

Logonovo

ロゴノーヴォ 

カステルジョコンド内、北隣はルーチェの畑という絶好の土地から生み出されるワインは、初ヴィンテージの2008年からI Vini di Vernelliで最高評価を獲得し続ける。エノロギにロベルト・チプレツソを招き、パワー・エレガンス・複雑さの3拍子揃った驚くべきワイン。



トスカーナを代表する赤ワインのひとつブルネッロ・ディ・モンタルチーノを育むモンタルチーノ地区は4つのエリアに分類される。①畑の高低差が急で痩せた土壌と北向きの涼しい気候からミネラリーで繊細な味筋となるモンタルチーノの北側斜面。②比較的肥沃な土壌と日照の良さが大きなキャラクターをもたらすモンタルチーノの南側の東向き斜面。③同じく日照豊富だが、海拔が高く約60km先にある海と畑との間に遮るものが何もないため風通しがよく、極度の乾燥と熱が和らぐ気候から力強さとエレガンスが備わるモンタルチーノの南側の西向き斜面。④砂質土壌と海拔が低く気温が高い環境が柔らかくボリュームあるワインを生む最南端地区である。



ロゴノーヴォはこの③の南側の西向き斜面に位置している。ブルネッロの銘醸カステルジョコンドの広大な敷地内にある農園の改修工事の際に発見された地所で、陽光が惜しみなく降り注ぎ、芳しい花の香をのせた心地よい風が吹く、誰もが夢見るトスカーナの風景がそ

のまま具現化された美しい土地である。この地のポテンシャルに一目で惚れこんだマルコとエルスベス・ケラー夫妻は2003年にこの地所を取得。イタリア最高のエノロギの一人ロベルト・チプレツソを招き、醸造所を設立した。

畑の開拓まで必要とされたゼロからの出発だったが、詳細に地質調査を行ってブドウ栽培に最適な場所を割り出し、土着品種・外来品種を問わず畑の土壌に適合する高貴品種を選び、斜面を切り開いて最新設備を備えた機能的なセラーを新築した。



数年がかりの入念な準備の末、200haの敷地の中から選ばれたのはパツリーナというわずか10haあまりの畑である。ルーチェのブドウが栽培される畑の南隣りに位置する。海拔300-350mにあり、西側に開けた緩やかな斜面には爽やかな風がよく通る。排水性に優れた風化したガレストロや保水性に富む粘土質など様々な土壌を持つ畑で、粘土が多い区画にまずメルロが、続いてサンジョヴェーゼ、プティ・ヴェルド、シラー、サグランティーノがそれぞれに合った土壌の区画に植えられた。D.O.C.G.ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの規定に縛られることなく、ケラー夫妻が恋したこの素晴らしい土地の個性を自由に表現するために、テロワールとクオリティ第一主義で選んだ結果である。

自然環境に配慮したブドウ栽培では除草剤を使わず畑を耕すため土は非常に柔らかい。日照効率を最大限考えたコルドーネ・スペロナートの仕立て、ブドウの樹1本に付き1kgまでしか実をつけさせない収量制限、低圧力でのプレス、上質なバリック使いなど、栽培・醸造面での緻密な計算を経て生み出されるワインは、果実の凝縮感が印象的な非常に端正なスタイルだ。まだ樹齢が若いながらも、I Vini di Vernelliが初ヴィンテージの2008年、そして続く2009年にスーパー・トレステツという最高評価で称える驚くべき作品である。

ロゴノーヴォ
2015 Logonovo

定番 希望小売価格 ¥4,400

- 産地: I.G.T. Toscana
- 品種: サンジョヴェーゼ60%、メルロー25%、プティ・ヴェルド7%、サグランティーノ5%、シラー3%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 15%

カステルジョコンド内にあり、北隣りはルーチェの畑という絶好のロケーションにあるパツリーナの畑のブドウを使用。陰影のある艶やかな香りはブラックチェリーや軽く煮詰めたブラックカラント、革、スパイスを思わせる。濃厚な果実を支える甘く熟したタンニンと樽由来のストラクチャー。パワフルだが非常に端正で、裏ラベルに『チンクエベルロゴノーヴォ』と記載されている通り、あえてD.O.C.G.ブルネッロを造らなかったからこそ生まれた5つの品種の一体感はこのワインでしか味わえない。