

2018・2019 Martinsancho D.O. Rueda Angel Rodriguez Vidal

マルティンサンチョ(D.O.ルエダ) アンヘル ロドリゲス ビダル

エミール・ペイノーが潜在力を高く評価したプレ・フィロキセラのベルデホ

アンヘル・ロドリゲス・ビダルは、スペインで最も古くから伝わる伝統的なベルデホの醸造文化を守り抜いてきた功労を称えられ、スペイン国王フアン・カルロスより十字勲章を授与された偉大な醸造家です。ビダル家の総面積 70 ヘクタールのブドウ畑は、バリャドリッドのラ・セカの街に程近い小高い土手に位置しています。20 世紀中頃、ブドウの根に寄生する害虫フィロキセラが大発生し、多くのブドウ園が抜根を余儀なくされた中、ビダル家はこの被害を免れ、プレ・フィロキセラのベルデホを守ってきました。

1976 年、ロドリゲスは小石で覆われたラ・セカの痩せた土壌に 17 世紀からビダル家に代々受け継がるブドウ畑から切り出した樹齢 100 年以上のプレ・フィロキセラのベルデホの苗木を植えました。1980 年にマルティンサンチョのベルデホを見に訪れたボルドー大学のエミール・ペイノー博士が「これは良いワインになる」とその潜在力を高く評価したことから、ロドリゲスは、ペイノーと連絡を取り合い、このベルデホからワインを作るようになり、これが DO ルエダ誕生の布石となりました。ロドリゲスは、この時のペイノーの勧めに従い、ルエダで初となるソーヴィニオン・ブランを新たに植樹しました。



【アンヘル・ロドリゲスと樹齢 180 年のベルデホ】

マルティンサンチョの初回ヴァンテージ 1981 年をリリースした翌年にアンヘル・ロドリゲスは国王より十字勲章を授与され、この時の記念ラベルを付けたマルティンサンチョがクリスティーナ王女の結婚式でサーブされました。2018 年、アンヘル・ロドリゲスは享年 88 歳でその生涯を閉じ、今は娘のコンチ・ロドリゲスが四代目エノロガとしてビダル家のワイン作りを引き継いでいます。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン北西部カスティーリャ・イ・レオン州バリャドリッド (DO ルエダ) 畑面積:70ha
品種:ベルデホ 100% 樹齢:45 年以上(樹齢 100 年以上のプレ・フィロキセラの苗木を植樹) 標高:680 メートル 気候:
気候変動が多く雨が少ないため、乾地農法・ゴブレット仕立てで栽培。
土壌:鉄分を多く含む石灰岩、粘土が混合。地表を覆う小石は熱を吸収し、水はけを良くしています。

【**畑**】 標高が高く、厳しい大陸性気候で害虫やバクテリアを寄せ付けられない痩せた土壌のため、農薬や化学肥料を一切使用しない完全な有機栽培が可能となっています。(有機農法を採用していますが認定は受けていません。)
ベルデホは果粒の小さい葡萄で房も小さく、熟すのが遅いため、大量生産には向かない品種である上に、ラ・セカの土壌は痩せていて小石が多いため、極めて低収量です。このため畑は総面積 70 ヘクタールですが、マルティンサンチョの年間生産量は、僅か 6 万ボトル程。

【**醸造**】 手摘みで収穫し除梗した後、果皮を果汁に漬け込み果実のアロマを抽出。フリーラン果汁だけを使用し、アロマを損なわないよう厳密な温度管理の下で発酵させ澱引きした後、およそ一世紀に渡り使用されてきた伝統的な 5000L の大樽で熟成させ、瓶詰前に清澄。近年、樽の風味を引き出すため、多くの作り手が小型のバリックの使用を始める中、今もこの大樽を使用してワインを作っています。

■**2018 ヴァンテージ情報**■ この年は、涼しく、雨が多かったため、ブドウ栽培家にとって厳しい挑戦の年となりました。特に春と初夏にかけて時期的に遅い雨が降り、気温が下がったためブドウの生育が遅れました。一部の地域では、ウドンコ病等の病害や雹を伴う嵐に見舞われました。しかし、その後は、天候が回復し、例年通り順調に収穫を迎えることができました。2018 年のワインは、フレッシュな果実味と適度な酸味を備え、品種の特徴を反映した味わいに仕上がっています。
★**ギア・ペニン 90 点:** 緑がかった輝きのある麦わら色。フレッシュな柑橘系果実や野生のハーブを思わせるアロマが香る。味わいは、新鮮な果実味と見事な酸味が豊かに広がり、仄かにビターなニュアンスが感じられる。《2019 年版》

■**2019 ヴァンテージ情報**■ この年のスペインは温暖で乾燥した気候でした。降雨量は平均より少なく、一部の地域では初夏に熱波が発生したところもありましたが、病気の発生率はかなり低く抑えられました。ルエダ地区も例にもれず、非常に暑く乾燥した気候下でブドウが生育したため、収量は減りました。しかしながら、この土地特有の強い風が、ブドウ畑の衛生状態を良好に保ち、健全なブドウを収穫することができました。2019 年のワインはフレッシュな果実味を湛えた凝縮感のある味わいが特徴です。
★**ギア・ペニン 90 点:** ドライハーブや柑橘系果実のアロマにアニスのニュアンスが香る。フレッシュな果実味を備えたバランスの良い味わいが特徴的。《2020 年版》



上代価格 ¥2,450(税別)
JAN コード:4543190302296

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

Millésimes