

Lombardia-Brescia VSQ

## Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

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ドラ 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 のブドウ畑を購入。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ドラ。「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 の畑。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。豊かな土壌環境があるからこそそのノンドサージュ、そう言っても過言ではありません。畑にはシャルドネを中心にピノ ネー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。アレッサンドラ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話すアレッサンドラ。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 の畑からたった 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言います。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ドラ、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話していたアレッサンドラ。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いありません。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のかもかもしれません。

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、そして強い酸も同等に大切。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、除梗せずごく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醗酵を促していることにもなります。



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醗酵を行う。そのため醗酵が終わるまでに 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も得る。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 次醗酵。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が。

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された感性。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					ロンバルディアアーブレーシャークッサーゴ
					※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	
<b>Blanc de Blancs</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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醗酵。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 次醗酵。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。	
<b>Blanc de Noirs</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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、古バリックにて醗酵。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 次醗酵。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。	
<b>Dady VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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、木樽にて醗酵。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 次醗酵。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、これまではなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。	

<b>Ni Ni VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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、木樽にて醗酵。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 次醗酵。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。ドサーージュ（糖分、リキュール添加）も S02 も一切添加しないスプマンテ。アレックスサンドラが慕う父（Agostini アグスティニーニ）のオマーージュとして造られるスプマンテ。
<b>Clo Clo VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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、自発的な醗酵、そのまま古バリックにて約 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 次醗酵。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。ドサーージュ（糖分、リキュール添加）も S02 も一切添加しないスプマンテ。アレックスサンドラが慕う母（Claudia クローディア）のオマーージュとして造られるスプマンテ。
<b>Solera Dossaggio Zero</b> 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バリックをアッサンブラージュ、途中ウイヤーージュは行わず、酸化熟成も継続している。今回で 3 度目のリリース、バリック 1 樽分の原酒。2021 年にティラーージュを行いピン内二次醗酵、シュールリーの状態で 40 か月の熟成。デゴルジュマンは 2024 年 9 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュ（糖分、リキュール添加）も S02 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、醗酵～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クスサンドラのインスピレーションを具現化した特別なキュヴェ。
<b>Nere’ Dossaggio Zero</b> 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 年にティラーージュしピン内二次醗酵。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。ドサーージュ（糖分、リキュール添加）も S02 も一切添加しないスプマンテ。  豊かでヴォリュームのある 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、強い果実は収まり、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。
<b>Rose de Saignee</b> <b>Dosaggio Zero</b> 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、除梗せずにピジャーージュを行い、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バリックにて醗酵。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 次醗酵。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、ドサーージュ（糖分、リキュール添加）を行わず S02 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く、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。