

13 時間かけた一雫の結晶

“マルク・ペノの奇跡のミュスカデ”

挑戦者から指導者へ。

ミュスカデの可能性を追求し続け、名実共にミュスカデのトップ生産者となったマルク・ペノ氏。わずかな妥協すら許さないワイン造りの姿勢は、研ぎ澄まされた一閃を描く刀匠の様。思い描くワインの理想が非常に高い彼は、クオリティを追求するあまり少しでも目標とズレてしまったワインは瓶詰しない程です。

こだわり尽くした果てに完成した白ワインは、ミュスカデとは思えない程の果実感と奥行きを持っています。ペノ氏曰く、ワインの奥深さはミネラル及び熟成に密接に関係しており、その為にしっかりと地中に根を張った生命力の高い樹を育てる事が重要。本当にブドウの葉の一枚一枚を見ているのではと思うほど、ブドウの樹に寄り添い続ける栽培をしています。

栽培だけでなく、収穫や圧搾、果汁の移送や発酵の技術など、語り出せばキリが無いほど理想のワイン造りに余念がない仕事ぶり。そうして生み出されたミュスカデは宝石とも呼べるほど美しい逸品です。この言い方は決して過分では無く、ペノ氏は「ミネラルを豊富に含んだ注ぎたてのワインは、ダイヤモンドの原石と同じ」「グラスの中でワインをエアレーションする事で宝石をカットし、美しいダイヤモンドに磨き上げるのです」と教えてくれました。

トレーズイエーム・ウール

13eme Heure (750ml) 2022 年

ミュスカデ 100%

ペノ氏が全身全霊を込めて造られたミュスカデは、12時間もの時間をかけてこれ以上ないほど優しく圧搾されます。それ以上搾ると皮や種のえぐみを含んだ果汁が抽出されてしまう為、欲張りはご法度。しかしながら、本当に優良なミュスカデが収穫できたヴィンテージだけは、その最後の搾りに凝縮されたエキスをもった果汁が宿ります。

最後を超えた「13時間目」に圧搾された果汁は、長い圧搾の中で果皮のエキスを多分に含み、果汁だけではなく豊かな風味があります。優良年ならではの厚みのある果実感は、ただそれだけで美味しいという圧倒的な説得力を持ちます。その上で果皮に由来する完熟したマンダリンやジャスミンの風味を纏ったミュスカデは、世界で唯一無二の味わいへと昇華される事になります。

味わいは上品、可憐、それでいながら複雑で玄妙。

白い花やチョークのベールに包まれた可憐なオレンジの風味は、ミネラルの美しい体躯を上品に着飾り、柔らかく奥深いエキスの世界へと誘います。研ぎ澄まされた甘露は余韻の中でも馥郁の度に呼び起こされ、幸福な美味しさに長く長く包まれる事でしょう。

価格 (税込)

11,770 円



ご注文はこちらから (みどりや酒店公式オンラインショップ)

→<https://midoriya-saketen.shop/?pid=160437005>