

2024 Lusco Albariño Pazos de Lusco D.O. Rias Baixas

ルスコ アルバリニヨ / 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オス・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、気温は比較的の穏やかです。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ニヨは、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、リオス・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)でアルバリニヨを栽培しています。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、ただ熟成が効くだけではなく、熟成を重ねるにつれてアルバリニヨが持つ品種の持味とストラクチャーがその本領を發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、土着酵母による発酵や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・アルバリニヨは、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■ 2024 年の生育期は 4 月中旬～7 月にかけてカビ病が発生しやすい条件が揃っていたため、油断できない状況が続き、収量が僅かに減少しました。しかしながら、夏の素晴らしい天候のおかげでブドウの樹は理想的な成熟度に達し、アルコール、酸、リンゴ酸の数値も期待通りのものとなりました。8 月末に収穫を開始し、天候にも恵まれたおかげで順調に進みました。

■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.リオス・バイシャス/コンダード・デ・テア
品種:アルバリニヨ 100% 平均樹齢:25 年以上 アルコール:13% 残糖量:2.4g/L pH:3.45 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:手摘みで収穫したブドウを冷蔵室へ移動し、数時間静置。樹齢や熟度に応じてプレス時の圧力やマセレーション期間を調整。低温清澄を施した後、畑から採取した厳選された土着酵母を用いて発酵。澱ととも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。認証:ヴィーガン認証取得

■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。9～11℃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イエロー。リンゴや柑橘類を思わせる濃厚でフレッシュなアロマ。円やかな質感とバランスの良い酸を備えた凝縮感のある味わいで、柑橘類のニュアンスを帶びた余韻がどこまでも続く。しっかりとストラクチャーを持つフルボディ。

ティム・アトキン MW とスペインワインのスペシャリスト、ベス・ウイラードによる「2025 年スペイン特集」で 90 点を獲得！濃厚なピーチのアロマにライムやキウイのニュアンスが香る。しっかりと重量感を伴う広がりのある味わいで、生き生きとした酸が調和をもたらす。躍動感とストラクチャーを備えたアルバリニヨ。《飲み頃:2025-2027 年》

★ジェームス・サックリング 90 点:爽やかな白ワインで、レモンや青リンゴの香りに仄かにパンの皮のニュアンスが漂う。躍動感のある引き締まったミディアムボディの味わい。今が飲み頃。《2025/6/30 掲載》

★ヴィノス 90 点:フレッシュでコクのある表現力豊かなワインで、白系果実やジャスミンにチューベローズ(球根植物)の香りが重なる。しっかりと質感とバランスの良さを兼備した魅力的な味わい。《飲み頃:2025-2030 年 | 2025/9 掲載》



上代価格 ￥3,800(税別)

JAN:4543190305815

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

Millesimes