

# Mendall (Laureano Serres)

## メンダール (ラウレアノ・セレス)


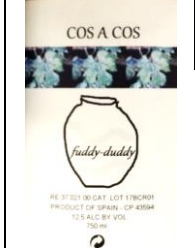





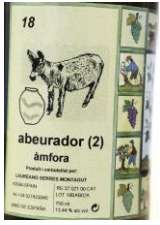





スペイン・カタルーニャのナチュラル・ワインムーブメントを語る上では欠かせない、ラウレアノ・セレス。フランスの造り手たちとの親交も深く、2011年からは、カタルーニャの生産者たちを巻き込んでの、試飲会も企画・運営している。

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。イノックスタン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年ごろまでは主に、ワイナリー周辺の畑、特にラウレア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・ラウレアノ (Terme de Laureano) シリーズは、ラウレア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 style="text-align: center;"><b>○All in Blanc</b> オール・イン・ブラン</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td> <td style="width: 35%;">           品種：ミュスカ、パレヤーダ、ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ            植樹：1990年代            位置：150~470m、南、南東向き            土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)         </td> <td style="width: 15%;">醸造</td> <td style="width: 35%;">           ステンレスタンクで醗酵            ミュスカのみ1ヶ月マセレーション            23hlのアンフォラで2か月半熟成         </td> </tr> </table>	畑	品種：ミュスカ、パレヤーダ、ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ 植樹：1990年代 位置：150~470m、南、南東向き 土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ミュスカのみ1ヶ月マセレーション 23hlのアンフォラで2か月半熟成	<p style="text-align: center;">備考</p> <p>赤ワイン、All in ! の白品種バージョン。様々な品種のブレンドをした実験的キュヴェ。</p>
畑	品種：ミュスカ、パレヤーダ、ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ 植樹：1990年代 位置：150~470m、南、南東向き 土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ミュスカのみ1ヶ月マセレーション 23hlのアンフォラで2か月半熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>○Fuddy-duddy de Cris</b> ファディー・ダディー・デ・クリス</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td> <td style="width: 35%;">           品種：ガルナッチャ・ブランカ主体、マカベオ            植樹：2000年代            位置：標高300m、東向き            土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)         </td> <td style="width: 15%;">醸造</td> <td style="width: 35%;">           10日間アンフォラでマセレーション            3ヶ月アンフォラ熟成の後、3ヶ月ステンレスタンクで熟成         </td> </tr> </table>	畑	品種：ガルナッチャ・ブランカ主体、マカベオ 植樹：2000年代 位置：標高300m、東向き 土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)	醸造	10日間アンフォラでマセレーション 3ヶ月アンフォラ熟成の後、3ヶ月ステンレスタンクで熟成	<p style="text-align: center;">備考</p> <p>メンダールに良く手伝いに来ている、ラウレアノの友人、クリストヴァルのためのキュヴェ。口うるさい (Fuddy Duddy) と言いつつも、Cos a Cos (カタルーニャ語でBody to Bodyの意味、"スキンコンタクト?") と、二人の仲の良さが、うかがえる。</p>
畑	品種：ガルナッチャ・ブランカ主体、マカベオ 植樹：2000年代 位置：標高300m、東向き 土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)	醸造	10日間アンフォラでマセレーション 3ヶ月アンフォラ熟成の後、3ヶ月ステンレスタンクで熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>OBlanc Terme de Laureano 2</b> ブラン・テルメ・デ・ラウレアノ ドス</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td> <td style="width: 35%;">           品種：マカベオ100%            位置：標高450m            土壌：石灰質土壌         </td> <td style="width: 15%;">醸造</td> <td style="width: 35%;">マセレーションなし</td> </tr> </table>	畑	品種：マカベオ100% 位置：標高450m 土壌：石灰質土壌	醸造	マセレーションなし	<p style="text-align: center;">備考</p> <p>テルメ・デ・ラウレアノは、ラウレア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。マセレーションをせずにすっきりと仕上げた。</p>
畑	品種：マカベオ100% 位置：標高450m 土壌：石灰質土壌	醸造	マセレーションなし			
	<p style="text-align: center;"><b>OBlanc Terme de Guiu la Plana (m)</b> ブラン・テルメ・デ・ギウ・ラ・プレーナ</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td> <td style="width: 35%;">           品種：マカベオ100%            位置：標高450m            土壌：石灰質土壌         </td> <td style="width: 15%;">醸造</td> <td style="width: 35%;">           アンフォラ醸造            アンフォラ熟成         </td> </tr> </table>	畑	品種：マカベオ100% 位置：標高450m 土壌：石灰質土壌	醸造	アンフォラ醸造 アンフォラ熟成	<p style="text-align: center;">備考</p>
畑	品種：マカベオ100% 位置：標高450m 土壌：石灰質土壌	醸造	アンフォラ醸造 アンフォラ熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>○Abeurador Amfora Petita</b> アベウラドル・アンフォラ・ペティタ</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td> <td style="width: 35%;">           品種：マカベオ100%            植樹：1971年            位置：標高470m、西向き            土壌：石灰混りの石灰質土壌         </td> <td style="width: 15%;">醸造</td> <td style="width: 35%;">           マセレーションなし            ステンレスタンクで醗酵            アンフォラで6か月間熟成         </td> </tr> </table>	畑	品種：マカベオ100% 植樹：1971年 位置：標高470m、西向き 土壌：石灰混りの石灰質土壌	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 アンフォラで6か月間熟成	<p style="text-align: center;">備考</p> <p>ひと昔前にロバや動物たちが水を飲み立ち寄った場所。Petita = 小さな。</p>
畑	品種：マカベオ100% 植樹：1971年 位置：標高470m、西向き 土壌：石灰混りの石灰質土壌	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 アンフォラで6か月間熟成			

