

カ・デル・ボスコが、40年以上熟成させたヴィンテージワイン「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」を発表

日本でのローンチでは鮎とのペアリングを披露。90本限定販売のエクスクルーシブなスパークリング

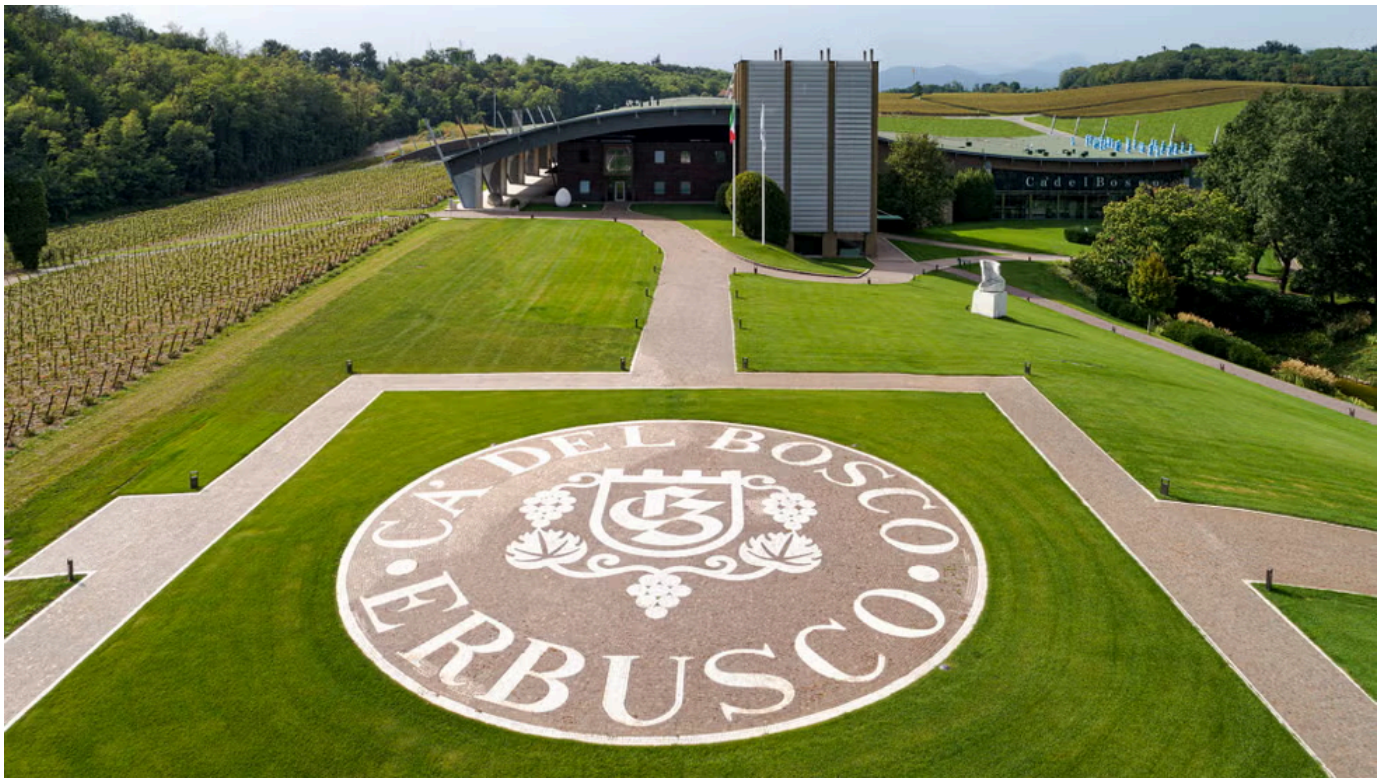
By 河野未奈(こうのみな)

公開日:2024/11/11



イタリアを代表する高級スパークリングワイン、フランチャコルタ・ワインの生産者CA'DEL BOSCO（カ・デル・ボスコ）が、40年以上瓶内熟成させたヴィンテージワイン「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」を発表。自国イタリアに次いでローンチとなった日本でのイベントでは、鮎とのペアリングが披露されました。90本限定で販売されるエクスクルーシブなスパークリングをご紹介します。

有機栽培に基づく独自のノウハウでフランチャコルタ・ワインを醸造するカ・デル・ボスコ



北イタリアのロンバルディア州エルブスコでのブドウ栽培とワイン醸造のパイオニアであり、フランチャコルタ・ワインの主要生産者のひとつとして知られるカ・デル・ボスコ。栗林に囲まれたコテージを近代的なワイナリーに蘇らせ、ブドウ畑の選定から瓶詰めまで最高品質のワインを一括生産しています。フランス・シャンパーニュ出身で同ワイナリーの最初の醸造家だったアンドレ・デュボワさんは1990年までセラーマスターを務め、特別なヴィンテージをつくるための基礎となる「カ・デル・ボスコ・メソッド」を構築。これは土壌とその中の生物を大切にする徹底した有機栽培に支えられる手法で、ブドウの価値を高めるワインづくりのノウハウと組み合わせることで、テロワール（土壌）を最大限に表現できるといいます。



こうした取り組みに続いて、1ヘクタールあたり1万本のブドウを植樹するというイタリアで初の試みを行い、後に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に成長しました。

