



Mendall (Laureano Serres)

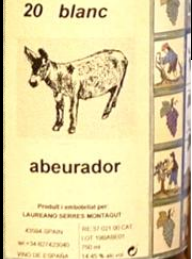
メンダル（ラウレアーノ・セレス）



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だ試飲会も企画・運営している。ラウレアーノが畑を持つ、テーラ（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、名前の通り標高の高い、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、大量生産で制約の多いワイン造りは性に合わなかったので、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。ステンレスタンクとティナハが所狭しと並ぶ小さな醸造所ではあるが、家族経営の小規模でしかない試行と直感に満ちた醸造が行われている。2023年頃からは20歳を迎えた娘のアリシアも積極的にワイナリー運営に関わる。

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、2018VT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。

2021	収穫時期の雨と涼しい天候により、他のヴィンテッジに比べて酸度が高く、2月の頭には発酵がほぼ終了。例年に比べてアルコール度数の低いフレッシュなワインに仕上がった。落ち着いた酸が印象的で、近年のVTに比べると果実味も強すぎず、抽出感も適度にあり、舌へのノリも良い。
2017	前年とは違い、春先に雨が降ったのは良かったが、6月はほとんど雨が降らなかった。2週間ほど、ブドウの生育が遅れた。その後も乾燥のため、収穫量は半分以上落ちた。果汁が少なく、マセレーションをすると、果実味と果皮の成分が特徴的。
2016	2016年はとても乾燥した年。冬の間の雨量も少なかったため、春先に雨は降ったものの水不足の影響が出た。しかし、夏〜収穫までの気候が良く、収量も満足のいく年だった。
2015	総じてやや、雨量の乏しい年。だが冬期は寒すぎることなく、バランスの良い気候。とはいえ収穫時に、遅めの雨。

○Blanc La Plana de Guiu ブラン・ラ・プレーナ・デ・ギウ				備考	
	畑	品種：マカベオ主体、ガルナッチャ・ブランカ、ミスカ 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	醸造		
			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ヵ月間熟成		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。
○Blanc Terme de Guiu la Plana (M) ブラン・テルメ・デ・ギウ・ラ・プレーナ・エメ				備考	
	畑	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	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		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。
○Blanc Abeurador ブラン・アベウラドル				備考	
	畑	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	醸造		
			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ヵ月間熟成 4月中旬に瓶詰め		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。
○Blanc Terme de Laureano ブラン・テルメ・デ・ラウレアーノ				備考	
	畑	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	醸造		
			マセレーションなし ステンレスタンク（容量1000L）で10日以上発酵、ステンレスタンクで7ヵ月間熟成		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。

	○All in Blanc オール・イン・ブラン			備考 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、パレリャーダを1/3ずつブレンドした。
畑	品種：ミスカ、パレャーダ、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	醸造	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 別々に発酵し、収穫翌年の7月にブレンド 1か月後に瓶詰め(VT2019)	
	●Roig La Barrica de Thierry ロッジ・ラ・バリカ・デ・ティエリー			備考 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 Brailにあるブドウ畑の収穫で、有機認証済。
畑	品種：ガルナッチャ、ヴィオニエ、ミスカ、マルセラン、テンブラニリーヨ 植樹：2002年 位置：標高150m、西向き 土壌：石灰質土壌	醸造	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	
	●Roig Lo Terme de Guiu ロッジ・ロ・テルメ・デ・ギウ			備考 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。
畑	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	醸造	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	
	●Roig La Terme de laureano A ロッジ・ラ・テルメ・デ・ラウレアーノ・アー			備考 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。
畑	品種：カリニエナ100% 位置：標高470m 土壌：石灰質土壌	醸造	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	
	●Roig the last ロッジ・ザ・ラスト			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。
畑	品種：カリニエナ100% 位置：標高450m、西向き斜面 土壌：石灰質土壌	醸造	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	
	●Placa del Rei 2021 プラサ・デル・レイ			備考 アルコール度数は12.51%と高くはないが、成熟した果実味、抽出感、揮発酸などの各要素が存分に感じられる。 2021VTのみ生産。
畑	品種：ガルナッチャ、テンブラニリーヨ、カリニエナ 位置：標高470m 土壌：石灰質土壌	醸造	アンフォラで2週間マセレーション 120Lのアンフォラで、屋外日陰で1年間熟成	

	●Roig 8 Tires ロッジ・ヴィット・ティラス		備考	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。
	畑	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	醸造	