

ワイン王国

The Wine Kingdom

2021 March No.121

今月に行きたいレストラン「シェ・イノ」フレンチの巨匠

憧れのシャトー徹底解剖

ボルドー



飛躍するトスカーナ
注目産地コート・シャロネーズ



オーナーのアレックス・マツカン氏。「レ・モンデ」を購入し、ワイン造りの夢を実現した。ワイナリーに家族と移り住み、理想とするワインを造り続ける



ジョヴァンニ・ルッフェーネ氏。フリウリ地方で代々醸造家を務める家庭に育つ。レ・モンデのプロジェクトを支えてきた優秀な醸造家

「レ・モンデ」はイタリアで最も権威があるワインガイド「ガスコ・ロッシ」の最高賞であるトレ・ビッキエーリを8年連続で獲得している。「レ・モンデ」で7回「シキルホ」で1回、最新の「ガスコ・ロッシ2021」では「レ・モンデ」が「ピノ・ビアンコ」の最高賞であるトレ・ビッキエーリに輝いた。今年最高のコストパフォーマンス賞も獲得した。毎年、品質が安定しているだけでなく、コストパフォーマンスが高いことも評価されて

より、醸造家は何かの心配もなくワイン造りに集中できます」と話すのは醸造責任者のジョヴァンニ・ルッフェーネ氏。2010年から「レ・モンデ」で醸造されたワインは、品質向上に貢献してきた。発酵に使うステンレスタンクは小さく、ピノ・ビアンコ(2)をとっても畑を5区画に分け、別々に醸造、熟成させて、最高のロットだけを使用する。「納得できるワインしか瓶詰めしません」

「高品質へのこだわりは強い。長熟ワインが生まれるミネラル豊かな土地」

「レ・モンデ」があるのはフリウリヴェネツィア・ジュリア州の西端で、ヴェネツィアとの州境に近い。DOC(統制原産地呼称)フリウリ・グラウヴェ

に含まれる平野である(ワインはDOCフリウリ)川が運んだ石ころの砂利が多い土壌で知られ、比較的早刈りのワインが生まれる。とろろがメドゥーナ川とリヴェンツァン川に挟まれたレ・モンデの畑は石灰質土壌で、周りのグラウヴェ地区とは全く異なる。

「石ころや砂利が多い典型的なグラウヴェの土壌では早刈りのワインが生まれますが、ドローミティ山塊が削られ、流れきて堆積したレ・モンデの土壌はミネラル豊かで、長期熟成能力を持つワインが生まれます」とジョヴァンニ氏。アドリア海まで50キロ、ブレアルプスまで30キロで、夜はアルプスから冷たい風が吹く。したがって温度が下がり、アドラの酸が保たれる。

「ここは長期熟成能力の高い白ワインに適したテロワールなのです」

「レ・モンデ」のワインはアロマが鮮明で、完璧に成熟した果実の芳しさを感じさせる。生き生きとした味わいで、後口に心地いいミネラルが長く続く。とても調子が取れているので飲みやすく、幅広い料理にマッチする。人

「レ・モンデ」のワインはアロマが鮮明で、完璧に成熟した果実の芳しさを感じさせる。生き生きとした味わいで、後口に心地いいミネラルが長く続く。とても調子が取れているので飲みやすく、幅広い料理にマッチする。人

「レ・モンデ」のワインはアロマが鮮明で、完璧に成熟した果実の芳しさを感じさせる。生き生きとした味わいで、後口に心地いいミネラルが長く続く。とても調子が取れているので飲みやすく、幅広い料理にマッチする。人



ソーヴィニオン・ブラン・フリウリ 2019年
Sauvignon Blanc Friuli

受賞歴
●2018年: 3グラッポリ
●2017年: 4グラッポリ

品種の特徴である買っぱさは控えめで、華やかな果実(トロピカルフルーツ)の香りが魅力的。勢いのある味わいで、余韻が長く続く。

カベルネ・フラン・フリウリ 2018年
Cabernet Franc Friuli

受賞歴
●2017年: 3グラッポリ
●2016年: 3グラッポリ
●2015年: WS86

完璧に熟した赤い果実の香りで、北イタリアのカベルネ・フランによくある買っぱさは全くない。スパイシーで、フレッシュ。常に食卓にほしいワイン。



ピノグリージョ・フリウリ 2019年
Pinot Grigio Friuli

受賞歴
●2018年: JS90、3グラッポリ
●2017年: 4グラッポリ
●2015年: WS84
●2014年: WS85

酸味、洋ナシ、スパイスなどの豊かな香り。豊潤な味わいで、滑らかな口当たり。魚料理だけでなく、鶏やウサギとも相性がいい。

シャルドネ・フリウリ 2019年
Chardonnay Friuli

受賞歴
●2017年: 3ビッキエーリ

パイナップル、リンゴのほろほろの香り。輝かしい果実味と生き生きとした味わい。かすかに感じる柑橘類のニュアンスがとてとめりやうだ。



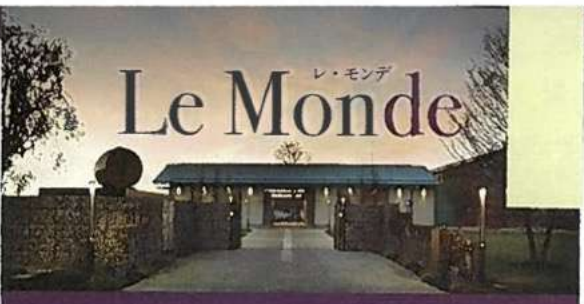
ピノ・ビアンコ・フリウリ 2019年
Pinot Bianco Friuli

受賞歴
●2019年: 3ビッキエーリ、ベストコストパフォーマンス賞(ガンベロ・ロッシ)
●2018年: 3ビッキエーリ、4グラッポリ
●2017年: 4グラッポリ
●2016年: 3ビッキエーリ
●2015年: 3ビッキエーリ
●2014年: 3ビッキエーリ、WS84
●2013年: 3ビッキエーリ
●2012年: 3ビッキエーリ

白桃、パッションフルーツ、白い花のとても優美な香り。味わいはデリケートで、調子が取れている。心地いいミネラルとみずみずしい酸。とても上品なワイン。アペリティフ(食前酒)にも最高で、魚介類とも理想的。



「レ・モンデ」の石炭粘土土壌。フレッシュで、堅固なワインが生まれる



トレ・ビッキエーリ連続獲得! 躍進するフリウリの星

白ワインの聖地とされるフリウリ地方。いくつかの品種が目覚ましい成果を挙げながら、その中でも最も優美とされるのがピノ・ビアンコだ。そのピノ・ビアンコで高評価を得ている新進気鋭のワイナリー「レ・モンデ」が日本に登場した。

text by Isao MIYAJIMA

購入、莫大な投資を行い一気に品質を向上させた。

「私と父は家具関係の会社を経営していましたが、ワインが大好きで、イタリアやフランスのワイナリーをよく訪問していました。自宅から1キロのところにあるレ・モンデのワインはよく飲んでいました。そのテロワールは、その潜在力に注目して、2011年にアレックス氏は話す。ピノ・ビアンコが所有していた時代にも一度ピノ・ビアンコでトレ・ビッキエーリを獲得していることとあり、DOCフリウリ・グラウヴェとしては初めてのトレ・ビッキエーリ、テロワールが優れていることは知られていた。

「だからこのワイナリーを手に入れるチャンスが訪れた時に迷いはありませんでした」

レ・モンデを購入したアレックス氏は意欲的な改革に着手する。当時テロワールは20ヘクタールしかなかったが、ワイナリーの周りに買い増して、今では103ヘクタールに上った。すでに畑に植えられていた古いクローリングが優れていたため、これを大切にしながら、レ・モンデのテロワールで行った。「樹齢70年のピノ・ビアンコは素晴らしい成果が出るクローリングなので、それを守りました。ソーヴィニオン・ブランも買っぱさが出過ぎない上質なクローリングが植えられています」

粘土が多い土壌のため、ぬかるみにならないように地下90〜120センチに排水ホースを設置した。それによりテロワールの根は水を求めて土中深く伸びるようになった。同時に、土壌化により早熟に苦しいヴィンテージが増えたので、緊急事態に備えて灌漑ホースも設置した。

「畑の水分を調整するブレキとアタセルを得たことにより、パラソルの良い栽培ができるようになりました」

醸造所の設備にも投資を惜しまなかった。アドラ本来のワインを保持するために還元醸造を行うのに、特に注意を払ったのはブドウや果汁の酸化を防ぐことだ。そのため、空気中の酸素を抽出する装置を導入し、圧搾時、液抜き時、熟成中、瓶詰め時に酸素充填することにより、酸味と接触しないようにしている。また果汁の温度を下げることで、酵素を導入し、果汁が発酵タンクに入る段階ですべて10℃まで下げられるようにした。



「レ・モンデ」の石炭粘土土壌。フレッシュで、堅固なワインが生まれる