



2019

MASSETO

ボトルを開けると、万華鏡が液体
となって表れます。華やかな豊かさ
と、磨かれたエレガントが一つにな
った稀少なワインがマッセートで
す。



「この場所はとても自然で、荒々しく、手付かずの土地です。非常にタフな場所なのです。」ワイナリー責任者・醸造責任者のアクセル・ハインツはこのように述べています。「おそらく、このようなワインを造ることが出来るとは想像しないと思います。メルローに適した土地でさえもない。極端すぎる土地なのです。私たちは常に素晴らしいワインを造ろうとしていますが、良くも悪くもなりうるものです。ぶどうの木は厳しい環境を必要としますが、それもある程度までです。このことが常に失敗のリスク要因になっているのです。ですが、この畑は常に良い結果をもたらしてきました。ここには、真の力があり、正に自然こそが全ての重要な決断を下しているのです。」

そのような良いワインの出来栄えに欠かせないのは、ぶどう畑のすぐ下にある数百万年前の鮮新世時代の青い粘土質の土壌です。それはかつて、沿岸の沼地だったものです。何世紀もの間を経て、沼地は塩と海洋生物の痕跡に満ちた泥となりました。周囲の丘が侵食されるにつれ、徐々に泥、小石、砂、岩の破片などが蓄積していきました。その後、地震のたびにそれらの地層が押し重なり、青い粘土質土壌は海から押し上げられ、マッセートの丘の表面の近くへと運ばれてきたのです。

粘土質土壌のミネラル成分により、水中で自重分の水分を吸水することが出来ます。それにより、ぶどう樹の根が養われ、冷涼な状態に保たれ、最も暑い夏期においても適度に含水している状態になります。柔らかな沿岸の風と、明るい日差し、そして海に反射する日光がぶどうの、ポリフェノールのゆっくりとした成熟にとって完璧な、お手本のような条件を作り出しています。

「マッセートのコアとなるもの、マッセートの縦糸は、フルオーケストラによって演奏されたマーラーの交響曲、横糸は、小さな室内アンサンブルです。まさにこのオーケストラの力こそが、非常に慎重な取り扱いが必要なことなのです。複雑さを与える柔らかな要因により、調和をとる必要があります。マッセートはよく、単一畑のワインと言われますが、実際そうではありません。異なる粘土質土壌、砂利、土の割合など区画ごとの驚くべき表現の幅があります。青い粘土質土壌を中心とした、それはより複雑なパッチワークのようなものです。」

力強い場所、さらに明かすべき秘密のあるぶどう畑





MASSETO

—2019—

マッセート2019
IGT トスカーナ

天候と作柄

2019年は天候が激変した年で、寒さと雨の時期と、早魃と熱波の時期が交互に現れました。

ほぼ平年並みの冬をむかえた後、4月の第1週に発芽しました。4月から5月にかけて寒さと雨が続いたため、ブドウの成長がかなり遅れ、例年より10日遅れて開花しました。6月に入ると急激に温度が上昇し、月末には最高気温が37℃に達します。夏の間、高温と晴天が続きました。気温は平年より2℃高く、45日間連続で雨が降りませんでした。

7月の最終週には、2日間にわたって恵みの雨が降り、長い早魃が終わりました。以降、気温が平年並みに戻り、ブドウの成熟に理想的な条件となります。

8月の初めに再び雨が降った後、収穫が始まりました。メルローの収穫開始は9月5日で、若い木から始まり、完璧な天候のもと、9月20日に終わりました。カベルネ・フランの収穫は10月1日に完了しました。

醸造と熟成

ブドウの房を手摘みして、容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びました。除梗の前と後の2回、健全なブドウを選別した後、柔らかく破碎します。発酵の大部分はコンクリート・タンクを使い、小さい区画のブドウは樽に入れ、26℃～30℃で発酵させました。果皮とマセレーションさせる期間は21日から28日間でした。マロラクティック発酵は小型のバリック樽を使い、新樽100%で実施しました。最初の12ヵ月はロットごとに樽を分けています。

続いて、樽のワインをブレンドして元の樽に戻し、さらに12ヵ月、樽熟を続け、合計24ヵ月間、樽で熟成させます。いつも通り、瓶詰め後、ボトルで12ヵ月間熟成させてから、市場に出荷します。

試飲コメント

マッセート2019は、例年より収穫時期がやや遅くなったことで、9月上旬の晴天で穏やかな天候の恩恵を受け、濃厚で絶妙のバランスをそなえたワインになりました。色調は若々しく、豊潤で力のあるワインの外見をしています。香りは、熟したチェリー、スマイル、甘草、ダークチョコレートなど、マッセートらしさを感じます。口に含むと、スケールが大きくて濃厚で、ビロードのように滑らかで洗練されたタンニンが口の中に広がります。余韻には、フレッシュ感があり、生き生きとしています。

2021年11月に試飲

MASSETO

MASSETO



— 2019 —

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA