

Margherita Otto

マルゲリータ・オット

Italy Piemonte



DATA

造り手：アラン・マンリー

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：3.2 ha

細部まで徹底的なこだわり
バローロに魅了されたアランが造る
究極の伝統的バローロ

-Story-

アメリカからイタリアへ移住 彼を突き動かしたバローロへの情熱



マルゲリータ・オットを手掛けるのはニューヨーク近郊の街出身のアラン・マンリー。スイス人の両親を持つ彼は、ワイン好きな祖父と父の影響で4歳ころからワインの味見をしていましたという。大学で経済学を修め、就職をしたアランだが彼も当然のようにワインを集めようになる。「初めてバローロが僕のセラーに入った瞬間が、新たな人生の始まりだった。」そう語るアランはワインの中でも特にバローロに魅了される。1995年以降、毎年バローロを訪れ、ブドウ栽培やワイン醸造、畠や生産者の特徴など自分の目で見て知識と経験を増やしていく。

2008年、ついにワイン造りへの憧れが抑えきれなくなったアランはバローロの巨匠のひとり、ルチアーノ・サンドローネに手紙を書き、収穫とワイン造りを学ばせてもらうことになる。それ以降毎年、秋から冬にかけて6-12週間ピエモンテに滞在し、エリオ・アルターレ、バルトロ・マスカレッロ、カヴァロット、マリオ・マレンゴなど様々なワイン生産者の下で実際にブドウ収穫とワイン造りを経験する。そして2011年、アランはついにイタリアへの移住を決断する。そのタイミングで彼に仕事のオファーをしたのが、彼に最も大きな影響を与えることになるマリア・テレーザだった。



そこから10年間、バローロで最も偉大なワイン生産者のひとつバルトロ・マスカレッロでマリア・テレーザの右腕として栽培と醸造を行う。「様々な偉大な生産者のもとでワイン造りをさせてもらって、多くのことを学んだ。例えばルチアーノ・サンドローネではセラーを清潔に保つことの重要性を学んだ。それは今のワイン造りにも大きく影響している。それでも自分の好きなバローロのスタイルはバルトロ・マスカレッロなんだ。」バルトロ・マスカレッロで働くかたわら、知人の紹介で2012年にカスティリオーネ・ファレットのペルナンノに0.1 haの畠を入手し、改装した自宅の地下で500 Lの個人用ワインを造り始める。2014年の収穫後にセッラルンガ・ダルバのヴィーニャ・リオンダの横に0.2 haの畠を購入し、2015年に正式にワイナリー“マルゲリータ・オット”を設立する。

伝統的なバローロ 徹底的なこだわりと緻密な味わい



アランのワイン造りを特徴づけるのは、アッセンブラッジョ(assemblaggio)である。「ブレンド」と「アッセンブラッジョ」は似ているようで異なる。ブレンドは、各区画で発酵を行い、最終的に混ぜ合わせること。一方、アッセンブラッジョは最初から全てを混ぜて発酵させることだ。僕にとって、アッセンブラッジョこそがバローロの伝統的な製法だと思っている。もちろん、ヴィンテージによってはこの方法ができないこともあるけれど、このスタイルをできる限り続けていきたい」とアランは語る。彼によると、現在アッサンブルージュのバローロのみを造っている生産者は、わずか2ワイナリーしかいないという。

アランにとって初めての畑であったカスティリオーネ・ファレットのペルナンノMGAは2019年でリース契約が終了し、現在は4つの区画に計3.2 haの畑を所有している。セッラルンガ・ダルバ（ヴィニャ・リオンダMGAに隣接する、彼が“ソット・リオンダ”と呼ぶ区画）、モンフォルテ・ダルバ（ジネストラ地区）、ヴィニャーネMGA（バローロ村）、コステ・ディ・ローゼMGA（バローロ村）で、ランゲ・ネッビオーロとバローロを造っている。

温暖化の影響へのアプローチ

歴史的にピエモンテでは日当たりのよい南向きの畑が高く評価されてきた。しかし、温暖化に伴いそのような畑では過熟や酸の不足が懸念材料となっている。「ワイン造りにおいてはタンニンと種の成熟をこそが重要。だから収穫のタイミングはブドウの糖度では判断しない。糖度が上がりすぎないようにブドウの剪定を大切にしている。」とアランは語る。“アル・カプレ”という伝統的な手法を用い、除葉はせずに全て手作業でワイヤーに巻き付け西側に葉を垂らす。そうすることで強い西日と雹からブドウを守ることができ、アランにとって理想的なブドウが収穫できる。



