



2020

MASSETINO

“Freedom so high
When we are all bound by laws
Etched in the scheme
of nature’s own hand”

Brendan Perry & Lisa Gerrard

「自然の奥底に刻まれた
秩序に従って生きると、
人はこの上もなく
自由になる」
ブレンダン・ペリーとリサ・ジェラルド



マッセティーノ マッセートのセカンドワイン

1980年代初頭、マッセートの丘の西向きの粘土質の土壤に最初のぶどうの樹が植えられました。地質学の研究によりその場所が特別な場所である可能性が判明し、著名なワイン醸造学者であるアンドレ・チェリチェフと、あえて安全策としてカベルネ・ソーヴィニヨンではなくメルローを最初に植えた人物との格闘は、いまや伝説となっています。まさに最初の収穫時から、鮮新世の青い粘土質土壤に沿って植えられたぶどう畑から生まれたこのワインのユニークな特徴は、見た目にも(味わいのも)皆にとって明らかでした。

マッセート誕生から、最高の品質を保証するために極めて厳格なぶどうの選果がなされてきました。2017年には近年植え替えられた、メルローとカベルネ・フランの区画(現在では荘厳な石膏の壁で区切られている区画です)から生まれたワインがマッセート用に採用されることになりました。いくつかの区画はマッセート用としてはまだ十分な個性が発達していませんでしたが、その他の区画は、マッセートおよび、マッセートのマスターブレンドワインとしてではなくセカンドワインであるマッセティーノのために使われるワインとしても十分検討に値する将来性と個性がありました。

マッセティーノの最初のヴィンテージは2017年で、2019年にリリースされました。まさにそれは、マッセートのファーストヴィンテージから30年後のことでした。イタリア人の建築家ジート&モリによりマッセートのワイナリーがデザインされ、同年完成、オープンしました。セカンドワインの誕生とマッセートワイナリーの開館はマッセートの歴史において非常に重要な出来事かつ、マッセートが真のワイナリーとなった瞬間でもありました。

マッセティーノの特徴については、マッセートと同じ血統を継いでいるということから既に折り紙付きです。まさにマッセートという兄が、力強さと華やかさ、そして品性と古典的な性質を兼ね備えているように。





MASSETINO

—2020—

マッセティーノ2020

IGT トスカーナ

メルロー 94%

カベルネ・フラン 6%

天候と作柄

2020年の冬は温暖で雨に恵まれました。3月には一時的に気温が下がり、発芽が始まった同月の最終週、夜間の温度が零下になることも数日ありました。発芽した新芽は、芽の中の綿毛状の組織に守られ、霜害には遭いませんでした。以降、春の天候は概して温暖で、降雨量も平年並みで、5月20日から25日にかけて均一に開花し、順調に成長します。6月に入ると中頃まで非常に激しい雨が続き、その後、一転して8月末までほとんど雨が降らず高温が続き、極めて長い期間、乾燥した天候が続きました。7月20日から25日にかけて、ブドウの実が色づくヴェライゾンが均一に、急速に表れ、炎天下でのブドウの成熟が進みました。8月末に雨が降って気温が大きく下がり、また、夜間は13°Cまで低下するなど、メルローが完熟する理想的な条件が揃います。ブドウの果実味が最大になったタイミングで収穫を開始し、直後から1週間にわたって突然襲った37°Cに達する熱波を避けられました。メルローの収穫は9月14日に完了し、そのすぐ後からカベルネ・フランの収穫が始まって9月16日に終了しました。

醸造と熟成

手摘みで収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。醸造所で除梗し、柔らかく潰した後、破碎したブドウは、重力による自然の力でコンクリート・タンクへ移します。ブドウにストレスがかかるポンプは使いません。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。アルコール発酵は、野生酵母により自然発生的に始まります。発酵温度は25°Cから28°Cで、1日に2, 3回、ルモンタージュ(底のワインを上部の果帽にかけて循環させる作業)を実施します。また、必要に応じて、デレスタージュ(発酵中のワインを抜いて数時間後にタンクへ戻すこと。元のタンクの果皮や種が空気に触れ、色素やタンニンを抽出できる)も実施します。ワインは、合計、21日から25日間、タンクの中で過ごします。

ワインのシャープなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変えるマロラクティック発酵は、樽で実施します(新樽率は50%)。12ヶ月間、樽で熟成させた後、ワインをブレンドして澱を引き、元の樽に移して、再び、3か月間熟成させてからボトルに詰めします。

試飲コメント

マッセティーノ2020でまず目につくのが濃厚な色調です。深い紫色で、マッセティーノの特徴がよく出ています。熟したサクランボと下草の香りが途切れることなく、美しくめりはりが効いてフレッシュ感あふれる果実味を感じます。力強さと芳香のバランスが絶妙で、2020年ヴィンテージの特徴がしっかりと出ています。

2022年4月に試飲



MASSETINO

—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO