

Familia Fernandez Rivera

ファミリア・フェルナンデス・リベラ

テンプラニーリオの巨匠が造る至宝の傑作ワイン

ペスケラのワインを飲んだロバート・パーカーがワイン・バイヤーズ・ガイド第1版に「これぞスペインのペトリュス！」と書いたことで一躍その名を世界中に知らしめたペスケラ。今やスペインワインのアイコン的存在ともなったフェルナンデス・リベラ家の作り手としての歴史は、アレハンドロ・フェルナンデスと妻エスペランサ・リベラの独創性と一族の団結により、1972年に始まります。

スペインでは、19世紀末で良質なワインが随所で作られていましたが、20世紀に入ると、フランコの独裁政治などもあり、経済も国際的地位も一気に低下し、ベガ・シシリアが造るウニコなど一部のものを除き、安価な大量生産のワインが定番化していました。アルコール分が高く、重たいだけのスペインワインではなく、もっと酸の効いた上質なワインを造りたいと考えたフェルナンデスは、ブドウ畑を購入し、自らのワイナリーの創設を切望するようになります。

【写真:創業者アレハンドロ・フェルナンデス】



もともとスペインはワインに酸を与える土壌に恵まれ、あちこちに良質なブドウ畑が広がっていましたが、他の作物に転向するブドウ農家も多く、良質なブドウ畑がいつしか砂糖大根の畑に変わっていました。そんな中、最高のワイン造りに情熱を燃やすフェルナンデスは、アメリカ人のスティーブ・メツラーと組んでかつて良質なブドウ畑であった酸の強い土壌を丹念に探し求め、遂に1972年、リベラ・デル・ドゥエロのペスケラという港町に理想的な土壌を見出し、16世紀の小さな石造りの搾汁所を購入しました。1975年に初めてこの地で収穫を行い、ティント・ペスケラが誕生します。

ペスケラのワインによりリベラ・デル・ドゥエロが持つ潜在性が話題に上るようになり、1982年に原産地呼称リベラ・デル・ドゥエロが生まれ、この DO の誕生と共に、同年、ティント・ペスケラで最も標高の高い畑から収穫された極上のテンプラニーリオのみを使用し、最初のハヌスが作られました。このワインの名称は、ローマ神話の時の神ヤーヌスに因んでいます。

1985年、ロバート・パーカーがハヌスを「これぞスペインのペトリュス！」と評したことで、ペスケラは一躍脚光を浴び、スペインで最も権威あるボデガとして世界に広く認知され、今も最高の評価を受けています。現在フェルナンデス・リベラ・グループは、4つのボデガから成り、そのワインは世界70国以上で販売されています。2019年には、エスペランサとアレハンドロの孫たちがグループの経営陣に加わり、時代に適応する方針を打ち立てて、グループをリードしています。

【写真:3代目当主を担うアレハンドロとエスペランサの孫娘たち】



栽培: ペスケラでは、有機栽培やビオダイナミが世間で取り沙汰されるようになるずっと以前から羊の糞などを有機肥料として利用し、限りなく自然に近い手法を守ってきたため、有機栽培やビオダイナミを取り入れたと言うより、ペスケラで昔から変わらず守ってきた手法がいつの間にか有機栽培やビオダイナミと呼ばれるようになったと言う方が正しいでしょう。

醸造: ブドウは除梗し、2~3週間かけて天然酵母で発酵。タンクの外側に冷水をかけて冷却しながら発酵させるため、マロラクティック発酵中も27℃を越えることはありません。樽に移し、こまめにルモンタージュしながら熟成。ダブルバージュで沈殿物を沈め、月に一度樽からワインを出し樽を湯で洗浄。ろ過や冷却をせず、SO2が極めて低いため、ペスケラを飲んでも翌日頭が痛くなることは滅多にありません。テロワールの個性を際立たせるため、4つのボデガで同じ醸造手法をとっていますが、樽の種類や新樽率、熟成期間がキューヴェごとに違い、フレンチオークとアメリカンオークを絶妙に使い分けることで個性豊かな味わいを生み出しています。

Tinto Pesquera ティント・ペスケラ

16世紀に建てられたこの石造りのボデガは、アレハンドロとエスペランサが10年という歳月をかけて1972年に設立したボデガで、パーカーがペスケラのハヌスに98点という高得点を出したことで一躍脚光を浴び、今やリベラ・デル・ドゥエロを代表するボデガとなりました。粘土と石灰岩質の下層土に鉄分に富んだ赤い砂と砂利が連なる痩せた土壌は水はけに優れ、テンプラニーリオの栽培に理想的です。「テンプラニーリオの巨匠」と呼ばれるフェルナンデスが強い拘りをもって醸造技術の粋を極めたこの繊細な品種は、標高、傾斜、日当たりなどの違いにより、多彩なワインを生み出します。



2016・2017 Tinto Pesquera Crianza

上代価格 ¥4,000(税別)

ティント・ペスケラ・クリアンサ

ティント・ペスケラは、リベラ・デル・ドゥエロを理解するために欠かせない赤ワインです。エレガントなコンダード・デ・アサがカジュアルに楽しめる食前酒なら、深みのあるアロマを持つティント・ペスケラは、フォーマルなメインディッシュと共に楽しめるワインです。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリオ100% 畑面積:200ha 平均樹齢:35-40年 標高:800m以上 土壌:砂質ローム土壌を始めとする様々なタイプの土壌 醸造:新樽率25%のアメリカンオークで18ヶ月熟成、6ヶ月瓶内熟成。無濾過で瓶詰。(提供温度:12-14℃/提供する30分前に要デキャンタージュ) Alc:14~14.5%

★相性料理:野鳥などのジビエ、ドングリを食べさせて育てたイベリコ豚のハム、子豚の丸焼き、子牛肉のシチュー、一級のロースト肉、グリル肉やラム肉のローストなどありとあらゆる肉料理、キャセロール(鍋料理)、熟成させた山羊乳のチーズなど

■2017コメント■ 澄んだ輝きのある外観。色調はチェリーレッドでグラスの縁はスマイレ色を呈している。香りは円熟した赤い果実に仄かなラヴェンダーやスマイレの花のニュアンス、バルサムやスパイスの香りが感じられる。スパイシーな赤系果実を思わせる余韻の長い酸が際立つフルボディの味わい。時を経て発展してゆく多彩なニュアンスを備えたシリアスで複雑味のあるワイン。

■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年は、寒い冬とその後続く厳しい暑さと干ばつが特徴的な年でした。この地域の年間降雨量は平均で400ミリですが、この年の年間降雨量は僅か250ミリでした。ブドウは4月中旬に発芽し、4月27日の夜から28日にかけてリベラ・デル・ドゥエロでは、広範囲にわたって霜が降り、気温が氷点下6℃まで下がりました。この霜で発芽した新芽の殆どが失われ、二度目の萌芽を迎えましたが、結実に至らなかった新芽も一部ありました。その後の数か月は、暑く乾燥した天候が続く結果、この年のブドウの生育サイクルは例年よりも短く、二度目の発芽で芽吹いた新芽から健康状態の良い完熟したブドウが収穫されました。この年はブドウの木一本あたりから収穫された房の数が少なく、実も小粒で収量は減りましたが、そのぶん品質は素晴らしく、果実味の凝縮した健康的なブドウを確保できた優良年となりました。



■2016 コメント■ 紫のエッジを持つクリアで鮮やかなチェリーレッド。熟れた森の果実やブラックベリー、プラムのニュアンスが香る。スパイスの風味や香り豊かなヴァニラの香り、仄かな甘草の風味が複雑味と時を経て発展してゆく緻密なニュアンスを与えている。味わいは力強く、丸みのあるタンニンがヴェルヴェットのような質感を添える。クリーンでフレッシュな果実味と美しくスモーキーな樽香が溶け合い、黒スグリや甘草の風味が香る心地よくフルーティな後味がスパイシーな余韻を生む。既に飲み頃を迎えているが、熟成力も高い。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は例年よりも温暖な年で、11月～12月まで霜が降らず、冬は平年より気温の高い日が続きました。春の始まりは例年よりも冷涼でしたが、萌芽の時期やサイクルは通常と変わりありませんでした。6月からの平均気温は極めて高かったものの、8月には平年並みの気温に戻り、昨年と同じ9月に収穫を迎え、健康状態の良い極めて上質なブドウが収穫されました。

2016 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 92点:しっかりと引き締まったシルキーなワインで、黒いベリー系果実やチョコレート、クルミ、シダの香りが広がる。ミディアムボディの極めて洗練されたバランスの良い味わいで、美しい後味が広がる。今が飲み頃。《2019/7/26掲載》

2016 Tinto Pesquera MXI

上代価格 ¥5,500(税別)

ティント・ペスケラ・ミル・オンセ

ティント・ペスケラ・ミル・オンセは、標高 900m 以上のモンテ・アルト・デ・ペスケラと呼ばれる区画のテンブラニーリョから造るフレッシュでフルーティなワイン。2016 年が初ヴィンテージです。ローマ数字の「10」「11」は畑の番号を表し、特に良い年には、この畑のブドウがハヌスやミレニウムにブレンドされます。ラベルデザインは、ボデガの次世代を担うオルガの娘たちのアイディアを反映しています。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンブラニーリョ 100% Alc:14%
畑面積:計 200ha 畑の標高:900m 以上 土壌:砂質のローム土壌 醸造:新樽 100%のミディアムトーストしたアメリカンオークの樽で14ヶ月熟成後、最低6ヶ月瓶内熟成(提供温度:12-14℃/無濾過のため30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:米やリゾット、パスタ、木炭でグリル焼きにした肉、ブドウの新梢を薪にして焼き上げたラム・チョップなど様々な料理。

■コメント■ 外観はクリーンで鮮やかな輝きを湛えた濃厚なスマレ色。ブラックベリーやラズベリーを思わせる赤果実と黒果実のフレッシュなアロマが香る。丸みのあるタンニンと非の打ちどころのない美しい酸がテンブラニーリョのフレッシュな果実味を一層引き立てる。一口含むたびにこの上ない喜びを覚え、豊潤な黒果実の風味が豊かに満ちたフルーティな後味が広がる。リリース時には既に飲み頃を迎えているが、冷涼なセラー内での瓶内熟成で引き続き美しく成熟してゆく熟成力の高いワイン。

★ジェームズ・サックリン 91点:極めてフレッシュで円熟したベリー系果実のアロマが豊かに香り、厚みのあるしなやかでジューシーな味わいが際立つ。非常にフレッシュで口当たり滑らかなワイン。今が飲み頃。《2019/7/26掲載》



2015 Tinto Pesquera Reserva

上代価格 ¥6,000(税別)

ティント・ペスケラ・レセルバ

「ペスケラのブーケ」と呼ばれるペスケラ・レセルバは、熟成感のあるエレガントな果実味が特徴で、2年間におよび木樽熟成にも関わらず果実味が前面に出ています。タンニンは円やかで過度な自己主張をせず、バランスの良い味わいに仕上がっています。

【辛口/赤】産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンブラニーリョ 100% Alc:14%
畑:ヴィーニャ・アルタ、リャノ・サンティアゴ 平均樹齢:35~40年 土壌:丸い小石が多く混じる瘦せた粘土質土壌
畑の標高:800m 醸造:新樽率 25%のアメリカンオークで24ヶ月熟成させた後、リリース前に最低12ヶ月瓶内熟成。無濾過で瓶詰。(提供温度:14℃/無濾過のため30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:ラム肉のグリル焼きやロースト、猟獣肉(ジビエ)や焼肉、シチューなど濃厚で味の強い肉料理、キャセロール(肉や野菜をオープンで煮込んだ鍋料理)、長期熟成させたチーズなど。

■2015年ヴィンテージ情報■ 全体的に例年よりも温暖な年で、冬の始まりはやや暖かく、晩冬には気温が極めて低くなり、春は平年並みとなりました。雨の殆ど降らない乾燥した年でしたが、葡萄が水を必要とする絶妙なタイミングで雨に恵まれました。乾燥した暑い夏の気候は、ブドウの生育サイクルと熟成に好ましい影響をもたらし、極めてクオリティの高いブドウが収穫できた良年となりました。

■コメント■ 濃厚でクリアな色調を持つ鮮やかなチェリーレッド。円熟した赤果実の殆どジャムのようなアロマに、バルサム風の風味を微かに帯びたイースト香が香る。濃厚だがフルーティで、ブラックベリーやスパイスの風味に仄かな樽香がしっかりと溶け込んでいる。濃厚な果実味を持つフレッシュで鮮やかな味わいが長い余韻を生む。リリース時は既に飲み頃を迎えているが2022年頃まで美しく成熟を続ける長期熟成型ワイン。

★ワインスペクテーター93点:チェリーやベリー系果実の風味がハーブや甘草、林床の香りと共に溶け合う贅沢な赤。果実味にしっかりと溶け込んだタンニンと生彩な酸がワインに上品なストラクチャーを添える。豊潤だが美しく緻密な味わい。《飲み頃:2019-2025年 | 2019/6/30掲載》



Condado de Haza コンダード・デ・アサ

ペスケラから20km離れた場所に新たに土地を購入し、1995年にワインの生産を開始した2番目のボデガがコンダード・デ・アサです。4つのボデガの中で最も標高が高く冷涼で、レッドチェリーなどの赤果実の風味にバルサム風の柔らかな酸を湛えたカジュアルでエレガントなスタイルのワインに仕上がります。



ペスケラが様々な土壌タイプを持つ複数の区画のブドウをブレンドして造られるのに対し、コンダード・デ・アサは単一畑のワインです。ワイン作りに理想的な温度と湿度を保つため、丘の中腹に地下30m、全長200mのセラーを設け、3000台の新樽とワインラックが常備されています。

2016 Condado de Haza Crianza

上代価格 ¥3,000(税別)

コンダード・デ・アサ・クリアンサ

ジャンシス・ロビンソンが「ワイン造りのダイヤモンド」と評したリベラ・デル・ドゥエロでも標高の高いコンダード・デ・アサの畑は、可憐な赤果実のアロマを湛えたエレガントなスタイルのテンプラニーリョを生みます。アペリティフとして単体でも楽しめるカジュアルなワイン。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ 100% Alc:14% 畑面積:164ha 標高:811m 平均樹齢:25年 土壌:砂質ローム土壌 気候:大西洋・大陸性気候(年間降水量:400mm) 醸造:新樽率 25%のアメリカンオークで 18ヶ月熟成、6ヶ月瓶内熟成。無ろ過で瓶詰。(提供温度:14℃/デキャンタージュがお勧め)

★**相性料理**:子羊肉やラム肉のロースト、ラムチョップ、グリル肉、ブドウ樹の新梢を使って焼き上げたラム・チョップのバーベキュー、牛の尾肉、子豚の丸焼きなどありとあらゆる肉料理、キャセロール(鍋料理)、半燻製チーズ、熟成させたチーズなど。

■**2016年ヴィンテージ情報**■ 2016年は例年よりも温暖な年で、リベラ・デル・ドゥエロでは11月～12月まで霜が降らず、冬は平年より気温の高い日が続きました。春は例年よりも涼しい気候と共に始まりましたが、萌芽の時期やサイクルは通常と変わりありませんでした。6月からの平均気温は極めて高かったものの、8月には平年並みの気温に戻り、昨年と同じ9月に収穫を迎え、健康状態の良い極めて上質なブドウが収穫されました。

■**コメント**■ クリアで鮮やかなチェリーレッドに、エッジは紫色を呈している。黒スグリやブラックベリーなどの黒果実の濃厚なアロマに、アメリカンオーク由来の仄かな甘草やスパイスの香りが感じられる。ふくやかなボディにバランスの良い安定感のある酸、丸みのあるタンニンを湛えたボリューム感のある伸びのある味わい。甘草のアロマが香る余韻の長い後味が広がる。既に飲み頃を迎えているが、瓶内熟成で美しく成熟してゆく。

★**ワインスペクテーター90点**:熟れたチェリーや赤いプラムの風味が葉っぱやローム質の大地、ヴァニラの香りと共に溶け合う美しく調和のとれた赤ワイン。果実味にしっかりと溶け込んだタンニンが重厚なテクスチャーをしっかりと支え、柑橘系果実を思わせる酸が生き生きとした味わいを保持している。生産量 2万9千ケース。《**飲み頃:2019-2028年 | 2019/9/30 掲載**》

★**ジェームズ・サックリン 93点** 2019年7月26日 砕いたベリーやコーラ、チョコレートの可憐なアロマが後味まで続くミディアムボディ。果実味にしっかりと溶け込んだ洗練されたタンニンを持ち、風味豊かな後味が広がる。複雑で美しい味わい。常に秀逸な品質の赤ワイン。今が飲み頃。



2012 Condado de Haza Reserva Especial

上代価格 ¥6,000(税別)

コンダード・デ・アサ・レセルバ・エスペリアル

レセルバ・エスペリアルは、ボデガで最高のテンプラニーリョだけを選びすぐって作られたキュヴェで、2012年が初回ヴィンテージです。アメリカンオーク由来のスパイシーな熟成香と円熟した果実味を湛えた濃厚な味わいの特徴とします。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ 100% Alc:14.5% 畑面積:164ha 平均樹齢:25年 土壌:砂質のローム土壌 気候:大西洋・大陸性気候(年間降水量:400mm) 醸造:ブドウは除梗し、ステンレスタンクで発酵させ、新樽率 25%のアメリカンオークの樽で 24ヶ月熟成後、最低 12ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12-14℃/無濾過のため沈殿物を含んでいる可能性があるが品質に影響はない。30分前のデキャンタージュがお勧め)

★**相性料理**:ラム肉のロースト、ブドウの新梢で焼き上げたラム・チョップのバーベキュー、牛の尾肉、子豚、セミカード・チーズなど

■**2012年ヴィンテージ情報**■ 2012年は、非常に乾燥した年で、史上5番目に低収量のヴィンテージとなりました。この干ばつによってブドウの果粒が小さくなり、凝縮感のあるタンニンの豊かなワインが造られ、そのポテンシャルの高さに期待が寄せられています。

■**コメント**■ クリーンで鮮やかな輝きを湛えた濃厚な栗色。円熟した果実の濃厚なアロマに、仄かなリコリスの風味が香り、次第にアメリカンオーク由来のスパイシーな香りを帯びてゆく。飲み始めに感じられる熟れた果実味が魅力的で、美しい酸と丸みのあるタンニンを湛えたジュシーで肉厚なワイン。円やかなタンニンが次第に存在感を増し、バランスのとれた余韻の長い後味を生む。今既に飲み頃を迎えているが、熟成も効く。



2009 Alenza Gran Reserva

上代価格 ¥9,600(税別)

アレンサ・グラン・レセルバ

ペスケラ・ハヌスを超えるワインを目指して造られたワインで、偉大な年にもみ作られます。ボデガで最も樹齢の古い古樹が育つ区画から完熟した葡萄を選びすぐって作られる卓越した熟成力を持つ高級キュヴェ。アレンサとは、アレハンドロとエスペランサの名を掛け合わせた名前、長年に渡りアレハンドロのワイン造りを献身的に支えてきた妻エスペランサへの感謝の念が込められています。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ 100% Alc:14% 平均樹齢:25年 土壌:砂質のローム土壌 畑の標高:800m 醸造:房ごと圧搾し、空気に触れさせながらステンレスタンクで発酵。1982年まで行われていた足で葡萄を踏み潰して作る伝統的な醸造手法にヒントを得て編み出された手作業による醸造手法。機械にかけるのは、瓶詰の時のみ。アメリカンオークで 36ヶ月樽熟成。無ろ過で瓶詰し 36ヶ月瓶内熟成。年間生産量:15,000-25,000本

■**コメント**■ 色合いは濃厚なルビーレッドにチェリーレッドのエッジ。赤スグリやジャミーな森の果実を思わせる熟れた赤果実の恰幅の良いアロマに、バルサムやメントール、珈琲リキュールの香りが溶け合う。濃厚でパワフルだが芳醇で、ヴェルヴェットのような質感を湛えたエレガントで柔らかくバランスのとれた味わい。後味は余韻が長く、仄かな珈琲、バルサム、メントールの香りが再び現れる。

★**相性料理**:小型の獣肉、赤身肉、鶏、子豚、ロースト・ラム。(提供温度:14℃/サーブの45分前にデキャンタージュがお勧め)

■**2009年ヴィンテージ情報**■ 2009年は、2003年の平均気温を上回る非常に暑い年でしたが、リオハやリベラ・デル・ドゥエロでは、非常に良いタイミングで雨に恵まれたお蔭で葡萄に適度な水分が供給され、非常に良質なヴィンテージとなりました。

★**ワインスペクテーター93点**:しっかりと引き締まった硬質な赤で、チェリーやレッドプラムの果実味にドライハーブや黒胡椒、焼きスパイスのニュアンスが心地よいアクセントを添える。引き締まったタンニンとブラッドオレンジを思わせるピリリとした酸が全体を引き締め、美しいバランスを保っている。派手な華やかさはないが、フレッシュですっきりと焦点の定まったエネルギー的な味わい。《**飲み頃:2018-2029年 | 2018/9/30 掲載**》

★**ジェームズ・サックリン 87点**:実に印象的なワインで、熟れたブラックチェリーとプラムを思わせる果実味に、豊満なココナツの香りとやや生木に近い豊かな樽香が香る。仄かなペパーミントの風味がほんのりと口内に広がる。もう1~2年寝かせると樽香が落ち着き、安定した味わいとなる。《**飲み頃:2022年以降 | 2018/8/2 掲載**》



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

Millésimes

Dehesa La Granja

デューサ・ラ・グランハ

デューサ・ラ・グランハは、スペインで早くからワインの銘醸地として知られていたサモラの南西部にあり、グアレーニャ河のほとりに 800ha の農地が広がっています。「デューサ」は牧場、「グランハ」は農園という意味です。この土地を購入した当時は闘牛用の牧場地として使用されていましたがボデガの地下には、数々の名酒が眠る素晴らしい地下セラーがあります。この 3600 m² に及ぶ地下蔵は、1750～1767 年の 17 年に渡り 125 名の鉱夫たちの手によって掘られたものです。



フェルナンデスはこの土地を購入してすぐにテンプラニーリョの古いクローンを植樹し、牧場をワイン畑へ戻す作業に入りました。建物は修復され、18 世紀に造られた地下セラーには最新の醸造設備が整えられ、1998 年を初回ヴィンテージにデューサ・ラ・グランハの醸造を開始しました。現在 800ha のうち 101ha でブドウを栽培し、ブドウ以外の農作物としてひよこ豆やチーズ、エクストラ・バージンオイルなども生産しています。

2014 Dehesa La Granja

上代価格 ¥2,200(税別)

デューサ・ラ・グランハ

ポルトガル国境に近いサモラに育つテンプラニーリョは、丸いタンニンと生彩な酸を湛えた円やかで深みのあるワインを生みます。長期熟成を経ても表情豊かな果実のアロマが生き生きと感じられます。リリースから 5～10 年は熟成の効くワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:カスティージャ・イ・レオン州サモラ(IGP:ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン)
品種:テンプラニーリョ 100% Alc:14.5% 畑面積:101ha 土壌:砂岩、粘土、シルト、石灰岩が混合 平均樹齢:25 年
標高:700-750m 気候:大西洋の影響を強く受ける乾燥した大陸性気候(年間降水量 300-400mm/年間平均気温 12-13℃)
醸造:新樽率 25%のアメリカンオークで 24 ヶ月熟成、12 ヶ月瓶熟成。無濾過で瓶詰。

★**相性料理**:マスタードと赤ワイン・ソースを和えたサーロイン・ステーキなどの赤身肉、マッシュルームやトリュフを詰めた鳩肉のシチュー、クランベリーソースやブルーベリーソースを和えたマグレ鴨など。(提供温度:14-16℃/30 分前にデキャンタージュがお勧め)



■**コメント**■ 外観は、濃厚なダーク・チェリーレッド。ブラックベリーや黒スグリのマーマレードが仄かに香る繊細なアロマにバルサムやリコリス、ヴァニラの風味が香り、黒鉛を思わせるしっとりとしたミネラル香も感じられる。口に含むと、きめ細やかな酸が軽やかな口当たりを生む。バランスの良い骨格を備えた親しみやすい味わい。後味はエレガントで、仄かなトースト香とリコリスのニュアンスが広がる。

