

Mendall (Laureano Serres)

メンダル (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び小さな醸造所だが、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、2018VT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。

○Blanc La Plana de Guiu ブラン・ラ・プレーナ・デ・ギウ					
	<p>煙</p> <p>品種：マカベオ主体、ガルナッチャ・ブランカ、ミュスカ 植樹：2015年～2018年、マカベオは一部高樹齢 位置：標高512m、平地 土壌：粘土質ローム、石灰質土壌</p>	醸造	<p>除梗し2～4日間のマセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで約1か月間熟成</p>	備考	<p>フリーラン果汁のみで造られるキュヴェ。 マカベオは、一部樹齢が高い畑で遅めに収穫されたものもブレンドされる。高樹齢のマカベオのみ別のタンクで熟成し、瓶詰め前にブレンド。</p>
○Blanc Terme de Guiu la Plana (M) ブラン・テルメ・デ・ギウ・ラ・プレーナ・エメ					
	<p>煙</p> <p>品種：マカベオ主体、ガルナッチャ・ブランカ 植樹：2015年 位置：標高470m 土壌：石灰質土壌</p>	醸造	<p>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、ステンレスタンク3基 (容量1000L) で15日以上醗酵 瓶詰めまでそのまま熟成</p>	備考	<p>ラウレア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>
○Blanc Abeurador ブラン・アベウラドル					
	<p>煙</p> <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>	醸造	<p>マセレーションなし ステンレスタンク2基 (容量1200L) で10日間以上醗酵、ステンレスタンクで7か月間熟成 4月中旬に瓶詰め</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に立ち寄った畑のある場所。</p>
○Blanc Terme de Laureano ブラン・テルメ・デ・ラウレアノ					
	<p>煙</p> <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>	醸造	<p>マセレーションなし ステンレスタンク (容量1000L) で10日以上醗酵、ステンレスタンクで7か月間熟成</p>	備考	<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を有する畑。マセレーションをせずすっきりと仕上げた。</p>
○All in Blanc オール・イン・ブラン					
	<p>煙</p> <p>品種：ミュスカ、パレヤダ、ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ他 植樹：1990年代 位置：150～470m、南、南東向き 土壌：石灰質土壌</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで醗酵 モスカテルのみ2か月間プレス前にマセレーション 別々に醗酵し、収穫翌年の7月にブレンド 1か月後に瓶詰め(VT2019)</p>	備考	<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。 2019VTはマカベオ、モスカテル、パレヤダを1/3ずつブレンドした。</p>

	<p align="center">●Roig La Barrica de Thierry ロッジ・ラ・バリカ・デ・ティエリー</p>			<p>備考</p> <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った写真が、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。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ガルナッチャ、ヴィオニエ、 ミュスカ、マルセラン、テンブラニー リヨ 植樹：2002年 位置：標高150m, 西向き 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>15日間ステンレスタンクで発酵 バリック (容量600L)で約4か月間熟成</p>		
	<p align="center">●Roig Lo Terme de Guiu ロッジ・ロ・テルメ・デ・ギウ</p>			<p>備考</p> <p>ラウレア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。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：カリニエナ主体、マカベオ、その他品種 植樹：1960年代 位置：標高470m, 東向き 土壌：粘土質ローム、石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>12日間のマセレーションの後プレスし ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで約4か月間熟成</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>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、ステンレスタンクで約6か月間熟成</p>		
	<p align="center">●Roig the last ロッジ・ザ・ラスト</p>			<p>備考</p> <p>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をもじって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>畑</p>	<p>品種：カリニヤン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 ステンレスタンク (容量1000L) で約4か月間熟成</p>		
	<p align="center">●Roig 8 Tires ロッジ・ヴィット・ティラズ</p>			<p>備考</p> <p>Pinell de Braiの一区画。「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：ガルナッチャ・ティント 位置：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、アンフォラで約4か月間発酵・熟成</p>		