

DENIS MONTANAR

デニス・モンタナル/フリウリ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

明るく気さくなデニスだがワインの話になると
気難しく、本気度がひしひし感じられます



懐かしいドドン・ラベル
熟成したデニスのワインは若いワインとは全然違う！



何故か突然始まるピッツァ・パーティー
何でピッツァイオーロまでいつんだらう？

歴史的産地の土壌は
疲れ切っている？

海から 6km、標高 30m…

タリオ・プリンッチャやグラヴネル、ラディコンが位置するオスラヴィア。ここからクリネツが位置するスロヴェニア領メダーナまでが入り組んだ丘陵地であり、ボンカ土壌を有する歴史的なワイン銘醸地。1900年代前半からグラン・クリュ的な扱いを受けていて、土壌、気候、地形、全ての面で優れているんです。

それに対し、デニス・モンタナルが位置するアクイレリアは海から 6km。標高はなんと 30m…。日本の田んぼの風景のようで、お世辞にもワイン産地には見えません。こんな所でワインが造れるんでしょうか？

ボルドーと同じ土壌

アクイレリアでは海が近かった為にワイン造りではなく、漁業が優先されました。豊富な魚介資源が目前にあるのにワイン造る人はいませんよね。また、内陸部の平野部では小麦、ひまわり、とうもろこしの栽培が盛んになりました。デニス家も小麦ととうもろこしの栽培農家でした。60haの広大な畑の中でドドン地区の畑は収量が少なくてとうもろこしの栽培に向かないのではと考えるようになり、土壌を調べ始めます。調べてみるとこの地区は粘土主体で少し痩せていて、海の砂と海に流れ込む川由来の丸い小石が豊富でした。この土壌はボルドー左岸とほぼ同じものであることが解り、デニス家はワインを造り始めました。

100年以上葡萄だけは土にとって異常

歴史的にはワイン造りが全く行われていなかった地域、アクイレリア。こここの優れた点は「土壌の健全性」にあります。歴史的な産地は、100年以上ずっと葡萄だけが栽培され続けているので土壌中の成分が偏り、本来の自然な状態を失っているとデニスは考えています。ブルゴーニュやパローロは100年以上前から同じ品種の葡萄だけが1年の休みも無く栽培され続けているのです。

葡萄が100年以上同じ成分を土壌から奪っている訳ですから、バランスを崩しています。健全なはずがありません。だから肥料や窒素が必要になったりする訳です。森が森でいられるのは色々な植物が共存し、土壌のバランスが取れているから何も助けを必要とせずに森であり続ける訳です。

アクイレリアは違います。森と畑が隣接し、葡萄は珍しく、小麦、とうもろこしを主に多種に及びます。生物多様性が自然と保たれていて、土壌は自然な状態を保持しているのです。これこそがデニスの考えるアクイレリアの優位性であり、デニスがここでワインを造る理由なのです。

6年に1回は収穫しない

更に、デニスはそれぞれの畑を6年に1度休ませています。休ませる畑は1年間、剪定も収穫もしません。下草を刈る事もせず、徹底的に自然に戻してあげます。そうすることで土壌は少しずつ自然の状態を維持することができると考えているのです。

これは他の造り手にとっても理想的な事なのですが、なかなかできません。(現に植え替え時は更地に戻した後、数年樹を植えずに休ませる事はよくあります) 収穫できないことは売上が無くなることを意味する訳ですから。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

ナチュラルワインは熟成できない？ 飲めば解ります！

自然なワインはフレッシュでドリンクブル！楽しくガブガブ飲んじゃおう！

それも良いんですが、それだけではありません。自然なワインでも蔵出しで最高の状態ならば熟成するんです。最高の状態で、安い！

Malvaja "Dodon" 2011

白 参考上代：6,000円 在庫数：88本

マルヴァジア・ドドン

品種：マルヴァジア

植樹は1975年。自然酵母で自然発酵。全房を使ってフレンチオークの開放型木樽で24日間マセラシオン。その後、手でプレス。フレンチオーク樽で澱と共に24ヶ月間熟成。まだまだ全然若い！マルヴァジアの甘みのある香りとマルメッタータのような質感。素直に開いていて今も美味しいですが熟成させても美味しいはず！2011年を最後にマルヴァジアは抜いてしまったので、これが最後のヴィンテージ。

Verduzzo "ScodovH" 2002

白 参考上代：9,800円 在庫数：32本

ヴェルドゥッツォ・スコドヴァッカ

品種：ヴェルドゥッツォ

1991と1992年にデニスが造ったセバスチャン・ブラン。このセバスチャンが所有するヴェルドゥッツォは素晴らしいクローンで樹齢は100年以上。これをマッサルセクションした畑のヴェルドゥッツォで造られた貴重なワイン。若い内はとて強いタンニンがあるが、18年間の熟成でタンニンが完全に溶け込み、甘さの奥の奥に少しだけ味をしめる役割になっている。抜栓後どんどん成長していくんです！もの凄いポテンシャル！

