

Lombardia-Brescia VSQ

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサン德拉

型に囚われない自由な発想とストレートな自己表現、フランチャコルタの土地に生まれた新しい感性。

ロンバルディア州ブレシア、DOCG フランチャコルタと言えば、広く知られている高品質スパークリングワインの生産地域。フランチャコルタの生産地域の東側にあるグッサーゴの町で、2012 年よりスタートした造り手アレッサン德拉 ディヴェッラ。ブレシアの町で生まれ育った彼女、ワイン造りへの憧れは驚くほど早く、幼少期から自分でワインを造りたいと思っていたそうです。そして 2010 年、20 歳という年齢で 2ha のブドウ畠を購入。醸造学校には行かず、近隣のワイナリーで働きながら学び、自分の造りたいワインへのイメージを膨らませていたと語るアレッサン德拉。「自分が造りたいワインは、きっと醸造学校では教えてもらえないと思ったから、。」

グッサーゴとチェラーティカの中間に位置する標高 350m の畠。フランチャコルタ協会に入ればフランチャコルタを名乗ることができる土地だが、今まで一度も考えたことは無いと言います。氷河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。豊かな土壤環境があるからこそノンドサージュ、そう言っても過言ではありません。畠にはシャルドネを中心にピノ ネロが植樹されており、一部スキアーヴァなど以前のオーナーはが植えたブドウも残っています。彼女が手に入れる以前 4~5 年間は放棄されていたため、その間農薬や化学肥料が使用されておらず、動植物や菌類など、自然のバランスが戻りつつある環境でした。アレッサン德拉の考える栽培理念は、「限りなく土地への介入を減らす」事。これまでの 8 年間、ただの一度も土地を耕転したことは無く、雑草についても基本切ることがない。冬の剪定と初夏の誘引、収穫以外極力手を加えたくないと言います。雑草はブドウ樹を包み隠すほどに伸びた場合のみ、樹の周りだけ軽く切る。ビオディナミのように自然を尊重しつつも、土地自体の力を高めようというものとは違い、自然環境を最大に尊重した栽培方法といえます。もちろんのことながら、このような栽培方法では収穫量は見込めません。現在でも 2ha の畠からたった 6000 本という少なすぎる生産量ですが、今の彼女にとっては十分な量だといいます。華奢な彼女が、たった一人で栽培から醸造まで行うには、今の量が限界。「一人で暮らすにはこれで十分！ ただもう少しブドウがあれば、もっといろんな挑戦ができるんだけど、。」そう話すアレッサン德拉、まだまだ試したいことが沢山あると嬉しそうに話します。

初めからフランチャコルタに興味がないと言っていたアレッサン德拉。しかし、ブレシアで生まれ育った彼女にとって、スプマンテの存在が特別であり、その魅力に取りつかれている事には間違ひありません。彼女の求めているものはフランチャコルタという名前ではなく、グッサーゴという土地、ブドウの表現。そしてそれ以上の存在を見ている、と言ったほうがいいかもしれません。

ブドウの収穫は周囲の生産者よりもやや早い、これはブドウの完熟を無視しているというよりは、果実そのもののフレッシュ感を意識しての事、そして強い酸も同時に大切。その絶妙なバランスを見極めるために、収穫は樹ごとに見極め 5~6 回に分けて収穫するという徹底ぶり。手間はかかるものの、これも体力的に自信のない彼女が一人で作業するための理にかなった方法。このバランスを持ったブドウは、除梗せずに僅かな圧でプレスする。果皮との接触は意識していないが、長い時間をかけて圧搾することで初期醸酵を促している事にもなります。



そして、彼女が何よりも尊重しているのが原酒。圧搾したモストは、温度コントロールしないのは当然で、酵母や SO2 さえも添加することなく、セメントタンクにて自然に醸酵を行う。そのため醸酵が終わるまでに 1~2 か月という時間を費やしてから、木樽(古バリック)での熟成。原酒が出来上がるまでに 1 年以上の歳月をかける。そして木樽で熟成することで、果実そのものの味わいだけでなく、一部はあえて強く空気と触れさせることを意識しており、酸化熟成による香りの幅の広がりを得る。ティラージュに用いるのは極僅かな糖分(サトウキビ由来)と酵母を加えて瓶内 2 次醸酵。ベースであるブラン ド ブランで 24 か月、初リリースとなるブラン ド ノワールでは 60 か月オリと共に熟成期間を取る。そして SO2 は一度も加える事がないというこだわり。

そして、原酒の豊かさと果実を最大限表現するため、すべてのワインにおいてドサージュ一切行いません。というよりは、行う必要がないほどの原酒のクオリティが高い、そう言ったほうが正しいのかもしれません。

