

Mendall (Laureano Serres)

メンダル (ラウレアーノ・セレス)



スペイン・カタルーニャのナチュラル・ワインムーブメントを語る上では欠かせない、ラウレアーノ・セレス。フランスの造り手たちとの親交も深く、2011年からは、カタルーニャの生産者たちを巻き込んでの、試飲会も企画・運営している。

ラウレアーノが畑を持つ、テラ (土地) ・アルタ (高い) はカタルーニャ州の南の端に位置しており、名前の通り標高が高い、中央台地 (メセタ) に差し掛かる地域である。気温は涼しく、昼夜を問わず風が吹いているので、同じカタルーニャのワインでも、海に近い地域のワインに比べ、収穫時期も遅く、果実が過度な凝縮をすることがない。

元々は、同じ村内の協同組合で働いていたラウレアーノだが、大量生産、無個性のワインを彼が造り続けられるはずもなく、亜硫酸無添加のワインを自宅兼ワイナリーで造り始める。イノックスタックとティナハが所狭しと並ぶ小さな醸造所だが、ワインは抑えても抑えきれないラウレアーノとカタルーニャのエネルギーを体現している。

2018年、19年ころまでは主に、ワイナリー周辺の畑、特にラウレアーノの妻マイテの家系の畑 (主に Terme de Guiu) での醸造が多かったが、2018年VTから造る、テルメ・デ・ラウレアーノ (Terme de Laureano) シリーズは、ラウレアーノと親友のティエリー・ピュゼラがそのポテンシャルの高さを絶賛する、優れた土壌と気候条件、十分は標高を有する畑で、最近になって購入された。

	<p align="center">○Blanc Terme de Guiu la Plana M ブラン・テルメ・デ・ギウ・ラ・プレーナ・エメ</p>		<p>ラウレアーノが自社創立時から管理する自社畑 (テルメ・デ・ギウ) のスタンダードなキュヴェ。マセレーションは数日と短く、若干の抽出物を下に感じる程度。</p>
畑	<p>品種：マカベオ90%, ガルナッチャ・ブランカ10% (VT2020) 植樹：2015年 位置：標高470m 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造 4日マセレーション後、プレスなしでタンクに果汁を移し、ステンレスタック3基 (容量1000L) で15日以上発酵後、瓶詰までそのまま熟成。</p>	
	<p align="center">○Blanc Abeurador ブラン・アベウラドル</p>		<p>アベウラドルとは、ひと昔前にロバや動物たちが水を飲み立ち寄りた畑のある場所。</p>
畑	<p>品種：マカベオ100% 植樹：1971年 位置：標高470m、南西向き 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造 マセレーションなし ステンレスタック2基 (容量1200L) で10日以上醗酵、7か月ステンレスタックで熟成、4月中旬に瓶詰</p>	
	<p align="center">○Blanc Terme de Laureano ブラン・テルメ・デ・ラウレアーノ</p>		<p>テルメ・デ・ラウレアーノは、ラウレアーノと親友のティエリー・ピュゼラがそのポテンシャルの高さを絶賛する、優れた土壌と気候条件を有する畑。マセレーションをせずにすっきりと仕上げた。</p>
畑	<p>品種：マカベオ100% 植樹：1985年頃 位置：標高470m、南西向き 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造 マセレーションなし ステンレスタック (容量1000L) で10日以上発酵、ステンレスタックで7か月熟成、4/29までに瓶詰 (VT2020)</p>	
	<p align="center">●Roig La Barrica de Thierry ロッジ・ラ・バリカ・デ・ティエリー</p>		<p>長年の付き合いのティエリー (Thierry) ・ピュゼラが、ワイン造りに使うようにと、くれた古樽 (Barrica) で熟成させたワイン。エチケットには二人が一緒にうつつた写真が、印刷してある。"Escollades" と言う Pinell de Brai にあるブドウ畑の収穫で、有機認証済。古いブドウ畑。</p>
畑	<p>品種：ガルナッチャ20%、ヴィオニエ5%、ミュスカ20%、マルセラン20%、テンプラニーリョ35% (VT2020) 植樹：2002年 位置：標高150m、西向き 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造 15日間ステンレスタックで発酵、4か月間バリック (容量600L) で熟成</p>	

 <p>20 ROIG terme de laureano A</p> <p>KARIN MACERADO Product i comercialitzat per LAUREANO SERRIÉS MONTAGUT VIN DE ESPAÑA</p>	<p align="center">●Roig La Terme de laureano A ロッジ・ラ・テルメ・デ・ラウレアノ・アー</p>			
 <p>20 ROIG The Last</p> <p>Product i comercialitzat per LAUREANO SERRIÉS MONTAGUT VIN DE ESPAÑA</p>	<p align="center">●Roig the last ロッジ・ザ・ラスト</p>			<p>備考 収穫が行われたのは11/22で2020年VTの最後の収穫であったので、the LAst harveSTをもちってLASTと名付けられた。しかし、植樹して2年目の収穫であることから、糖度は上がりすぎず、残糖があるとはいえ、アルコール度数は13.24%にとどまっており、味わいも辛口の部類といえる。</p>
 <p>20 ROIG 8 tires</p> <p>Product i comercialitzat per LAUREANO SERRIÉS MONTAGUT VIN DE ESPAÑA</p>	<p align="center">●Roig 8 Tires ロッジ・ヴィット・ティラズ</p>			<p>備考 「8 Tires」はカタルーニャ語で「8列」の意味。8列のブドウ樹の収穫にちなむ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：カリニエナ100% 位置：標高470m 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p>	<p>12日間ステンレスタンクで発酵したものと、15日間アンフォラで発酵したものをブレンドし、6か月ステンレスタンクで熟成。</p>	<p>備考</p>	<p>アンフォラ醸造とステンレスタンク醸造の比率は大体半分ずつ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：カリニャン100% 位置：標高450m、西向き斜面 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p>	<p>30日間ステンレスタンクで発酵、4か月間ステンレスタンク（容量1000L）で熟成</p>	<p>備考</p>	
<p>畑</p> <p>品種：ガルナッチャ・ティント 位置：Pinell de Braiの一区画。標高150m、西向き斜面 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p>	<p>収穫後一晩屋外に放置してから圧搾、4か月アンフォラで発酵・熟成</p>	<p>備考</p>	