

## San Fereolo サン フェレオーロ

一つのブドウ品種への追求、ドルチェットにこれだけの愛情を注ぎ続けた造り手は、サンフェレオーロを置いて他にいるだろうか？ドリアーニの代名詞ともいえるこのブドウを徹底的に磨き上げ、昇華させた結果、唯一無二の個性を表現した。

当主であるニコレッタ ボッカは1992年、念願であったピエモンテ、ドリアーニの土地にブドウ畑を手に入れ、栽培、醸造を開始する。畑は大きく分けて標高の高いサンフェレオーロ(500m)、少し下に位置するアウストリ(400-420m)、モンフォルテダルバにほど近い場所ながらも、標高は圧倒的に高く、砂質、シルトを多く含んだ石灰質土壌。この二つの特徴が、ドリアーニの土地らしさ、、、(ネッビオーロではなく、ドルチェットに適していることの裏付け)ともいえる。

ルドルフ シュタイナーの人智学を学んできたニコレッタにとって、畑との関わりは当然の如く自然環境を重視したものであった。90年代より段階的に有機栽培へと移行し、2000年代初頭にはビオディナミ式の栽培に完全移行。農薬や化学肥料はもちろん、銅や硫黄についても極力使用しない栽培を徹底している。

また、サンフェレオーロのドルチェットは平均樹齢50年を越えるものばかり(区画によっては70年位所の場所も少なくない)そして、この樹齢の古いドルチェットは、現在のように量産化、画一化されたクローンではなく、古よりドリアーニに残るクローン(セレクションマッサールによるもの)であり、プロヴィナージュやピエディ フランコ(自根)のまま残る樹も少なくはないという事実。結果的に、一般的なドルチェットの特徴と異なり、結実する粒は小さく、果皮も厚い、なんとも個性を持ったドルチェット。収穫する時期も周囲とは1か月以上遅く10月末、年によっては11月に至ることも少なくない。一般的にネッビオーロに比べ成熟が早く、収穫が早いと言われるドルチェット。「どのような環境でも栽培できる」、「タンニンが少なく、酸も弱い」、「決して偉大なワインは造られない」、...そうしたイメージが付きまとうのも事実。しかしながら、「ドルチェットの果皮は、タンニンをほとんど持っていない。しかし決して少ないわけではない。ドルチェットのすべての要素は果皮ではなく種子にある。」そう話すニコレッタ。

ニコレッタにとっての完熟は、果皮でも果実の糖度でもない。果実としての本来の役割ともいえる「種子の熟成」こそが最大限の目的。よって収穫を決めるのは種子が完熟するかどうか、、、それを目指した結果、収穫時期は遅くなり、樹上にて進む熟成、、、。果実はしぼみ脱水まで始まるほどの熟度に達したドルチェットの光景は、錚々たるものである。

醸造においては、ピエモンテの伝統とも呼べるクラシックかつ、時間を費やした醸造方法を徹底している。除梗した果実を開放式の大樽にて、約3週間のマセレーション(果皮浸漬)を行う。当然のことながら酵母添加や温

SAN FEREOLO  
2010



SAN FEREOLO

IN QUESTA BOTTIGLIA TROVI  
RAPPRESENTATO ALLA LUCE DEGLI ANNI  
DI BUCO E DI BRENDOL, L'OTTIMATO  
DALL'UOMO ALLA TEMPERE E LA MATERIA  
DI UN VINO DELLA PRIMA NATURA  
UNA DI CUI SIAMO PRIDE E DA CUI  
MAI POTREMO SEPARARCI.





