Piemonte-Cuneo-Dogliani　DOCG Dogliani

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お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、古く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の。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。

èVino
TEL:048-799-3678 FAX:048-611-7167 URL:www.evino33.com

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 2013 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、唯一造られているビアンコ、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―クネオードリアーニ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
"Coste di Riavolo" "コステ ディ リアーヴォロ"	**2017**	白	**750ml**	トラミネール アロマティコ 80%、リースリング 20% 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たところにリースリングのモストを加える。圧搾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。リースリングが激減したため、別のワインとしてリリースを考えていたニコレッタ。しかし諸事情のため同じエチケットとしてリリースされることとなりました。猛暑で完熟し、非常に糖度の高いトラミネールの個性が際立ち、強い香りとアロマが熟成により溶け飲んだ味わい。これまでのコステ ディ リアーヴォロとは全く違う個性と表現力。まるで貴腐のような複雑な香りと恍惚感を持った白。
Bianco "Coste di Valanche" ビアンコ"コステ ディ ヴァランケ"	**2022**	白	**750ml**	リースリング 70%、トラミネール 30%、2017 年にサンフェレオーロの畑より移植。 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、リースリングのタンクに加え一緒に醗酵を行う。圧搾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。完熟熟したトラミネールの強い果実味とアロマと、骨組みとなるリースリング、猛暑のヴィンテージながらそれを感じさせないエレガントさが際立つ味わい。
Riesling "Terra Celeste" リースリング"テッラ チェレステ"	**2022**	白	**750**ml	リースリング 100%、2017 年にサンフェレオーロの畑より移植。 リースリングは果皮とともに 1 週間のマセレーション。圧搾後 1100L の木樽にて醗酵、途中オリ引きを行い 12 カ月。ボトル詰め後、瓶内で 24 カ月以上の熟成。 リースリングが持つピュアさ、透明感を引き出したワイン。猛暑のヴィンテージでありながら、香り、果実はとても繊細、ヴォリュームやアロマではない立体感、長い余韻を感じる白ワイン。
La Lupa ラ ルーパ	**2024**	ロゼ	**750**ml	ドルチェット 90%、トラミネール アロマティコ 10%（少量のリースリング）。ドルチェットは収穫後、24 時間のマセレーション（果皮浸漬）、トラミネールは完熟したものを果皮と共に 7 日間、それぞれ醗酵が終わってから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ワイン。2024 は雨の多いヴィンテージ。果実味やアロマを抑え、非常に香り高く繊細、キレイな余韻を持った魅力的なロゼ。
Valdiba Dogliani Superiore DOCG ヴァルディバ	**2023**	赤	**750ml**	ドルチェット、樹齢 30~40 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。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずにドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、「ドリアーニらしい」ドルチェット。
Vigne Dolci Dogliani DOCG ヴィーニェ ドルチ	**2023**	赤	**750**ml	ドルチェット、樹齢 30～40 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。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。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。
San Fereolo **Dogliani Superiore DOCG** サン フェレオーロ	**2018**	赤	**750**ml **1500ml**	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、果帽を沈めた状態で醗酵。圧搾後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。 2018は6月の雹によって、収穫量が半分以下となったものの、強い凝縮とポテンシャルを秘めたドルチェット。非常にソフトで長期間の果皮との接触、緩やかなアルコール醗酵、そして何より大樽～ビン内での長い熟成。力強い果実はとても柔らかくなめらかに変化。柔らかくも尊大

				で甘みを帯びたタンニン。素晴らしい魅力を感じる味わい。
"1593" Langhe DOC Rosso ミッレチンクエチェントノヴァンタトレ	**2013**	赤	**750**ml	ドルチェット、樹齢 70～80 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)の畑のみ。良年のみ単独で醸造・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に 60 日（果帽を沈めた状態で）開放式の大樽にて醗酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか？そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。
Austri Langhe DOC Rosso アウストリ	**2017**	赤	**750**ml	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 4 週間以上、（果帽を沈めた状態で）開放式の大樽にて醗酵。圧搾後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 60 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、2015 年は夏の暑さを強く感じるヴィンテージ。果皮まで完熟しつつも、標高の高さからの骨太な酸ときめ細やかなタンニン。収穫から 9 年という歳月によって完成したオーセンティックな古き良きピエモンテのランゲ ロッソ。
Il Provinciale **Langhe DOC Rosso** イル プロヴィンチァーレ	**2020**	赤	**750**ml	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。圧搾後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 36 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。セッラルンガ ダルバの畑を借りられなくなり、バローロ村のネッビオーロと、自身のアウストリの畑のネッビオーロより醸造。2020 年は猛暑や冷夏といった大きな問題のない、バランス感を持ったヴィンテージ。名前はバローロではありませんが、現行のバローロ以上に時間を費やした、間違いなく最高峰のネッビオーロ。