

# 2018,2019,2020 Lusco Albariño D.O. Rias Baixas Pazos de Lusco

ルスコ アルバリーニョ / リアス バイシャス / パソス デ ルスコ

アルバニーリョへの情熱とこだわりから生まれるバリューワイン

白ワインの名産地として知られるスペイン北西部リアス・バイシャス。年間平均降水量 1600 ミリと、スペインで最も雨の多い地域の 1 つですが、地盤が主に花崗岩で出来ているため水はけが良く、冬は寒く夏は涼しい海洋性気候に属しますが、気温は比較的穏やかです。この土地で栽培されるブドウ品種の 96% を占めるガリシアの土着品種アルバリーニョは、スペインで最も注目されている土着品種の 1 つで、爽やかでいて熟した果実味が凝縮し、イチジクや柑橘系のアロマが華やかな白ワインを生み出します。

ポルトガル国境から内陸部へ 2 キロ程行ったコンダード・デ・テアにボデガを構えるパソス・デ・ルスコは、リアス・バイシャスで最も高く評価されているワイナリーの 1 つです。多雨多湿のこの土地に伝統的なペルゴラ方式(棚栽培)でアルバリーニョを栽培しています。オーナーのホセ・アントニオ・ロベスは、20 年以上にわたってアルバニーリョの発展に大きく貢献した人物で、ただ熟成が効くというだけではなく、熟成を重ねるにつれてアルバリーニョが持つ品種の持ち味とストラクチャーがその本領を発揮してゆく上質な白ワインを造るという自身の理想を実現するため、1996 年にパソス・デ・ルスコを設立しました。以来、ブドウが熟すまで待ってから行う遅めの収穫、天然酵母による自然発酵、澱と共にゆっくりと長い時間をかけて行う熟成など、上質な辛口白ワインを造るため、この地に伝わる伝統的な手法を守り抜いてきました。

ルスコ・アルバリーニョは、生き生きとした快活な酸と豊かなミネラルに溢れ、熟した果実味とのバランスも絶妙です。ワインアドヴォケート誌を始めとする数々のワイン誌で不動の高評価を得ています。



■テクニカル情報■ 産地:スペイン大西洋地方/ガリシア州/D.O.リアス・バイシャス/コンダード・デ・テア  
品種:アルバリーニョ 100% 平均樹齢:25 年 アルコール:13% 残糖量:2g/L pH:3.4 畑面積:5ha  
畑:南東向きの段々畑 標高:海拔 250m 土壌:砂、石灰岩、花崗岩が混じる 栽培:ペルゴラ式・棚栽培

【醸造】:手摘みで収穫。ブドウは、6 時間マセレーションした後、優しく圧搾します。その後、自然酵母で発酵を行います。

■コメント■ 外観は、鮮やかな発色の麦わら色。スイカや桃、レモン、フェネル、クルミを思わせる複雑なアロマが香ります。とてもまろやかな味わいで、素晴らしいバランスを備えています。

■相性料理■ タパスや焼いた魚、パスタ、パエリアと抜群の相性。10~11℃に冷やしてサーブして下さい。

2018VT★ジェームズ・サックリン 89 点

乾燥したカモミール、ハーブのアロマに仄かにマジパンのようなニュアンスが広がる。味わいは、少し重みを感じるが、素晴らしい果実味とフレッシュ感がある。《飲み頃:2019 年~ | 2019/11/27 掲載》

2018VT 他誌評価:★ギア・ペニン 91 点

2019VT★ジェームズ・サックリン 90 点 2021 年 7 月 5 日 (飲み頃:2021 年~)

ピーチ、煮詰めたリンゴ、メロン、塩味のアーモンドを思わせるアロマが香る。味わいは、ミディアムボディで、鮮やかな酸味があり、熟した核果(桃、アンズ等)の風味にフレッシュさと塩気が感じられる。《飲み頃:2021 年~ | 2021/7/5 掲載》

2019VT 他誌評価:★ギア・ペニン 91 点

2020VT★ギア・ペニン 91 点(2021 年版)

輝きのある麦わら色を呈し、熟した果実、心地良いハーブのような香りが漂う。フルボディで、豊かな果実味と程良い酸味がバランス良くまとまり、長い後味を生む。《2021 年版》



上代価格 ¥3,500(税別)

JAN コード:4543190303187

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes