

Quinta do Vesuvio Vintage Port Symington Family Estate

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート シミントン・ファミリー・エステート

歴史と伝統が実証する秀逸ポートワイン

キンタ・ド・ヴェスヴィオは、生産する全てのポートワインを「ラガール」と呼ばれる大型の石桶を用い、足でブドウを踏み潰して仕込む伝統の手法を守り抜く数少ないアデガの1つです。ラガールは、1827年に作られたもので、毎年50名もの従業員がその日収穫したブドウを毎日最大3時間かけて踏み潰します。このような歴史的な手法をこの規模で守り抜いている産地は世界でも極めて稀です。

キンタ・ド・ヴェスヴィオがアデガを構えるドウロ・スーペリオールは、ドウロ渓谷で最も暑く乾燥し、降水量は年間僅か470mmです。山岳地に広がる326haの土地は、場所により多様な地形を持ちます。畑の多くは、ドウロ川南岸に沿って広がり、北向きか北西向きの斜面を持ちます。標高は場所により様々で、最も低地で海拔110m、最も高地で海拔500m以上になります。このような地形は、極端な熱波や猛暑からブドウを守り、その年々の気候変動による影響を最小限に留めることが出来ます。

ヴェスヴィオの創立者アントニオ・バルナルド・フェレイラがこの土地を購入したのは1823年に遡ります。この土地にほれ込んだフェレイラは、ドウロ渓谷の険しい山々を開墾してブドウ畑を創設することにその生涯を費やしました。工事には500名もの労働者を投入しても13年の歳月を要しましたが、それほどまでもに獲得したい最高の土地でした。

1989年、ポートの生産と輸出に1世紀以上前から携わってきたイギリスのシミントン家がキンタ・ド・ヴェスヴィオの新たなオーナーに就任しました。シミントン家は、購入当初からヴェスヴィオの伝統的な個性を可能な限り維持すると決め、こと醸造面においては、足でブドウを踏み潰す伝統的な手法を存続させる一方、技術面においては、発酵過程の管理に冷却システムを利用した最新設備を導入するなど、この古典的なアデガの醸造へいくつかの重要な改革を行いました。

樹齢の古い畑の収量は1株当たり700gを上回することは減多になく、キンタ・ド・ヴェスヴィオの並外れたクオリティを鑑み、シングル・ヴィンテージ・ポートのみ毎年36000本の限定生産でリリースされます。最高のヴィンテージ・ポートだけをリリースするというシミントン家の確固たるポリシーの現れです。

2019年、シミントン・ファミリー・エステートは、気候変動の脅威への対処として、事業全体で地域社会に根差して取り組んできた持続可能なイノベーション開拓を評価され、ドリンク・ビジネス・グリーン・アワード 2019年のエシカル・カンパニー・オブ・ザ・イヤーを受賞すると同時に、アモリン・サステナビリティ・アワードにノミネートされ、地球環境に配慮した持続可能なワイン作りを継続しています。

■テクニカル情報■ 産地:ポルトガル北部デュリエンセ地方ドウロ・スーペリオール地区(ドウロ川上流) 畑面積:132ha 植樹:1970年代初頭 標高:130~530m(急斜面と曲がりくねった渓谷から成る地形) 醸造:ブドウは全て手摘みし、花崗岩製のラガール(大型の石桶)でブドウを踏み潰す伝統的な手法で醸造。シーズニングした大樽で18ヶ月熟成。年間生産量:約36,000ボトル
★相性料理:チョコレート・ブディングを始めとする甘いデザート。単体でもお楽しみいただけます。保存方法:室温12~15℃の冷暗所でボトルを水平に寝かせた状態で保存してください。

2017 Quinta do Vesuvio Vintage Port

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート

品種:トゥリガ・フランカ 35%、トゥリガ・ナショナル 33%、ソウザオン 15%、アlicanté・ブーシェ 12%、ティンタ・アマレラ 5%
Alc:20% 残糖量:115g 熟成:シーズニングした大樽で18ヶ月熟成 瓶詰:2019年 生産量:1,200ケース

■2017 ヴィンテージ情報■ シミントンがこのワイナリーを購入してから30周年記念となるこの年、ヴェスヴィオでは、8月28日にこれまでになく早い収穫期を迎えました。収穫量は、過去10年間の平均収穫量を15%下回りました。ブレンドは、ヴェスヴィオのヴァレ・ダ・テージャの区画に育つ成熟したトゥリガ・フランカ(35%)、高地のヴィニャ・ダス・ミナスとラポーザの区画に育つトゥリガ・ナショナル(33%)、ミナスとキンタ・ノヴァルの畑に育つソウザオン(15%)、カステロスのアlicanté・ブーシェ(12%)、ティンタ・アマレラ(5%)。この年は、高い酸を得るため、ソウザオンのブレンド比率を多めにしています。糖度は3.9ボーメ度、滴定酸度(TA)は4.37g/L。

★パーカーポイント 97-99 点:非常にフレッシュだが、甘美で鮮やかな果実味と大ぶりの力強さが根底に感じられる。膜で包みこむように口内いっぱい広がる味わい。この刊で取り上げたシミントンのワインの中で最も肉付きの良いワインの1つだが、一番の特徴は、心地よくジュシーな後味にある。美味で伸びのある実に壮観たる味わい。タイトに引き締まった香りと味わいがグラスの中から伸びやかにどこまでも広がり、雑味のない力強さを感じさせる。豊かな果実味と力強さ、どこまでも伸びやかに広がる味わいと余韻の長い後味の兼ね合いが近年のヴィンテージに続く素晴らしい逸品であることを示している。暫くの熟成期間を必要とする。独自のスタイルを持つ実に多くの美点に満ちたワインである。例年よりも僅かに早く飲み頃を迎えるだろう。価格・入手のし易さ・クオリティともに秀逸であり、トップレベルにある。《飲み頃:2030-2075年 | 2019/7/12掲載》

★ワインスペクテーター96 点:ラズベリー、黒スグリ、プラム、イチジクのパート・ド・フリユイ(フルーツピュレを固めたゼリー)の香りが美しく溶け合い、真っ直ぐに伸びた脊椎を思わせる黒鉛のニュアンスをゆっくりと包み込む。イバラやアニス、林檎の木の緻密な香りが折り畳まれた濃縮感のある後味が感じられるが、長期にわたるセラー熟成を可能とする全ての要素が収まるべきところに収まっている。心地よいドライな切れ味が後味に広がる。《飲み頃:2035-2055年 | 2019/12/31掲載》



上代価格 ¥12,000(税別)



★**ワインエンスージアスト 96 点**: 濃厚なタンニンが黒果実の贅沢な果実味をバランスよく引き締めている。甘みのあるスタイルにきめ細やかな酸を持つフレッシュなブラックベリーの円熟した果実の味わいが美しいバランスを添える。《**飲み頃:2028 年以降 | 2019/12/1 掲載**》

★**ジャンシス・ロビンソン 18.5/20 点**: ダークパープルの色調を紫色のエッジが縁どる。果実味は、グラハムやストーン・テラスよりも野性味が少なく、栽培化された黒果実のニュアンスがより強く感じられるが、トゥリガ由来の繊細なヴェルガモットの香りを伴うピュアで穏やかなアロマが感じられる。甘いベークグスパイスが口内に広がり、この上なく滑らかなテクスチャーを持つタンニンを導き、あたかもテクスチャーそのものがスパイシーであるかのように感じられるが、胡椒の風味が幾重にも層を成すような繊細さを呈している。潜在力がギュッと濃縮された濃厚な味わいで、今の時点でダウやワレのヴィンテージ・ポートほどの親しみやすさはなく、ミッドパレットの甘みも明らかに少ないが、余韻の長い後味は甘みがあり、この上なくピュアな果実味が感じられる。素晴らしく伸びのある後味が続く。《**飲み頃:2030-2067 年 | 2019/5/23 掲載**》

2015 Quinta do Vesuvio Vintage Port

上代価格 ¥11,000(税別)

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート

品種: トゥリガ・ナショナル 60%、トゥリガ・フランカ 30%、ソウザン 10% Alc:20% 残糖量:113g/L 瓶詰:2017 年

■**コメント**■ フレッシュな黒果実を思わせる力強いアロマに、シスタスの花やスマレの花を思わせる愛らしくフローラルなアロマが丸みを与えています。口に含むと、筋骨隆々とした男性的でハリのある味わいが口内を満たし、片岩質土壌に由来するコクのあるタンニンが感じられます。2015 年は、複雑味、凝縮感、エレガントでクラシックなスタイルが際立つヴィンテージで、しっかりとしたストラクチャーを備えた濃厚な味わいが余韻の長い後味を残します。



