

# 2024 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畠は、バリヤドリッドのラ・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。

1970 年代、ロドリゲスは、小石で覆われたラ・セカの痩せた土壌に 19 世紀半ばに植樹された古樹が育つ「バゴ・デ・マルティンサンチョ」の畠から切り出したプレ・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ヨン・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ィンテージ 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ヤ・イ・レオン州バリヤドリッド(D.O.ルエダ) 畑面積: 70ha  
品種: ベルデホ 100% 樹齢: 50 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: 680m  
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。

【畠】 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。このため畠は総面積 70ha 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】 涼しい早朝に手摘みで収穫。低温マセラシオンを施してアロマを抽出。プレスした後、温度を 14°C に設定し、20-30 日間かけて自然発酵。澱と共に大樽で 6 ヶ月熟成させた後、瓶詰。

■2024 ヴィンテージ情報■ スペインのワイン生産地域は大雨に見舞われたものの、地域により雨量に大きな差がみられたため、明暗が分かれました。中部、南部の一部の畠は雨の恩恵を受けた一方で、北部地域では、じめじめとした湿度の高い日が続いたため、カビが発生し、収穫を中断せざるをえない地域もありました。この年の生産量は、過去 60 年で最も収穫量が少なかった 2023 年よりやや多いものの、2022 年に比較すると若干少ない量でした。結果として、この年は近年のような極端な猛暑に見舞われることがなかったため、多くの地域でフレッシュ感のある見事なバランスを備えたワインが造されました。

2021 VT★ワイン・エンスージアスト 90 点: 外観は淡い麦わら色。桃や青リンゴのアロマが香る。ドライハーブやミントアロマとともにパイナップルやパッションフルーツ、ネクタリンの風味が広がり、見事な酸が長い余韻を生む。《2023/10/1 掲載》



上代価格 ¥3,000(税別)  
JAN コード: 4543190305808