



# Elio Altare

エリオ・アルターレ新ヴィンテージ

## ヴィンテージ個性が大切

さあ、ヴィンテージの個性を毎年しっかり感じさせる造り手としても有名なエリオ・アルターレ。短いマセラシオンだからこそ葡萄そのものの個性を写真を撮るかのように切り取っていくというのがエリオ・スタイル。そこには他の造り手では考えられないレベルの細かい気配りと細かい仕事があるんです。

例えば収穫は葡萄が本当に最良の状態になった瞬間を狙います。各畑毎にベストの中のベストを狙います。家族、仲間、従業員総出で一気に収穫するのです。人員の関係で少し早めに収穫したり、人員確保の為に1週間前に収穫日を決めるような事はありません。

## 自然派より自然な造り

エリオ・アルターレはモダン・バローロに括られがちです。それイコール自然でないようなイメージさえ持たれてしまいます。カリフォルニアやオーストラリアのような灌漑もありの新しいワイン造りの世界に括られがち。

実際は全く違います。勿論、感慨は禁止ですし、畑では1980年代から化学肥料を禁止して有機栽培を導入しています。今ではピオディナミでさえ使われている銅もほとんど使いません。そして、僕個人的には一番重要だと思うのは「酵母」です。自然なワイン造りで最も重要なのは野生酵母での発酵だと思います。培養酵母を足せば安定はしますが、その年の個性は半減し、毎年同じような均一化が進みます。スローワインガイドを開くと各作り手の紹介項目に酵母の欄があります。例えば、古典派と言われる作り手でも培養酵母を使用していることが解ります。

培養酵母が悪ではありませんが、エリオ・アルターレはモダンと括られながらも、実は自然をリスペクトしたワイン造りが行われている事を知って欲しい！バリックや短いマセラシオンと野生酵母での自然なワイン造りは別の話なんです。

## 2018について

### シルヴィア・アルターレ

とてもクラシックな年でした。私達に畑での沢山の仕事を要求してきました。長い冬と湿った春を除いては非常に理想的で健康的でよく熟した葡萄が収穫できました。しかもその葡萄は美しい酸を失っていないかったです。素晴らしい熟成ポテンシャルを持っています。

ランゲ・ロツツはとにかく香の要素が多く、香高い。2017年のリッチさとは逆に綺麗なワイン。エリオのライブラリーのお陰で、私達は古いランゲ・ロツツを経験する機会がありますが、その熟成による変化に、いつも驚かされます。いつまでも若さを保ち、20年を超える熟成を経ても10年程度の熟成と感じてしまいます。2018年はそんな年になるでしょう。

## 2017について

### シルヴィア・アルターレ

確実に言えるし、この年の最大の関心事は収穫が早かった事。エリオ・アルターレのバローロでの長い歴史の中でも最も早い収穫になりました。驚いています。ドルチェットは8月の第2週には色々な作り手の収穫が始まりました。8月の前半ですよ…。クレイジーな事です。

このヴィンテージについてのアルマゲドンのようなコメントにもかかわらず、葡萄は良くて健康的でした。2017年は傑出したヴィンテージであり、長い間記憶に残るヴィンテージでした。ブドウは成長期に完璧に熟し、収穫時にしなければならなかった唯一のことは、美しく健康的な葡萄を選ぶことでした。ワインは、特別リッチでジューシー、また心地よいワインです。

## バローロ2017について

### シルヴィア・アルターレ

春から非常に暑かったので芽吹きが早かった。芽吹きは幾つかの畑で不揃いで数が減ってしまった。そして4月18日には霜によって若い芽は大きな被害を受けてしまった。同じ頃、バルバレスコでは雹害が酷かった。あまり良くないスタートでした。

夏は暑く乾燥し、ネッピオーロは多少、水分ストレスに苦しみましたが、私達の畑では、それほど大きな問題にはなりません。ヴェレゾンは6月の初めで例年通り。収穫はドルチェットが8月25日に始まりました。通常であれば、アルネイスが収穫されるタイミングです。信じられませんでした。

この異常なまでの暑さと乾燥は危険な事のように聞こえるかもしれませんが、反対を考えれば雨、カビ、ミルデュー、腐敗ですから、それに比べれば大したことありません。但し、毎日畑に出て葡萄を強すぎる太陽と乾燥から守る為に葉をコントロールする等、細かい作業に追われました。

ワインは2016年ほど力強くなく、開いていて柔らかいものです。少し2015年に似ているかもしれませんが、そこまで躍動感のあるワインではないと、当初は感じていました。しかし、熟成と共に馴染み、要素が統合されていくと逆にフレッシュさが出てきました。最終的に、今感じるのはいかにも骨格と魅惑的な雰囲気。誘惑してくるようなワインです。フランスには「グルグル」と言う表現がありますよね？軽く飲みやすい、あれ。一気に飲みちやうような心地よさ。2017年はバローロにとってのグルグルです。軽快でシームレス。飲み心地が良くて飲み進んでしまう！でも、気を付けて下さい。しっかりアルコールはあるんですから。

## エリオのセツラルンガへの挑戦の集大成

### Barolo Ris "Cerretta Vigna Bricco" 2015

 入荷数: **120** 本

 参考上代: **19,000** 円

チェレッタにとって最高の年の1つ。春は雨が多く、皆を心配させました。開花時の雨は、あまり好ましくはないのです。ネッピオーロの開花は5月第2週くらいが普通ですが少し遅れ気味でした。夏は乾燥が激しかったのですがチェレッタでは土壌が、しっかり水分を保持しており水分ストレスに悩む事はありませんでした。夏の後半には全ての要素が安定し、良い状態に向かっていきました。

早い変化で、私達は早めの収穫を覚悟しました。収穫は9月中旬から始まりました。例年より10日程度早い収穫です。葡萄は健全でした。乾燥のお陰でカビもなく、病気も全くありませんでした。9月の終わりには全ての収穫を終了できました。多くの造り手は早い変化と収穫タイミングに対応できず、10月になっても収穫が続いていました。これは致命的です。私達は完熟とリンゴ酸のバランスする最高のタイミングで収穫ができました。

チェレッタ2015は、輝くようなヴィンテージ。深みがあり、リッチ。一見2017と似ていますが、より充実したタンニンを持ちます。ワインの持つ要素、全てから2015年のチェレッタを近年最高のワインと考えています。2016年があるので、まるで1998と1999や2000と2001のように思われがちですが、チェレッタでそれは当たりません。

思い返せばこのセツラルンガの畑は初めての買い物でした。2000年に全面的に植え替えを実施し、土壌の改善に努めました。この15年間は、まさにセツラルンガの脅威と戦い、飼い慣らす為の年月でした。2015年を飲めば、私達の努力が感じて頂けると思います。

## 1粒1粒手で粒除梗した完璧さを求めたワイン

### Barolo "Uno per Uno" 2017

 入荷数: **24** 本

 参考上代: **46,000** 円

アルポリーナの中で1948年にエリオのお父さんが植えた樹齢70年の区画の葡萄を使用。収穫後、従業員全員で葡萄を1粒1粒手で除梗(3日間かかります)して腐敗果を完全に除去して発酵させた。1粒も腐敗果が入っていない完璧さを追求したワイン。一方で除梗に3日間かかるので酸化のニュアンスも出ている。4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。

## テスさんが栽培を担当! カンヌビのベスト!

### Barolo "Cannubi" 2017

 入荷数: **24** 本

 参考上代: **32,000** 円

アルポリーナ、チェレッタ・ヴィーニャ・ブリッコに続く、新しい畑がカンヌビ。カンヌビ・カンヌビと呼ばれる中央部分の最高のポジション。栽培の担当は日本人のテスさん。完璧さを求め、毎日畑に通います。カンヌビと言えば、昔から有名な畑ですが、実は東西に長い畑。本当のカンヌビを味わうのであればカンヌビ・カンヌビです。

# 予約受付開始 12/15 出荷開始予定

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥€	入港数	ご注文数
A6424	Barolo バロ-ロ	2017	赤	750	13,500	93P: Vinous	240 本	本
A6425	Barolo "Arborina" バロ-ロ・アルポリーナ	2017	赤	750	17,000	95P: Vinous	120 本	本
A6426	Barolo "Cannubi" バロ-ロ・カンヌビ	2017	赤	750	32,000	95P: Vinous	24 本	本
A6427	Barolo "Uno per Uno" バロ-ロ・ウノ・ペル・ウノ	2017	赤	750	46,000	96P: Vinous アルポリーナを手で除梗	24 本	本
A6428	Barolo Riserva "Cerretta Vigna Bricco" バロ-ロ・リゼルヴァ・チェレッタ・ヴィーニャ・ブリッコ	2015	赤	750	19,000	セツラルンガ・ダルバ	120 本	本
A6520	Langhe Rosso "Giarborina" ランゲ・ロッソ・ジャアルポリーナ	2018	赤	750	13,000	アルポリーナの ネッピオーロ	60 本	本
A6429	Langhe Rosso "Larigi" ランゲ・ロッソ・ラリジ	2018	赤	750	13,000	アルポリーナの バルベーラ	60 本	本
A6430	Langhe Rosso "La Villa" ランゲ・ロッソ・ラ・ヴィッラ	2018	赤	750	13,000	ジャルポリーナ+ラリジ	60 本	本
A6431	Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ	2020	赤	750	4,000		480 本	本
A6432	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2020	赤	750	3,600		480 本	本
A6433	L'Insieme リンシエメ	2018	赤	750	10,000		30 本	本