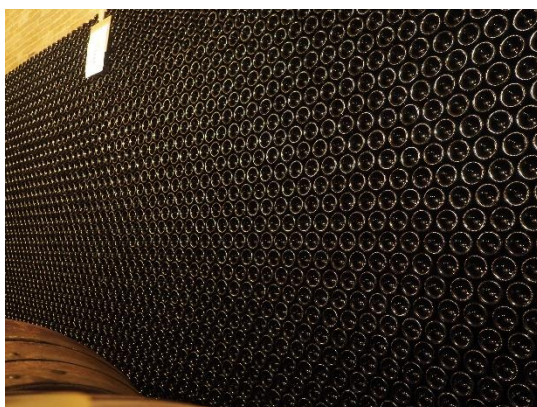
度管理を行わず野生酵母による醗酵を促す。圧搾後大樽にて約 2 年間の熟成、適宜オリ引きを行った後にボトル詰め。最低でも 12 か月以上の熟成期間を取ったのちにリリースされる。とはいうものの、現時点で6~7年という長いサイクルでリリースをしているニコレッタ。高次元まで凝縮した果実と、種子からゆっくり抽出されたタンニン。完成するまでにはやはり相応の年月が必要であることを誰よりも考えている。こうして生まれる圧倒的な存在感を持ったドルチェット。当然のことながら収穫量は恐ろしく少ない。現在 8ha の畑からわずか 15000~20000 本しか造られない。凄まじい果実の凝縮でありながら、驚くほどの繊細な香り。決して強く感じないタンニンと酸。しかし、しっかりとワインを支えるに十分なバランス。これほどの質感を見せるドルチェットが、他に存在するだろうか。そして、もう一つの魅力として、ヴィンテージごとの違いや変化についても興味深い。サンフェレオーロ 2011 はドルチェットというブドウで、これほど長い期間経過しているにも関わらず、全くもって崩れることのない完成美。改めてドリアーニという土地の凄味を感じるワイン。そして同様に、こうしたワインをしっかりと保管しているニコレッタの素晴らしさについても心から感謝したい。

そしてヴァルディバは、追求し尽したサンフェレオーロとは対照的に、相反する率直さを表現。ドルチェットの持つ素直な果実味、日常的な楽しみを持ったワイン。それでいて、ドリアーニの持つ繊細さをも十分に表現している。

また、唯一造られているピアンコ、コステ ディ リアーヴォロは、ニコレッタの楽しみが垣間見られるワインでもある。

リースリングとトラミネルという個性的な組み合わせでありながら、果皮と共に醗酵したリースリングの持つ圧倒的な個性と、トラミネルの濃密さ、個性的でありながら他では決して味わえないすばらしさを見せてくれる。

ドルチェットという固定概念を超越した彼女のドルチェット。強烈な個性を持ちながらも、決して特殊ではない純粋さを持った彼女のワイン。果実の個性と魅力を最大現表現した唯一無二のワインといっても過言ではないだろう。



## San Fereolo

サン フェレオーロ

ピエモンテークネオ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>"La Lupa"</b> Langhe Rosato DOC ラルーバ"ランゲ ロザート	2018	ロゼ	750ml	¥3,300	ドルチェット 90%、トラミネール アロマティコ 10%。 ドルチェットは収穫後、直接圧搾し果汁のみの状態で醗酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約 2 週間醗酵したものをアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめる、楽しむべきワイン。

<b>“Coste di Riavolo”</b>						リースリング 50%、ゲヴェルトトラミネール 50%、樹齢 20 年。
<b>Langhe Bianco DOC</b>						リースリングは果皮とともに 1 週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスしてリースリングの樽に加える。压榨後そのまま木樽にて 12 カ月熟成。瓶内で 24 カ月以上の熟成期間をとる。年々リースリングが減っているため、トラミネールの個性を感じる。
“コステ ディ リアーヴォロ”ランゲ ビアンコ	2015	白	750m	¥3,800		
<b>“Il Provinciale”</b>						ネッビオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 3 週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバローロへのオマージュともいえるワイン。
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>						
“イル プロヴァンチアーレ”ランゲネッビオーロ	2014	赤	750m	¥4,200		
<b>Dogliani Superiore DCG</b>						ドルチェット、樹齢 3~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。2017 は猛暑によっていつも以上に高い熟度を感じるヴィンテージ。
ドリアーニ スーペリオレ(ヴァルディバ)	2017	赤	750m	¥2,800		
<b>Vigne Dolci</b>						ドルチェット、樹齢 3~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。2015 は強烈な雹によって生産の 80% を失う。残ったブドウの成熟は素晴らしく、ポテンシャルを秘めたヴィンテージ。
<b>Dogliani superiore DCG</b>						
ヴィーニエ ドルチ ドリアーニ スーペリオレ	2016	赤	750m	¥3,400		
<b>San Fereolo</b>						ドルチェット、樹齢 50~70 年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて 40 日、果皮とともに醗酵。压榨後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約 5 年以上。7 年を費やしリリースされる唯一無二のドルチェット。
<b>Dogliani superiore DCG</b>						
サン フェレオーロ ドリアーニ スーペリオレ	2012	赤	750m	¥4,200		
<b>Austri Langhe Rosso DOC</b>						バルベーラ 85%、ネッビオーロ 15%、樹齢 40 年。サンフェレオーロの畑よりやや低い 420m の畑。果皮とともに 2 週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 72 か月熟成。サン フェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ。
アウストリ ランゲ ロッソ	2010	赤	750m	¥4,200		