誰かに言われる訳でなく、最良のワイン造りを求め、誰よりも最短距離を駆け抜けるような彼女の研ぎ澄ました感性。まだ 28 歳という若さと、一見造り手には見えないほど華奢な彼女、しかし、ワインへのこだわりと信念はまるで熟練の造り手と全く変わりがない、むしろ柔軟な発想には驚かされることの方が多いかもしれません。素晴らしいセンスと強いこだわり、若くも多大な魅力を持った造り手の一人です。



Divella Gussago ディヴェッラ グッサーゴ

ロンバルディア・ブレーザー・グッサーゴ

※T=ティラージュ、ボトル詰め年を示しています

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	メモ
Blanc de Blancs				
Dosaggio Zero				
ブラン ド ブラン ドサッジョ ゼロ	(21) T22※	白泡	750ml	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醸酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。全体の 10% にあたるリザーヴワイン(3 年以上バリックで熟成した、複数ヴィンテージをブレンド)、微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醸酵。そのまま 24 か月以上オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 24 年 9 月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。今回より単一のヴィンテージ表現をしつつも、熟成による複雑さや奥行きを与えようと試みて、少しリザーヴワインを加えたロット。これまでのブランドブランの良さ、特徴はそのままに、奥行きや丸み、味わいの幅を感じます。
Blanc de Noirs				
Dosaggio Zero				
ブラン ド ノワール ドサッジョ ゼロ	(20) T21	白泡	750ml	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るフリーランジュースのみ、古バリックにて醸酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醸酵。そのまま 36 か月、オリと共に熟成。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しない。ドサージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ。。。もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしい、美しさをもったスプマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるディヴェッラのミレジムキュヴェ。
Dady VDR				
Dosaggio Zero				
ダディ ドサッジョ ゼロ	(20) T21	白泡	750ml	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醸酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醸酵。そのまま 36 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。

Ni Ni VDR

Dosaggio Zero

ニーニ ドサッジョ ゼロ

(19)
T20

白泡

750ml

シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醸酵。古パリックにて約 9 か月の熟成。

4 つのパリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醸酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う父(Agostini アゴスティーニ)のオマージュとして造られるスプマンテ。

Clo Clo VDR

Dosaggio Zero

クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ

(19)
T20

ロゼ
泡

750ml

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色づいたモストを木樽に移し、自発的な醸酵、そのまま古パリックにて約 9 か月の熟成。4 つのパリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サトウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醸酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う母(Claudia クローディア)のオマージュとして造られるスプマンテ。

Solera Dossaggio Zero

ソレラ ドサッジョ ゼロ

2°
Edizione
(14-20)
T21

白泡
ソレラ

750ml

シャルドネ 100%、樹齢 30 年。2014~2020 までの収穫より、ソレラシステムを用いて積み重ねられた原酒から生まれる特別なキュヴェ。毎年、自身で判断して選んだパリックをアッサンブランジュ、途中ウイヤージュは行わず、酸化熟成も継続している。今回で 3 度目のリリース、パリック 1 樽分の原酒。2021 年にティラージュを行い、瓶内二次醸酵、シュールリーの状態で 40 カ月の熟成。デゴルジュマンは 2024 年 9 月に行い、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。

シャルドネのみ、同じ土地から生まれる年の個性と、醸酵~熟成の過程で起きる変化や成長、そのすべてを積み重ね一体化してゆく、一つの形に表現したアレッサン德拉のインスピレーションを具現化した特別なキュヴェ。

Nere' Dossaggio Zero

ネーレ ドサッジョ ゼロ

2°
Edizione
(15)
T16

白泡

750ml

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。2015 年の収穫。ブランドノワールの区画より収穫したブドウ。2016 年にティラージュし瓶内二次醸酵。96 か月間シュールリーにて熟成。デゴルジュマンは 24 年 9 月、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。

豊かでボリュームのある 2015 年のピノが、瓶の中で成長を遂げる。時間と共にボトルの中で洗練されてゆく味わい、強い果実は收まり、隠れていた骨格や複雑さに、妖艶さが加わる。多様でありながら非常に均整の取れた状態。完成度は間違いなく最高に位置するスペシャルキュヴェ。

Rose de Saignee

Dosaggio Zero

ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ

(18)
T19

ロゼ泡

750ml

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずにビジャージュを行い、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古パリックにて醸酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醸酵。そのまま 54 か月、オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 24 年 1 月に行い、ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。

ピノの持つ果実的なたくましさ、力強さを表現しようと考え生まれたロゼ。繊細な香りや奥行きだけではない、体格の良さを、より長い時間を費やすことで、他のキュヴェにはない骨組みやサイズ、旨味を感じるロゼ。