Uis Blancis "Dodon" 2006

白 参考上代：7,600円 在庫数：完売

ウイス・ブランシス・ドドン

品種：フリウラーノ55%、ソーヴィニヨン・ブラン30%、ピノ・ビアンコ、ヴェルドゥッツォ

この2006年がウイス・ブランシスのターニングポイントとなった重要なワイン。この年までマセラシオン時に茎は使っていませんでしたが、出来上がったこのワインを試飲して、2009年から一部全房でマセラシオンすることを決めました。それ位、若い内は強く重かった訳です。そこで、一部を売らずに長く熟成することにしました。まるでウイスキーのようなこのワインにしかない独特の風味は忘れられません。見つけたら必ず飲んで！

Uis Blancis "Dodon" 2017

白 参考上代：5,400円 在庫数：302本

ウイス・ブランシス・ドドン

品種：フリウラーノ55%、ソーヴィニヨン・ブラン30%、ピノ・ビアンコ、ヴェルドゥッツォ

マセラシオンは昔より短く、6日間にまで抑えられている。昔の威圧的で重厚なウイス・ブランシスではなく、フリウラーノのフレッシュさや良い意味でのヴェジタルな感じ、ヴェルドゥッツォの蜜っぽい味わいが、なんとも言えない、このワインにしかないバランス感を生み出している。恐らく、2017年はこのワインの最終進化形と言えます。マセラシオンワインのお手本ではないでしょうか？

Rose di Refosco "Dodon" 2011

ロゼ 参考上代：5,600円 在庫数：71本

ロゼ・ディ・レフォスコ・ドドン

品種：レフォスコ

この地に最も強い結びつきを持つ品種こそがレフォスコです。それだけにデニスの拘りも強い！今では完全な辛口赤ワインに仕上げられるレフォスコですが、昔はダイレクトプレスで少しの色を持った軽いロゼワインも造られ、農民達の水筒に入れられていました。それを再現したのが、このワイン。9年間の熟成の甘みと元々のフルーツの甘み、ほんの少しの揮発酸が超超超心地よい味わいを実現！少し冷やし目でもいけちゃいます！

Merlot "Dodon" 2012

赤 参考上代：4,600円 在庫数：114本

メルロー・ドドン

品種：

1999年に植樹し、セクション・マッサルで良いクローンを増やしている。手摘みで収穫後、除梗、破碎し果皮と一緒にファイバークラスの開放発酵桶で自然発酵。6日間マセラシオン。プレス後、澱と共にステンレスタンクで24ヶ月間熟成。いつも揮発酸が高めなこのワイン。揮発酸以外の要素がしっかり高まるまで熟成した時、何が起るかが解ってもらえるはず！最高に美味しいじゃないですか！偉大なワインです！

Le Vin du Jumelage 2005

赤 参考上代：8,000円 在庫数：13本

ル・ヴァン・デュ・ジユメラージュ

品種：レフォスコ50%、メルロー50%

植樹は1965年。足で踏んで葡萄を潰す。野生酵母で自然発酵。全房を使って24日間マセラシオン。その後、手でプレス。パリックで36ヶ月間熟成。清澄やフィルターはなし。フランス、ブルターニュのコルポ市と姉妹都市になったのを記念し、1回だけ造られた幻のワイン。品種もイタリアとフランス品種。熟成（時間）の偉大さを思い知らされます。もはや品種個性はなく、旨味ジュースのよう…。

Uis Neris 2003

赤 参考上代：8,000円 在庫数：156本

ウイス・ネリス

品種：メルロー90%、カベルネ・フラン10%

2003年は非常に乾燥した年でほとんど雨は降らなかった。植樹は1965年、1999年。足で踏んで葡萄を潰す。野生酵母で自然発酵。全房を使って24日間マセラシオン。その後、手でプレス。ハンガリー産の30hlの大樽で22ヶ月間熟成。清澄やフィルターはなし。個人的に一番美味しかったのがこのワイン！ワインで重要なのは品種ではないと思ってしまいました。品種よりも土地の味がします。薄い色合いなので弱々しいのかと思いきや、とんでもない！何もかも削ぎ落され、エッセンス（旨味）だけが残されたようなワイン。口中でどんどん変化し、ジュワーツと染み込んでいくような感覚…。こういう状態のワインを飲んでしまうとやめられません。しかも、この価格…。倍してもいいような気がします。とにかく旨い！絶対買いです！

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM