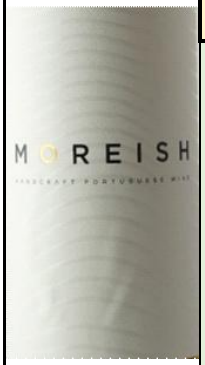
Moreish

Luis Lopes
ルイシュ・ロペシュ

Racines

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。ダォ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、石灰質土壌に育つビカルやフェルナン・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
モーリッシュ・ブランコ

畑	品種：ビカル、マリア・ゴメシュ 植樹：1980年代 位置：東・西向き斜面 土壌：粘土質、石灰質	醸造	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 ステンレスタンクで約8ヵ月間熟成

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。
ペリクラール（マリア・ゴメシュ）を単一醸造する年は、ビカルのみで醸造、そのほかの年はビカルとマリア・ゴメシュをブレンドしてリリースされる。



○Moreish Branco Pelicular
モーリッシュ・ブランコ・ペリクラール

畑	品種：マリア・ゴメシュ 植樹：1980年代 位置：東・西向き斜面 土壌：粘土質、石灰質	醸造	除梗後足で破砕して約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 木樽で約6ヵ月間澱とともに熟成

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砕している。清澄なし。わずかに澱が舞っている。
2022VTから、名称を「マセラサォン」から「ペリクラール」に変更した。



○Moreish Bical
モーリッシュ・ビカル

畑	品種：ビカル 植樹：2015年 位置：標高60m、北西向き 土壌：粘土石灰質、緩やかな斜面	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと木製樽で1年間熟成

備考：他の白品種とブレンドされ、モーリッシュ・ブランコとしてリリースされることもあるが、ビカルらしく果実味のふくよかさがありつつも酸がしっかりと特徴としてよく出たVTに、単一品種でリリースをする。

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Moreish Branco - Monte ilha
モーリッシュ・ブランコ　モンテ・イーリャ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">2022VTは原料のアリント種はダォン産のもの。樽はシェリー酒（アモンティリャード）の熟成に使われていた60年物の古樽で発酵、熟成させた。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：アリント
植樹：2010年代
位置：標高250m、南西向き
土壌：花崗岩質土壌</td><td>醸造</td><td>マセレーションなし
木製樽で醗酵
木製樽で15ヵ月間以上熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Moreish Tinto
モーリッシュ・ティント</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。
主体となるカシュテラォン・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ォンとは異なる品種。バイラーダ、ダォン、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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：カシュテラォン・ナシオナル主体、トリンカデイラ・プレタ、バガ
植樹：1970年~1980年頃
位置：東向き、西向き斜面
土壌：粘土質、石灰質</td><td>醸造</td><td>ラガール（開放発酵槽）で足で破砕してマセレーション
古樽で約1年間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Moreish Común
モーリッシュ・コムン</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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ビナーテから、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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ガルナッチャ・コムン
植樹：2016年~2017年
土壌：粘土質、石灰質</td><td>醸造</td><td>コンクリートタンクで醗酵
600Lのフレンチオーク樽で熟成</td></tr>
</table>