

2021

Lusco Albariño Pazos de Lusco

D.O. Rias Baixas

ルスコ アルバリーニョ / 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ウワイン

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・ロペスは、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、1995 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つ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。

ルスコは、ガリシアの方言で「夕日」を意味し、ラベルには海に沈む美しい夕日が描かれています。

■ヴィンテージ情報■ 2021 年の夏は、成熟が遅れたものの、最終的に素晴らしいクオリティのブドウを得ることができました。収穫は、8 月後半から 9 月中旬まで行いました。

■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:3.3g/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:除草剤等を使用しないサステナブル農法を実施。ペルゴラ(棚仕立て)を採用。収量を抑えることで質の高い、凝縮感のあるブドウが出来ます。醸造:手摘みで収穫。上質なブドウのみ厳選。2021 年は、低温マセレーションを長時間(12 時間)行ったものと短時間(4~6 時間)行ったものを使用。その後、圧搾し、天然酵母で発酵。ステンレスタンクで長期間、澱に寝かせることで長い余韻を伴うコクのある味わいに仕上がります。

■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。

■コメント■ クリアで輝きのある外観。アルバリーニョの個性が表現された複雑で豊かなアロマを持つ。リンゴや洋梨のアロマに花のニュアンスが溶け合う。口当たりは、若々しく快活でありながらも、熟した果実の豊かな風味が広がる。柑橘類のニュアンスも感じられる。酸とアルコールのバランスの良さ、しっかりとしたストラクチャー、エレガントさを兼ね備えたワイン。

★ギア・ペニン 91 点(2022 年版)

麦わらイエロー色。白い花やジャスミン、ドライハーブの香りが漂う。フルーティな味わいでバランスが良く、ミネラルが感じられる



【EVU ヴィーガン認証マーク】

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