理想のバローロを表現する樽

アランのワインを飲むとタンニンの溶け込み具合と緻密さに驚く。その背景の一つに彼の使用するイタリア・ボルツァーノのミッテルベルガー社の樽がある。家族経営の樽メーカーで生産量が少ないうえ、その品質の高さから著名なワイナリーからのオファーが絶えなく、長いウェイティングリストが出来ているという。ボルツァーノが位置するアルト・アディジェ州はドイツ語が主流になっており、「ドイツ人よりもドイツ語へのプライドが高い」と言われる。両親がスイス人ということでドイツ語が母語であったアラン。幸運にもウェイティングリストの最上位に来ることができた。オーク材はフランスのアルザス産であるが、オークの成長が非常にゆっくりなため、年輪間が細かくバローロの熟成にとって理想的な酸素の透過量となる。そのため、オーク熟成中にタンニンの結合が促され、若いヴィンテージでもきめ細かく溶け込んだタンニンを表現することができる。



Langhe Nebbiolo 2023

ランゲ・ネッビオーロ

Price: ¥6,200



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14.5 %

【畠】ジネストラ（モンフォルテ・ダルバ）、セッラルンガ・ダルバ、ヴィニャーネ（バローロ）、コステ・ディ・ローゼ（バローロ）の4つの区画と30%友人からの買いブドウを使用。3.2 ha、グイヨ仕立て、アル・カプレ、南向きまたは東向き、標高240-500 mの4つの畠をアッセンブラッジョ。

【栽培・醸造】収穫は手摘み。ステンレスタンクにて10-14日間かけて発酵。発酵後9-12日マセラシオン。ワインを果皮から分離し、6-8日間の沈殿後、清澄しラッキングを行ってからマロラクティック発酵。古いバリックに移し14-16ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し一日で瓶詰め。

【コメント】2019年ヴィンテージが初リリース。アラン曰く「バローロは特別なワインだからもう少し気軽に開けられて、同じような満足度を与えてくれるワインを作りたかった」とのこと。“気軽”には開けられないが、“ちょっと特別なシーン”を、“特別”に変えるワインだと思う。

アラン曰く「このワインは3年間続いた干ばつの最後の年に造られ、その蓄積された暑さのストレスを反映している」とのこと。5月にいくつかの良い降雨があり、古樹はなんとか持ちこたえたが、2021年や2022年に植えた若木の多くは枯れてしまった。さらに2023年は湿度が高く、特にベト病のリスクが大きくなり、ブドウを日焼けや熱害から守るためにも丁寧な畠管理が不可欠だった。例年通り、摘心はせず、葉を最大限残すことで強い日差しから果実を守った。果実はチェリー、ラズベリー、ザクロといった赤系果実が主体で、タンニンは中程度だが磨かれた印象、スパイシーな余韻。

Barolo 2021

バローロ

Price: ¥20,000

【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】15 %

【畠】ジネストラ（モンフォルテ・ダルバ）、セッラルンガ・ダルバ、ヴィニャーネ（バローロ）、コステ・ディ・ローゼ（バローロ）の4つの区画。3.2 ha、グイヨ仕立て、アル・カプレ、南向きまたは東向き、標高240-500 mの4つの畠をアッセンブラッジョ。

【栽培・醸造】収穫は手摘み。40-60 Lのコンクリートタンクにて10-14日間かけて発酵。発酵後36日マセラシオン。ワインを果皮から分離し、6-8日間の沈殿後、清澄しラッキングを行ってからマロラクティック発酵。大樽に移し36ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し一日で瓶詰め。

【コメント】近年で最良の冬から始まった2021年。十分な積雪があり地下水が十分に補充された。3月半ばに芽吹きが始まり、開花から結実まで順調に進んでいった。春から初夏にかけて気温・降水ともに平年並みだったが、6月に入ると2017年並みに暑くなかった。それでも豊富な地下水のおかげでブドウは順調に成長を続けた。9月半ばには約3か月ぶりの雨が2日間降り、葉とブドウをリフレッシュさせた。収穫は10月12日から17日までのわずか数日間で効率よく完了。果実品質は極めて良好で、最後まで葉を残して果実を日焼けや干しブドウ化から守ったことが功を奏した。熟した果実味と力強さを持つフルボディのワインで、華やかな存在感を放つ。香りからして堂々とした印象で、オレンジピール、シナモン、キルシュ、新しいレザー、スパイスが美しく描き出されている。味わいは長い余韻を持ち、熟した果実味と豊かさ、しっかりした酸、そしてスケールの大きさを感じさせるシルキーで質の高いタンニンが調和している。

