドウを収穫後、ステンレスタンクで発酵		
熟成	澱引きしアンフォアで熟成しワインを醸造 ②ワインをステンレスタンクへ移し天然の酢酸で発酵後、 オーク樽で熟成、濾過し無添加で瓶詰め			熟成	澱引きしアンフォアで熟成しワインを醸造 ②ワインをステンレスタンクへ移し天然の酢酸で発酵後、 オーク樽でハーブとともに熟成、 濾過し無添加で瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	-			SO <sub>2</sub>	-		
酸度	7%			酸度	7%		
特徴	自社ブドウをステンレスタンクで発酵後、澱引きしアンフォアで熟成しワインを醸造。ワインをステンレスタンクへ移し天然の酢酸で発酵後、オーク樽で熟成、濾過し無添加で瓶詰めしました。			特徴	自社ブドウをステンレスタンクで発酵後、澱引きしアンフォアで熟成しワインを醸造。ワインをステンレスタンクへ移し天然の酢酸で発酵後、オーク樽でハーブとともに熟成、濾過し無添加で瓶詰めしました。		

