

カ・デル・ボスコから、40年以上熟成された集大成1980年ヴィンテージワインが登場！

イタリアの名門ワイナリー、カ・デル・ボスコ。なかでも、最高峰と名高い「アンナマリア・クレメンティ」の最上級、40年以上熟成された1980年ヴィンテージワインがお披露目される。

By Momoko Suzuki 公開日:2024/10/30



CA'DEL BOSCO

イタリアの名門ワイナリー、カ・デル・ボスコ。1970年代初頭からブドウ栽培とワイン醸造のパイオニアとして活躍し、今日ではフランチャコルタ・ワインの主要生産者の一つとして知られている。そんなカ・デル・ボスコのなかでも、最高峰と名高い「アンナマリア・クレメンティ」の1980年ヴィンテージがお披露目される。

熟練のワイン造りメソッド

「アンナマリア・クレメンティR.S. 1980」は1979年、シャンパーニュ出身の経験豊かなセラーマスターでカ・デル・ボスコ最初の醸造家である、アンドレ・デュボワ氏によって造られたものだ。

カ・デル・ボスコの創設者で社長であるマウリツィオ・ザネッラ氏は、偉大なワインは伝統に裏打ちされた熟練者の手によってのみ造られると信じ、1990年までシェフ・ド・カーヴを務めていたアンドレ・デュボワ氏に依頼。彼の力量によって、土壌と生物を大切にする徹底した有機栽培とブドウの価値を高めるノウハウを組み合わせることで、テロワールを最大限に表現したワインを造る「カ・デル・ボスコ・メソッド」が誕生した。

そうして、この特別なヴィンテージを造るための基礎が築かれたという。こうした取り組みに続き、デュボワ氏はイタリアで初めて1ヘクタールあたり1万本のブドウの木を植え、フランチャコルタの土壌の最高の解釈を示す、ベンチマークとなるワインを生み出した。



Giuseppe La Spada

アンナマリア・クレメンティの登場

デュボワ氏は所有地の最も古い区画から最良のブドウを選び出し、長期熟成に適したフランチャコルタのファーストヴィンテージを造り始めた。この「カ・デル・ボスコ・フランチャコルタ・ミレジマート」と名付けられたオリジナルは、「アンナマリア・クレメンティ」の本質を受け継ぎながらも、ワインとその製法は細部へのこだわりが強化され、より洗練されたものとなった。

1989年にはワインの新しいボトルが考案され、マウリツィオ氏がワイナリーの創設者である母からインスピレーションを得るかたちでその名を付けた。こうして、このフランチャコルタは、1980年代後半までに、市場とワイン評論家によって、このクラスで最も優れたワインの一つとして評価されるようになったのだ。

related stories



ワインが支える絶景観光地プーリアの土地と社会 サン・マルツァーノの生まれる場所



海底熟成により美味なるワインが生まれる秘密

1980年の特別なヴィンテージ

マウリツィオ氏は「私たちはフランチャコルタのポテンシャルを研究し、探求し、発見し、いつかそれを分かち合うことができるように、約6000本のボトルを"シュール・ポワント(編集部註：横に寝かしていたボトルを1本ずつゆっくりと左右に回しながら、少しずつ瓶口を下にして倒立させること)"させました。そんなクレイジーなアイデアに火をつけたのは、1980年のヴィンテージでした」と語る。1980年は、5月と6月に低温と大雨が長く続いたため収穫量が減少したが、7月は気温と晴天に恵まれたため、ブドウの生育が順調で、この収穫年のヴィンテージは素晴らしい出来栄えとなったという。

その1980年のヴィンテージ「キュヴェ・アンナマリア・クレメンティR.S. 1980」は、当初、ピノ・ネロのベースワイン40%と白ブドウのピノのベースワイン60%をブレンドして造られていた。その後、アンペログラフィー(ぶどう品種学)の観点から、畑にピノ・ビアンコとシャルドネがランダムに植えられていたことが判明し、品種構成をピノ・ネロ40%、ピノ・ビアンコ21%、シャルドネ39%に修正。入念な醸造と約5カ月間の樽貯蔵を経て、1981年2月に瓶詰めされ、2023年までの42年間という非常に長い期間、澱(おり)とともに熟成が実現。そのうち7年間はボトルを横にした状態、34年間はボトルを"シュール・ポワント"に積み重ねた状態で熟成させた。



CA'DEL BOSCO

アンドレ氏は、ワインの複雑さ、ふくよかさ、嗅覚の調和は時間によってのみ達成可能であるということを重視していた。ワインは時間の経過によってのみ、その熟成度を計ることができるという。オリジナルでユニークな個性が出るまで、品種、土壌、時間が最大限に表現されるまで、この1980年のヴィンテージワインは、誰もが辛抱強く時間をかけて待ってきた。

related stories



ワインがこの惑星の明日のためにできること【カリフォルニアワイン取材 第1話】



戦争地帯でのワイン造り：ある愛好家のウクライナワイン紀行【第1回】

42年間を封じ込めた特別な味わい

42年間の複雑さを余すところなく表現したフランチャコルタは、深みのある麦わら色で、明白な黄金色の色調を持ち、力強く爆発的な香り。最初は、野草、ムスク、シダのニュアンスがあり、天然コルク栓で澱とともに長期熟成をしていることを物語る。

独特の砂糖漬けの柑橘類とカリンジヤムの香りが、ローストしたヘーゼルナッツとキャラメルと溶け合い、香り高さが漂う。空気に触れるとヨード、蜜蝋、シダーウッドのニュアンスが現れ、口に含むと驚くほど力強く、濃厚で、豊満なクリーミーさと力強いアロマティックな余韻が残る。

ワインの純度を保つため、デゴルジュマンの際にリキュール・ドゥ・エクスペディション(糖分)を加えないことが決定されたため、"ドサージュゼロ"でもある。メタルラベルと布製ネックバンドで飾られたボトルと、外側に金箔が貼られた専用ボックスに収められたオリジナルパッケージで届けられる。



CA'DEL BOSCO

「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」。16万5000円。

●問い合わせ先

フードライナー

TEL 0120-28-6683

※2024年11月1日(金)より発売開始

▶ related story



ヘルシーかつ食中酒として最高！「ノン・ドザージュ」のフランチャコルタ

Esquire INFORMATION

Connect With Us

エスクァイア・メールマガジン（無料）

Follow Us On...



FASHION WATCH&JEWELRY CAR
ENTERTAINMENT NEWS CULTURE LIFESTYLE
MEN'S CLUB MEN'S HEALTH