最も古い区画の最良のブドウを使用したヴィンテージ ワインの誕生



BARBARA TORCHIO

デュボワさんは所有地の中で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・ヴィンテージの製造に着手。当初そのワインは「カ・デル・ボスコ・フランチャコルタ・ミレジマート」と名付けられました。1989年にワインのボトルが刷新されたのをきっかけに、名前を「アンナマリア・クレメンティ」に変更。これは同ワイナリーの社長マウリツィオ・ザネッラさんの母親に捧げられたもので、ワイナリー創設者だった彼女はデュボワさんのインスピレーション源でもあったといいます。

1980年のヴィンテージ「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」



VINTAGE
R.S. 1980

ANNATA STORICA
RECENTEMENTE
SBOCCATA
N° 0001



ANNAMARIA CLEMENTI

R.S. 1980
CA' DEL BOSCO

「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」 750m ¥165,000

今回発表された「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」の収穫年の1980年は、5月と6月に低温と大雨が長く続いたため、収穫量が減少した年でした。一方で7月の第2週から夏の陽気となり気温は30度前後に上昇して晴天に恵まれたため、ブドウは順調に育ち素晴らしいでき栄えに。収穫作業が始まった9月の第1週には、“ピノ”のブドウは完璧なまでに成熟。このリゼルヴァに使用されるブドウはワイナリーを囲むカネッレ地区の7つの区画から厳選された房が収穫されました。



品種のブレンドは当初ピノ・ネロのベースワイン40%と白ブドウ“ピノ”のベースワイン60%を使用していましたが、その後アンペログラフィ（ぶどう品種学）の観点から、畑にはピノ・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。品種構成がピノ・ネロ40%、ピノ・ビアンコ21%、シャルドネ39%に修正されました。入念な醸造と約5ヶ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年間という長い期間、澱と共に熟成されてきたのです。熟成期間中は7年間をボトルを横にした状態で、34年はボトルをゆっくりと回しながら、少しずつ瓶口を下にして倒立させるシュール・ポワントの手法がとられました。

42年の時を経て2023年に遂に澱抜き

2023年8月に行われたデゴルジュマン（澱抜き）では、ワインの純度を保つために敢えてリキュール・ドゥ・エクスペディション（糖分）を加えず、“ドサーージュゼロ”のワインを実現。以前にリリースされた同じワインと熟成期間に時間をかけたボトルを識別するため、“Recentemente Sboccato”（英：Recently disgorged）の頭文字をとって“R.S.”という略語が記されています。43年前の収穫

から始まったこのプロジェクトが、その進化の頂点にようやく達した「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」。過去と現在のノウハウを見事に調和させた、カ・デル・ボスコ・スタイルの真髄を表すようなヴィンテージワインとなっているそうです。



カ・デル・ボスコの社長マウリツィオ・ザネッラさんは、「私たちはフランチャコルタのポテンシャルを研究、探求、そして発見し、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”にして忘れてしまおうという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、この特別なヴィンテージワインが発案された経緯を振り返っています。

ワインの味わいは!? 日本のイベントでは鮭とのペアリングも披露

「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」の特徴について、アンバサダーのマリアさんは「深みのある麦わら色や明白な黄金色の色調を持ち、力強く爆発的な香りを持っています」とコメント。「最初に感じられる野草やムスク、シダのニュアンスがある香りは、天然コルク栓で澱と共に長期熟成をしていることを物語っている」といいます。40年以上もの間熟成された複雑な味わいについて、「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ます。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”なクリーミーさがあり、力強いアロマティックな余韻が残ります」と語っています。

日本でのローンチイベントでは鮭とのペアリングが披露され、和食との相性も紹介されました。

限定90本のみ販売されるエクスクルーシブな1本



「アンナマリア・クレメンティ R.S. 1980」のオリジナルパッケージは、メタルラベルと布製ネックバンドでボトルが飾られ、外側に金箔が貼られた専用ボックスにセット。表ラベルにはシリアルナンバー、裏ラベルにはQRコードが記載されており、ワインに関する情報を手軽に入手できる現代的なアプローチも取り入れられています。日本で限定90本販売される貴重な1本にぜひご注目ください。

問い合わせ先

フードライナー

TEL／0120-28-6683

URL／www.foodliner.co.jp/producer/76

RELATED STORIES



ワインラバーファーストな泊まれるワイナリーが富士河口湖にオープン



ザ・マッカランが創立200周年を記念した没入型のエキシビジョンを開催。11月8日から期間限定



ニッカウヰスキーが表参道に期間限定バーをオープン。初心者から愛好者までが楽しめるポップアップ

INFORMATION

MAGAZINE

Richesse (リ
シェス)
No.50

2024年11月28日
発売

1,700円 (税込)

- 美食の3都市を訪ねて
- 美しい文化の花開く、名古屋
- 今宵、エフォートレスなドレスアップで
- シェアウォッチの時代

[試し読みはこちら](#)

[定期購読](#)

[バックナンバー](#)

[エル・ショップで購入](#)



[アマゾンで購入](#)



[楽天ブックスで購入](#)



[セブンネットショッピングで購入](#)



[Fujisan.co.jpで購入](#)



[デジタル版を購入](#)



CONNECT WITH US

リシェスのメールマガジン（無料）を購読する

メールアドレスを入力してください

登録

FOLLOW US ON

