



ラングドックの隠れた秘宝、カルメル・エ・ジョゼフのティエリー・セーヴさん。「低収穫を徹底すれば、ラングドックにはまだまだ将来、品質向上の余地がある」と語る。

ラングドックで大いに注目の カルメル・エ・ジョゼフ Calmel & Joseph

コルビエールの西、モンティラを拠点に、サン・シニアン、フジョールなど広くラングドックにもつ畑は、ピオロジック栽培を一貫。どのワインも、ひと口で徹底した低収穫による深みと奥行きがありありと伝わる陰翳をもっている。

輸出マネジャーのティエリー・セーヴは「ラングドックで“偉大なワイン”を造る前提条件が、低収穫だ。ご存じのとおり、太陽たっぶりのラングドックでは「100~120hl/ha」の収穫をあげることも簡単にはできる。でも、うちの収量は1haあたり25hl前後。醸造でも、ピジャージュアルモンタージュを控えめにして、ピュアな果実味を重視。亜硫酸添加も1lあたり55mg程度を上限にしている」と語る。

中でもレゼルム(コリウールAC)2017はグルナッシュを主体に、すみれの花、白こしょう、紫スモモのドライフルーツのトーンが、しっかりした密度の中に凝縮。心地よいグリップのある酸と長い余韻も、堂々のメディテーション・ラングドックワインと言いたくなるほどのもの。「ここまでの表現力が生まれ始めたのは、やはり2015年以降にピオロジックを徹底した成果だ」と。

チェコ、スピルベルクのリースリングほか。クリーンで清らかなミネラル感が卓越していた。



まさに、ラングドックワインの近年の着実な品質シフトぶりを、リアルに実感させてくれるワイナリーだ。

温暖化の恩恵も？ カナダやチェコのワインの輝き

年ごとに話題が高まる東欧ワイン。このイベントにも、ハンガリー、スロヴェニア、セルビア、クロアチアなどを含め、30以上のワイナリーが出展していた。

可能な限り試飲した中で特に卓越していたのは、チェコのスピルベルク Spielberg のリースリング。非常にクリーンで、美しい伸びと広がりのある酸と白系果実の統合感、多面的なミネラルの表現力の豊かさは、輸出価格8€(約980円)という手ごろな価格を十分に超えるものだった。

輸出マネジャーのマルティン・レハッカは「近年の地球温暖化は、チェコワインにとっては追い風。当社でも、2002年の創業時と比べて、2010年代はより葡萄がフランスよく熟し、ワインの奥行きが確実に高まった」と語る。

スピルベルクではフランコフカ Frankovka (=ブラウフレンキッシュ)、ソーヴィニヨン・グリ、ザンクト・ラウレントなど17品種を65haにて栽培。若いワイナリーだが、その将来的な成果も追跡しがいがあると感じられた。

温暖化恩恵産地といえば、カナダからもこんな声が聞かれた。

「20年前、オンタリオでカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロを栽培するなんて、全く不可能だった。ところが、カベルネ・フランやマルベックでさえ、最近は美しく熟すようになった。温暖化は、カナダワインにとっては大きなプラスだ。ただし、アイスワイン中心の生産者を除いて、だが」と語ったのは、近年シラーズの栽培にも意欲的に取り組むアルテッラ Arterra の副社長ランディ・デュフォー。アルテッラが擁する多くのブランドとワインの中でも印象的だったのは、ジャクソン・トリグス・ナイアガラ・エステート・シラーズ2016。ソフトなスパイス感と、オレンジピール

カナダ各地に畑をもつ大手ワイナリー、アルテッラの副社長ランディ・デュフォーさん。「カナダのシラーズにも注目してください」と、この笑顔。



The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake.

ヴィノテーク



Since 1980

Vinothèque

2 2020
No. 482

正しくビオを考える