■**2014 年ヴィンテージ情報**■ この年は、冬から春にかけて比較的暖かく、6 月から 8 月半ばにかけての気温は、毎年のこの時期に予想される気温よりもかなり高くなりましたが、8 月下旬には平年並みの気温に戻りました。この結果、通常よりも早い 9 月初旬頃に収穫を迎えました。2014 年は、収穫期の終わりに一部の畑で病害リスクが高まったものの、量・質ともに前年の 2013 年よりも良質なヴィンテージであると評されています。

★**ジューズ・サクリン 90 点**:リコリス、ヴァニラ、桑の実のコンポートのよく開いたアロマが香る。心地よくシャープな酸とほろ苦いダークチョコレート系の香りが口内に広がる。タンニンはそれほど頑健ではないが、キレのあるミディアムボディ。今が飲み頃。<<2019/7/1 掲載>>

2004 Dehesa La Granja Dehesa 14

上代価格 ¥6,500(税別)

デューサ・ラ・グランハ・デューサ・カトルセ

■**テクニカル情報**■ 産地:カスティージャ・イ・レオン州サモラ(IGP:ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン)
品種:テンプラニーリョ 100% Alc:14.5% 平均樹齢:25 年 標高:700-750m 土壌:砂岩、粘土、石灰岩が混合する堆積土壌。石灰岩由来のチョークが地表を覆う。醸造:アメリカンオークの樽(新樽率 25%)で 24 ヶ月熟成、最低 12 ヶ月瓶熟成。

【※2004 年ヴィンテージからエチケッ・デザインが変わります。】

★**相性料理**:半熟状の羊乳チーズ、鶏肉や赤身肉のシチュー、塩鱈のピルピル(オリーブオイル煮)、仔羊、子豚、羊肉のロースト、ブルームソースを添えた鳩肉などの小型のジビエ。(提供温度:14-16℃ | 45 分前のデキャンタージュがお勧め)

■**コメント**■ 外観は、赤いレンガ色のトーンを帯びたルビー色。煙草の葉や珈琲、キャラメルを思わせる第 3 アロマに、イチジクやなめし皮などの香りも感じられる。厚みのある味わいを持つ恰幅の良いワインで、長期にわたる瓶内熟成に由来する特徴的な第 3 アロマが徐々に発展してゆく。今すぐにも楽しめる味わいだが、熟成力も高い。

■**2004 年ヴィンテージ情報**■ 熟成力の高いワインが作られた非常に良質なヴィンテージ。(ジャンシス・ロビンソンより)

2002 ヴィンテージ★**ワインスペクテーター 87 点**:収斂性のある硬質なタンニンの上に広がるドライチェリーや煙草、マッシュルーム、大地の風味がワインの樽齢の古さを物語っている。花やスパイスの香りが後味に広がる。今が飲み頃。生産量 500 ケース。<<2019 年掲載>>



El Vinculo エル・ビンクロ

1999年に設立され、エル・ビンクロ(絆)と名付けられたこのボデガは、ラ・マンチャのカンポ・デ・クリプターナ駅の近くにあり、エル・ビンクロの畑は、鉄分の多い赤い土を特徴とするペスケラとは対照的に白っぽい砂と粘土が混合するふかふかとした土壌で、1株に3キロのブドウしかつけない厳しい収量制限によって果実味を濃縮させています。赤ワインは天然酵母で発酵させてテンプラニーリョの潜在力を最大限に引き出し、樹齢の古いアイレンが育つ畑から、アメリカンオークで24ヶ月熟成させた極上の白ワインを造っています。エル・ビンクロ・クリアンサは、スペインでは、「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のバルで最もよく売れるワインの1つです。【写真:アイレンのブドウ畑】



2015・2016 El Vinculo Crianza

上代価格 ¥2,200(税別)

エル・ビンクロ・クリアンサ

韓国の盧武鉉大統領がスペインを公式訪問した際、ロドリゲス首相との昼食会でこのエル・ビンクロが振る舞われました。フェルナンデスのワインへの愛情を一身に受けて生まれたこのワインは、スペインでは「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のバルでも人気を博しています。【※2015 ヴィンテージよりエチケットのデザインが変わります。】



