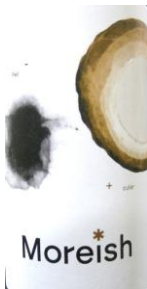
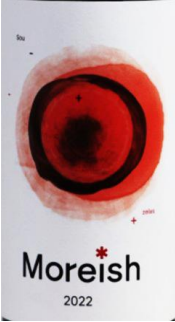


ルイシュ・ロペシュはポルトガルで醸造学を修め、ブルゴーニュやニュージーランド、ドイツで研鑽を積んだのち2006年に帰国。ダオン地方で研ぎ澄まされた経験を重ねてきた醸造家である。2013年、自身のレーベル「モーリッシュ」を立ち上げ、買いブドウから少量のワイン造りを開始した。名前は英語の“Moreish”に由来し、「杯が進むワイン」を目指す彼の哲学を映している。2019年からはバイラーダ地方コインブラ近郊の畑から、石灰質土壌に育つピカルやフェルナン・ピレシュを主体に、垂直的な輪郭をもつ白を仕立てる。除草剤を使わず耕されてきた畑を選び、栽培家と信頼を築きながら畑から関与する姿勢を貫く。醸造は友人の小さなワイナリーを間借りし、極力介入を避けつつも必要に応じて判断を下す。透明感と飲み心地を追求しながら、気軽さの裏に品位を湛えるワインが彼のスタイルである。

|   | ○Moreish Branco<br>モーリッシュ・ブランコ                       |                                                          |                                                                                  | 備考 | モーリッシュとは英語で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。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、上品な果実味と、白い花、アーモンドの余韻が長く続く、品位を感じるワイン。<br>ペリクラール（マリア・ゴメシュ）を単一醸造する年は、ピカルのみで醸造、そのほかの年はピカルとマリア・ゴメシュをブレンドしてリリースされる。 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | 畑                                                    | 品種：ピカル、マリア・ゴメシュ<br>植樹：1980年代<br>位置：東・西向き斜面<br>土壌：粘土質、石灰質 | 醸造<br>ステンレスタンクで約3週間醗酵、マセレーションはしない<br>ステンレスタンクで約8か月間熟成                            |    |                                                                                                                                                                                                            |
|  | ○Moreish Branco Pelicular<br>モーリッシュ・ブランコ・ペリクラール      |                                                          |                                                                                  | 備考 | モーリッシュと同じ畑のマリア・ゴメシュを使用。ブドウはルイシュの妻が足で破碎している。清澄なし。わずかに澱が舞っている。<br>2022VTから、名称を「マセラサオン」から「ペリクラール」に変更した。                                                                                                       |
|                                                                                     | 畑                                                    | 品種：マリア・ゴメシュ<br>植樹：1980年代<br>位置：東・西向き斜面<br>土壌：粘土質、石灰質     | 醸造<br>除梗後足で破碎して約6~10日間マセレーション、その後プレスした果汁のみ木樽で4週間醗酵、温度コントロールあり<br>木樽で約6か月間澱とともに熟成 |    |                                                                                                                                                                                                            |
|  | ○Moreish Branco - Monte ilha<br>モーリッシュ・ブランコ モンテ・イーリャ |                                                          |                                                                                  | 備考 | 2022VTは原料のアリント種はダオン産のもの。樽はシェリー酒（アモンティリヤード）の熟成に使われていた60年物の古樽で発酵、熟成させた。                                                                                                                                      |
|                                                                                     | 畑                                                    | 品種：アリント100%<br>植樹：2010年代<br>位置：標高250m、南西向き<br>土壌：花崗岩質土壌  | 醸造<br>マセレーションなし<br>木製樽で醗酵<br>木製樽で15か月間以上熟成                                       |    |                                                                                                                                                                                                            |

| ● Moreish Tinto<br>モーリッシュ・ティント                                                    |   |                                                                                                       |    | 備考 | <p>コインブラ近くの農家からの買いブドウで醸造。エチケットに記載された「Souzelas」は、ブドウが栽培された村の名称。</p> <p>主体となるカシュテラオン・ナシオナルは、ポルトガルで多く栽培されているカシュテラオンとは異なる品種。バイラーダ、ダオン、トラズ・ウズ・モンティシュ等のエリアで古くから栽培されていて、カマラテとも呼ばれる。バガのようなタンニンと酸のバランスの良さを持つが、より軽快で赤い果実味が特徴。</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 畑 | <p>品種：カシュテラオン・ナシオナル主体、トリンカディラ・ブレタ、バガ</p> <p>植樹：1970年～1980年頃</p> <p>位置：東向き、西向き斜面</p> <p>土壌：粘土質、石灰質</p> | 醸造 |    |                                                                                                                                                                                                                         |
| ● Moreish Común<br>モーリッシュ・コムン                                                     |   |                                                                                                       |    | 備考 | <p>ルイシュがスペイン・エストレマドゥーラ州で手掛けるプロジェクト。ボデガス・パラシオ・ケマードの所有する畑に新しく植えたガルナッチャ・コムンでの醸造。以前このプロジェクトを担っていたエンピナーテから、ルイシュが引き継いで醸造した。エチケットのデザインはVTにより異なる。</p>                                                                           |
|  | 畑 | <p>品種：ガルナッチャ・コムン</p> <p>植樹：2016年～2017年</p> <p>土壌：粘土質、石灰質</p>                                          | 醸造 |    |                                                                                                                                                                                                                         |