

Luís Lopes

ルイシュ・ロペシュ



国・地域	: Portugal, Bairrada	ポルトガル、バイラーダ
地区、村	: Coimbra	コインブラ
醸造・栽培責任者	: Luís Lopes	ルイシュ・ロペシュ
HP / SNS	: https://www.instagram.com/luis.moreish.lopes/	

ワイナリーと造り手について

ルイシュ・ロペシュはポルトガルで醸造学を修めたのち、ブルゴーニュ、ニュージーランド、ドイツで研鑽を積み、2006年に帰国。以降はダン地方のキンタ・ダ・ペラーダで醸造責任者を務め（2006～2017）、アントニオ・マデ이라など複数の生産者のコンサルタントも担い、地域に深く根ざした活動を展開してきた。

ワインのスタイルに縛られずクラシックからナチュラルまで広い視野を持ち、忘れたくない経験としてピエール・オヴェルノワとの「亜硫酸添加をめぐる対話」についても訪問時には話してくれた。醸造中の亜硫酸の是非について、とことんまで質問を投げかけたのだそう。

コンサルタントの傍ら 2013 年からは地域の買いブドウで自身のレーベル「モーリッ

シュ（Moreish）」を立ち上げ少量生産を開始。2019年にはパリのワインバーで彼のボトルをラシーヌ開発チーム目にし、そこから交流が始まった。本人にとっても、自身のワインへの評価が遠くから届いたことは大きな励みであったという。現在もコンサルタント業と並行しつつ、年間生産は数千本単位の規模でワイン造りを続けている。

◆モーリッシュとは

ルイシュは自身のワイン造りのプロジェクトをモーリッシュ（=Moreish）と名付けた。彼がダン地方でコンサルタント業の傍ら、買いブドウで醸造をした2013年が始まり。英語で More+ish、「つぎつぎと杯が進む、もっとほしくなる」といった意味で、彼が醸造修行で各国を渡り歩いていた間に耳に残っていた言葉だという。「多くの素晴らしい生産者が言うように、食事が終わった後に、ボトルが空になっているワインがいいワインだ。そんなワインを造りたい」とルイシュは言う。まさしく、彼のワインには味わいの透明感と飲み心地の良さが備わっており、本人は自分のワインを glou glou（仏語で“ごくごく”と喉の鳴る音）なワインだというが、それだけでなく品位のある味わいに仕上げられている。



畑と栽培について

モーリッシュ・プロジェクトは買いブドウのみでのワイン造り。2013年は最終的なブレンドだけ、2015年は勤務先のワイナリーに収穫されてきたブドウから選ぶだけで（瓶詰まで亜硫酸無添加を試みた）、ワイン造りにおける醸造パートからの関りだけだった。しかしやはりそれだけでは足りず、自分が何度も足を運んでいる畑を選び、ブドウ栽培家と関係を深めていくと、畑からすべての工程において積極的にかかわっていくことの重要性が改めて身に染みたという。

2019 年からは、バイラーダ地方、コインブラ北側のソウゼラシュ村周辺のブドウ農家からブドウを買っている。いわゆる銘醸地とは認識されてこなかったため、古い品種構成の古樹のブドウ畑や、オリーブ園、果樹園がモザイク状に点在しているエリアで、ルイシュがブドウを購入する畑は 1980 年代に植えられた、ビカル種とフェルナン・ピレシュ（マリア・ゴメシュ）種。そこまで古い樹齢ではないが、ライムストーン土壌で垂直的な味わいのワインができることから、このエリアのワインに目を付けた。栽培はルイシュがかかわるまで徹底したビオロジック栽培ではなかったが、除草剤を使わず、畑は耕してきていた栽培家だったので、畑の状態がとてもよかった、とルイシュは評す。加えて、醸造コンサルタントとしてかかわる各地のワイナリーのブドウを取り寄せて自身のワインを造っている。



セラーと醸造について

2019 年からは畑の近くの友人のワイナリーを間借りして醸造することとなる。友人のワイナリーの生産量も多くなく、醸造設備もシンプル。醸造中の亜硫酸は無添加が基本だが 2022 年 4 月の訪問時には、醗酵が終わりきらず、不安定な状態のワインに亜硫酸を入れるか、または入れずに、別のラベルのワインとしてリリースするか、と頭を抱える場面もあった。彼の造りたいワインのスタイルは余計な介入を極力はしないけれど透明感のある味わい。どこまで手を出すのか、どこまでブドウの品質を信じて手を加えないか、その見極めにはルイシュほどの醸造家でも簡単に決められるものではない。