■**2015 ヴィンテージ情報**■ 2015 年は、過去 36 年間で最も暑く乾燥した年でしたが、ヴェスヴィオの畑があるドウロ・スーペリオールは、アルト・ドウロに比べると雨が多かったため、夏季の熱波を乗り切ることが出来ました。しかし 9 月初旬頃の数值測定に際しては、フェノール成分の成熟が糖度の上昇に比べて遅く、収穫期が始まる時点でのブドウの成熟は十分とは言えませんでした。9 月 15 日に豊富な雨量に恵まれたことが、この年のターニングポイントとなりました。特にヴェスヴィオの畑では、この雨により大きな恩恵を受けることが出来ました。9 月 21 日に収穫を開始したトゥリガ・ナショナルは、正に最高の状態で収穫することが出来、トゥリガ・フランカを始めとする遅熟の品種の収穫が後に続きました。10 月まで非常に良い天候が続き、終始すっきりと晴れ渡った秋空の下、収穫を無事終えることが出来ました。2015 ヴィンテージは、卓越した複雑味、凝縮感、エレガンスを湛え、19 世紀の偉大なヴィンテージ・ポートを彷彿とさせる最高の味わいに仕上がりました。

★**パーカーポイント 95 点**: 美しくバランスのとれた端正な味わいだが、その卓越した果実の味わいには、思わず感嘆の声を漏らさずにはいられない。非常に甘美で風味豊かな果実味がギュッと濃縮された濃厚な味わいで、ダークプラムと焼いたチェリーのニュアンスが美しい彩りを添える。凝縮感のある果実味が心地良く、細部までくっきりとした精巧で美味な味わいが後味に広がる。2015 年の他の多くのヴィンテージ・ポートと同じく、エレガントで非常にフレッシュな果実味が浮き立つように感じられ、くっきりとした輪郭を湛えている。グラスの中で空気に触れるに従って、引き締まったハリのある味わいを明らかに増してゆき、しっかりとした酸が全体を引き締めているのがわかる。熟成力の極めて高いワインだが、ヴィンテージ・ポートとしては比較的若いうちから楽しめる味わいだ。もちろん飲み手が複雑味を好むのであれば、それ相応の熟成期間を置く必要があるが、2030 年頃には十分に楽しめる味わいへと成熟するだろう。私個人としては、更に 10 年以上は寝かせたいところだが、どれだけ寝かせるかは飲み手次第である。それよりもずっと若いうちに試してみたいのであれば、それも飲み手次第である。今この現時点においても、既にたまらないほどの魅惑的な果実味を湛えている。シメントンがリリースする 2015 ヴィンテージの中で最も興味深いワインの 1 つであり、正に最上の品と言えるだろう。《**飲み頃:2027-2065 年 | #232/2017/9/1 掲載**》

★**ワインスペクテーター 92 点**: プラム、ブラックベリー、ブルーベリー・ペーストを思わせる表情豊かでジューシーな果実味が、生き生きとしたリコリスの香りやダークチョコレートのような滑らかなアロマと共に感じられる。プラムの果皮やフルーツパイを思わせる繊細な香りが後味に広がる。《**飲み頃:2030-2040 年 | 2017/12/15 掲載**》

★**ジェームズ・サックリン 95 点**: スマレの花、ブラックベリー、ブルーベリーを思わせる香り豊かなアロマが溢れるように香る。味わいはフルボディでミッドパレットは美しく伸びのある味わい。しっかりと焦点の定まったタイトな味わいで、余韻の長い後味が数分間も続く。実に卓越したクオリティ。《**飲み頃:2026 年以降 | 2017/5/15 掲載**》

★**ジャンシス・ロビンソン 18.5/20 点**: 外観は黒色に近い紫色。非常にエキサイティングで飲み手を陶酔させるようなアロマは、最高に甘美で贅沢な快楽に満ちている。よく熟れた果実のアロマに荘厳な味わいが口内を満たす。フィニッシュは冷たく涼やかな質感を湛え、生き生きとした快活さと豊かなミネラルが溢れる。シメントンのワインの中で最も甘口のワインだが、殆ど感知できないほど果実にしっかりと溶け込んだタンニンを豊富に備えている。この上なく複雑味のあるクリーンな味わい。そして実に豊かなタンニン! 《**飲み頃:2030-2070 年 | 2017 年 5 月 19 掲載**》