■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DOラ・マンチャ) 品種:テンプラニーリョ100%
畑面積:52ha 平均樹齢:50年 土壌:砂と粘土が混合 標高:650-750m Alc:14% 栽培:1株に3kgのブドウのみ残して房を間引きし収量制限。醸造:100%除梗しステンレスタンク発酵。熟成にはアメリカンオークを使用(新樽率25%)。2015年は、樽熟成24ヶ月、瓶内熟成最低12ヶ月。2016年は、樽熟成18ヶ月、瓶内熟成最低6ヶ月。提供温度:12-14℃/30分前のデキャンター・ジュがお勧め。
★**相性料理**:赤身肉の炭火焼きやグリル、ヤマウズラや兎など小型の猟獣肉、味の強いチーズや豚肉、ハム、タパスなど。

■**2016コメント**■ 例年よりも暑く乾燥した夏の気候を特徴とする2016年は、雨の少なさからブドウの果粒が小さく、例年よりもブドウの熟成が遅れ、遅めの収穫を迎えました。この年のエル・ビンクロは、エレガントな香りを持ち、プラムや黒いモレロ・チェリーなどの熟れた黒果実のアロマが引き立ち、ヴァニラやローストしたドライナッツ、珈琲、バルサムのニュアンスが仄かに香ります。滑らかで心地よい口当たりで、成熟したタンニンが感じられ、バルサムやスパイシーなリコリスの風味を伴う余韻の長い後味が広がります。

■**2015コメント**■ 低収量・高品質を特徴とする2015年のエル・ビンクロは、熟れたプラムやチェリー、キルシュのアロマに、ココアやヘーゼルナッツの風味が香ります。バルサム香やスパイシーな香りにシナモンのニュアンスも仄かに感じられます。口当たりは滑らかで、豊満でしなやかなボディを持ち、熟れた黒果実やヴァニラの香りを湛えた余韻の長い後味が広がります。

2015 ヴィンテージ★**ジェームズ・サックリン 90点**:魅惑的なプラムや花のアロマに甘い煙草とバラの花のニュアンスが香るフルボディ。丸みのあるシルキーなタンニンに風味豊かな後味。引き締まったバランスの良い味わい。年々品質が向上している。今が飲み頃。<2019/7/1掲載>

2017 Alejaren Crianza

上代価格 ¥3,800(税別)

アレハイレ・クリアンサ

アイレンとアレハンドロの名を合わせて「アレハイレ」と名付けられたこのキュヴェは、バラヘ・ラ・ゴロサの区画に育つ古樹のアイレンを*24ヶ月熟成させた極上の白ワイン。これほど長く熟成させる白ワインは稀少です。リリース直後からお楽しみいただけますが、熟成力も高く、時と共に円やかさを増してゆきます。(*2017年は、樽熟成:18ヶ月+瓶内熟成:6ヶ月)

■**テクニカル情報**■ 産地:カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DOラ・マンチャ) 品種:アイレン100% 味わい:辛口(白) 畑面積:6ha 平均樹齢:90年 Alc:14% 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 醸造:ブドウは除梗し、ステンレスタンクで発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成させた後、最低6ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12℃) ★**相性料理**:イバニコ豚のハムやフォアグラなどの前菜、ライスやパスタ、魚介類のパエリヤなどメイン料理。ねっとりとしたテクスチャーを持つエレガントな味わいは、食後の甘いデザートとも最高の相性。



■**コメント**■ 外観は鮮やかで澄んだ金色。香りは、バルサムの風味を帯びた非常にアロマティックで濃厚な香り、スパイスの香りが熟れた果実のアロマを包み込んでいます。バター風味が香る重厚で伸びのある味わい。果実味と樽香の絶妙なバランスがこの白ワインが持つ従来の型に囚われない独特な個性を印象付けている。後味はフレッシュで、フルーティーな香りを湛えた長い余韻が広がる。

■**2017年ヴィンテージ情報**■ 2017年は、通常よりも温暖な年でした。この年は、11月まで霜が降らず、12月の気温は平年よりも高く、春の始まりは通常よりも涼しかったものの、萌芽のサイクルは例年通りで、6月以降は、例年の平均を上回る温暖な日が続きました。

★**ジェームズ・サックリン 87点**:ドライパイナップル、桃のタルト、マンゴー・デザートが豊かに感じられる。生き生きとしたフレッシュなスタイルではなく、ねっとりとしたオイリーな質感を持つフルボディの白。今が飲み頃。<2019/7/6掲載>