	<p align="center"><b>O Abeurador Amfora (2)</b> アベウラドル・アンフォラ・ドス</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：マカベオ100% 植樹：1971年 位置：標高470m、西向き 土壌：石灰混りの石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 アンフォラで6か月間熟成</p>	備考	<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った畑のある場所。 Petitaと同じ果汁だが、熟成に使うアンフォラが違うもの。</p>
	<p align="center"><b>O Brutal Blanc</b> ブリュタル・ブラン</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：マカベオ100% 位置：450m 土壌：石灰混りの石灰質土壌</p>	<p>醸造</p>	備考	<p>Brutal!ラウレアノの口癖。キュヴェ・ブルータルが最初に世に出たのは2010年頃だったか？地域も品種も関係ない、限りなく“ナチュラル”にゼロ・ゼロを信条としたワイン造り。</p>
	<p align="center"><b>● Roig La Terme de Laureano Dirpress</b> ロッジ・ラ・テルメ・デ・ラウレアノ デイルプレス</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：カリニエナ100% 位置：標高450m 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>樽醗酵 樽熟成</p>	備考	<p>しっかり熟した、カリニエナをマセレーションせずにプレスだが、色もそこそこ出ている。</p>
	<p align="center"><b>● La Barrica de Thierry</b> ラ・バリカ・デ・ティエリー</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：ガルナッチャ・ティント、デン ブラニリーヨ 植樹：2000年 位置：標高150m、西向き 標高300m、南～南東向き 土壌：砂質・石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで 10日間のスキンコンタクト 木樽で半年以上熟成</p>	備考	<p>長年の付き合いのティエリー (Thierry)・ピュズラが、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。</p>
	<p align="center"><b>● Roig La Thierrica de Barri</b> ロッジ・ラ・ティエリッカ・ディ・バリ</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：カリニエナ50%、ガルナ ッチャ50%</p>	<p>醸造</p> <p>10日間のスキンコンタクト 木樽で熟成</p>	備考	<p>長年の付き合いのティエリー (Thierry)・ピュズラが、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、ラ・バリカ・デ・ティエリーの別ヴァージョン。エチケットもわざわざ二人の写真を、反転させてある。</p>
	<p align="center"><b>● Brutal</b> ブリュタル</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：ガルナッチャ・ティント、デン ブラニリーヨ 植樹：2003年 土壌：石灰質土壌 (ライムストーン)</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで 10日間のスキンコンタクト ティナハで9か月熟成</p>	備考	<p>Brutal!ラウレアノの口癖。キュヴェ・ブルータルが最初に世に出たのは2010年頃だったか？地域も品種も関係ない、限りなく“ナチュラル”にゼロ・ゼロを信条としたワイン造り。</p>