2013 Quinta do Vesuvio Vintage Port

上代価格 ¥11,000(税別)

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート

品種: トゥリガ・ナショナル 65%、アリカンテ・ブーシェ 12%、ティンタ・パロッカ 10%、トゥリガ・フランカ&ソウザン 13% Alc:20% 残糖量:110g/L 熟成:古樽で18ヶ月熟成 瓶詰:2015 年

■**コメント**■ 実に濃厚なワインで、フローラルなアロマに黒スグリやカシスの香りが感じられます。主要品種のトゥリガ・ナショナルがアリカンテ・ブーシェの果実味と掛け合わせることで力強く魅惑的なアロマが色濃く引き出されています。これにトゥリガ・フランカとソウザンが複雑味とスパイシーな風味を添えています。



■**2013 ヴィンテージ情報**■ 2013 年は、ワイン造りにおいてもブドウの収穫においても緊張を強いられる年でした。僅か 10 日のうちに 133ha の自社畑の殆どが収穫を終え、ワイナリー内にあるラガールの中に運び込まれました。この年は、収穫年が始まって間もない頃から、大西洋沖で発生した大きな嵐がマラン山脈を横断してドウロ川上流に到達するという予報が出ていたため、収穫を迎えた 9 月 17 日の時点で、この年の収穫はほぼ絶望的と思われていました。雨が降りだす前に最も状態の良いブドウをワイナリーに全て運び込む必要があったため、この年の収穫は例年に類を見ない程急ピッチで進められました。

★**パーカーポイント 95 点**: 開栓したては、非常にドライな味わいが際立つフルボディで、しばらく空気に触れさせると、時間と共に官能的な味わいを増してゆき、やがて糖分と甘みのある果実味が弾けるようにして表れる。たまらない魅惑に満ちた素晴らしく美味な味わいが飲み手を圧倒する。インクのような漆黒を湛えた 2013 年のキンタ・ド・ヴェスヴィオは、今回試飲した 2013 年のヴィンテージ・ポートの中で最も好みのワインだ。ダウのヴィンテージ・ポートも実に美しい味わいを呈していたが、もしどちらか一方を選べと言われれば、私はキンタ・ド・ヴェスヴィオを選ぶだろう。ダウのポートよりも官能的な味わいで、より豊かなアロマを湛えている。開栓したてのワインは、力強いパワーに満ちた味わいを湛えているが、このワインの真価とも言うべき特徴は、美味な果実の味わいと力強く香り豊かなアロマである。もちろん最初からこのような特徴をあまりはっきりと感じることは出来ないが、時を経てその真価を発揮するだろう。骨格が良く素晴らしく凝縮感のある贅沢な味わいで、しっかりとしたコクのある余韻の長い後味が広がる。熟成力は、2013 年のヴィンテージ・ポートの中でも群を抜いている。熟成の期間を置く必要があり、時を経てより表情豊かで円やかな味わいへと成熟してゆく。間違いなく時間をかけるだけの価値がこのワインにはある。《**飲み頃:2023-2055 年 | #222/2015/12/31 掲載**》

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

★ワインスペクテーター93点: 砕いた赤いラズベリー、洋酒に浸したチェリー、ダークプラムの豊かな果実味が溢れるエレガントなワイン。しっかりしたコクのある味わいで、後味には、ダークチョコレートの風味が果実にしっかりと溶け込み、フローラルなアロマが心地良いアクセントを添える。《飲み頃:2020年以降 | 2016/2/29 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 17.5/20点: 非常に深みのある、やや紫色に近い深紅色を湛え、ピリッとした胡椒の風味が香る。飲み始めは、この上なく濃厚な甘みが感じられ、大ぶりで重厚なタンニンが後味に広がる。《飲み頃:2030~2055年 | 2016/9/9 掲載》

2012 Quinta do Vesuvio Vintage Port

上代価格 ¥11,000(税別)

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート

品種: トゥリガ・フランカ 45%、トゥリガ・ナショナル 40%、ティンタ・パロッカ 10%、ティンタ・アマレラ 5% Alc:20%
瓶詰: 2014年

■コメント■ 2012年のキンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポートは、深みのある紫色～黒色の色調を湛え、グラスの中で揺らめくインクのように暗く深みのある色彩が、ワインの素晴らしく官能的な味わいと果実の爆弾のような大ぶりで力強い凝縮感を物語ります。香りも実に贅沢で、主要品種であるトゥリガ・ナショナル由来の熟れたブラックベリーを思わせる芳醇なアロマが豊かに溢れます。



