

Monlia

モンリア

バローロ最古参の造り手オッデーロの7代目を含む若者4人が、今最も注目されているピエモンテ州の土着品種ティモラツ種の可能性を信じ、立ち上げた新プロジェクト。最上のエリアから生み出された彼らのワインは、ファーストヴィンテージから高評価を獲得。生産量も少ないため今後入手困難になるのは間違いない。



ピエモンテ州南東部、アレッサンドリア県トルトーナの街を中心にして広がるコッリ・トルトネージD.O.C.は、少なくとも14世紀にはワイン生産をしていた記録が残るにも関わらず、長らく知名度の低い産地に甘んじていた。しかし今、土着品種ティモラツから造られる高品質な白ワインにより一躍世界の注目を一身に集めている。

このエリアの復活の鍵となったティモラツ種はかつてワイン及び生食用としてアレッサンドリア県、ひいてはピエモンテ州で最も賞賛された白ブドウの1つであり、トルトーナ丘陵部に2000haもの栽培面積を誇ったという。しかし花振りが起こりやすくカビ病への耐性が低いことから、20世紀初頭のフィロキセラ被害後には、赤ワイン需要やガヴィ人気の高まりを背景に、より丈夫で収量が見込めるバルベラとコルテーゼに改植されてしまった。その後長らくの間、近隣のバルベラ・ダスティD.O.C.GやガヴィD.O.C.の後塵を拝してきたコッリ・トルトネージであったが、この地のポテンシャルを証明しようと立ち上がったヴァルテル・マッサを初めとする一部の生産者がティモラツに目をつけ再植樹を始めた事からその運命を大きく変える。堅固で力強くミネラル豊富で、よく造られたワインは驚く程に長命なワインになると評されるティモラツは、瞬間にワイン評論家やワイン通の注目を集めたのだ。1999年には僅か3haのみであったティモラツの畑は現在では180haまで成長、およそ50ものワイナリーが手掛けており、ボルゴーニョ、ロアーニャ、ヴィエッティなどラングの輝々たるワイナリーも参入し、意欲的な造り手達による更なる品質向上が進んでいる。

2018年設立のモンリアはそんなティモラツへの情熱溢れる若き4人組による新しいプロジェクトだ。メンバーは、バローロで最も長い歴史を持つ造り手と呼ばれるオッデーロの7代目ピエトロ・オッデーロとイザベラ・オッデーロ、そしてラ・モツラ村のレストラン「Osteria More e Macine」のオーナーでワイン流通にも携わるファブリツィオ・ボルゴーニョとステファノ・カルポーネ。ワインと食に精通したこの強力なタッグの目指すゴールは、ネッピオーロと同様にテロワールを如実に反映し、優れた熟成能力を備えるティモラツから、偉大なバローロに比肩する白ワインを生み出すことだ。

ティモラツは原産地以外の気候条件への適応性が低く、海拔250m以上、降水量が限られた痩せた石灰質土壌で最も高いパフォーマンスを発揮するとされている。ピエモンテ内で最も雨の少ないコッリ・トルトネージエリア、中でもトルトーナ丘陵部はその全てを兼ね備える最上の土地とされ、トルトーナの街は古代ローマ時代「デルトーナ」と呼ばれた事から、この最上の地で造られる特別なティモラツのみが「デルトーナ」と呼ぶことを許されている。

ティモラツのパイオニアであるヴァルテル・マッサの助けを借りて、4人は2017年にトルトーナ丘陵部のモンレアーレ村に共同で理想の畑を購入。面積は僅か1.5ha、標高350mの丘の頂上部分で、僅かに粘土を含む石灰質土壌。リグーリア海から吹く涼やかな風がティモラツの大敵であるカビ病からブドウを守ってくれる。ワインの醸造はオッデーロの醸造チームが自社セラーで手掛けており、手作業で収穫したブドウは厳しい選果の後、大樽とステンレスタンクで発酵。熟成期間が長いほどその魅力を発揮すると言われる品種のため、澱と共に約1年熟成させリリースする。



ジャンシス・ロビンソン誌でイタリアワインを担当するウォルター・スペラーは、「常にヴァルテル・マッサのティモラツがもてはやされるが、若きピエトロ・オッデーロの手掛けるティモラツは見逃すことが出来ない」として、彼らのファーストヴィンテージの2019年にヴァルテル・マッサに並ぶ最高スコアを与えている。今後さらに注目が集まる事は間違いないが、年間生産本数4000本と極めて少ないことから入手するのは非常に困難である。



ティモラツ・デルトーナ 2021 Timorasso Derthona

限定 希望小売価格 ¥5,000

- 産地: D.O.C. Colli Tortonesi
- 品種: ティモラツ100%
- 熟成: 大樽&ステンレスタンクで12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

華やかなレモンや青リンゴにオレンジの花のニュアンスが加わり、洗練されたフローラルなノートが広がる。ボディはオイリーさを感じさせるほどのリッチさがあり、鮮やかで直線的な酸と輝きのあるミネラルがワインの骨格を構成している。赤ワインを思わせるほどの複雑さと熟成ポテンシャルを持つ深みある白ワイン。