■2012 ヴィンテージ情報■ 2012年、ドウロは一年を通して乾燥した天候が続き、広い範囲で干ばつに見舞われたため、懸念が高まりました。このような困難な気候条件の下、ヴェスヴィオの畑は主に北向き斜面を持つ上、標高が高いことが利点となり、多様なマイクロ気候と気温が低く冷涼な気候がブドウの成熟に幸いました。ドウロ川上流の南岸に位置するキンタ・ド・ヴェスヴィオのブドウ畑は、ドウロ渓谷で最も卓越したテロワールを誇ります。歴史的に見ても、ヴェスヴィオの年間降水量の平均は僅か450ミリ程でした。ヴェスヴィオのブドウ畑は、メゾンとアダガを取り囲む7つの丘を横断して広がり、ちょうどドウロ川の川岸に隣接しています。

★パーカーポイント90点: 酒齢の若いうちは、非常に寡黙な印象を受ける。暗く内向的な黒果実の風味にカシス、オレンジ・エッセンス、クリアな蜂蜜にクローヴの風味が香る。くっきりとした味わいだが、グラスの中で開くまでに暫く空気に触れさせる必要がある。味わいはくっきりとした輪郭を湛え、上質なタンニンとややキメの粗いテクスチャーが感じられる。心地よい重量感のある味わいで、しっかりとしたストラクチャーを備えている。生き生きとした黒胡椒とクローヴのニュアンスが後味に彩りを添える。男性的なヴェスヴィオ。少なくとも4~5年間は寝かせると良い。《飲み頃:2018年以降 | #214/2014/8/28 掲載》

★ワインスペクテーター94点: 甘美なレッドプラムやダークチェリーのフルーティで贅沢な果実の味わいにチョコレートの風味がしっかりと溶け込んでいる。非常に口当たり柔らかくクリーミーな味わい。後味は余韻が長く、ココアパウダーやアジアンスパイスの風味が豊かに溢れる。《飲み頃:2020-2045年 | 2015/2/28 掲載》

2005 Quinta do Vesuvio Vintage Port

上代価格 ¥12,000(税別)

キンタ・ド・ヴェスヴィオ・ヴィンテージ・ポート

品種: トゥリガ・フランカ 55%、トゥリガ・ナショナル 36%、ティンタ・パロッカ 9% Alc:20% 瓶詰:2007年

■コメント■ インクのような漆黒を湛え、スマレや春の野の花を思わせる力強くフローラルなアロマが豊かに溢れます。味わいは伸びがあり、複雑で芳醇な味わいが幾層にも層を成し、余韻の長い後味が広がります。ブルーベリーや黒スグリの風味にほろ苦いチョコレートの豊かな風味がしっかりと骨格を与えます。タンニンが果実にしっかりと溶け込んだヴェルヴェットのように口当たり滑らかなヴィンテージ・ポート。



■2005 ヴィンテージ情報■ この年の冬は例年通りの寒冷な気温と例年になく乾燥した気候が特徴的で、続く春は、例年よりもかなり温暖な気候となりました。その後は、非常に暑く乾燥した気候が夏中続いたため、前年よりもはるかに厳しい干ばつとなることが明らかとなりました。例年よりも気温の高い月が8カ月も続いたことで、ブドウの育成にとっては厳しい環境となりました。この影響で、ヴェスヴィオでは記録上最も早い8月30日に収穫を開始しました。9月7~9日によく雨が降り、これが恵みの雨となり熟成期のブドウの品質の改善に大きく寄与しました。その後はカラッと晴れた晴天に恵まれ、収穫に理想的な気候条件となりました。

★ワインエンスージアスト 93点: この年もよく熟れた贅沢な果実味がギュッと凝縮し、ジャムのような重厚で芳醇な果実味と、キャラメル風味が仄かに香る甘みが幾層にも層を成して感じられる。凝縮感のある贅沢で円熟した芳醇なポート。《2008/3/1 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 17.5/20点: 非常にダークな色合い。アルコール分が高く豊満でくっきりとした味わいの甘口。煙草の香りが仄かに香り、ドライな後味が広がる。《飲み頃:2011~2020年 | 2008/12/8 掲載》