

Bodegas Alto Moncayo

ボデガス・アルト・モンカヨ

ガルナッチャの古樹が奏でる芳醇なエレガンス



■**テクニカル情報**■ **ボデガ所在地:**スペイン北部地方アラゴン州サラゴサ県ボルハ **D.O.:**カンポ・デ・ボルハ **設立年:**2001年 **畑面積:**102ha
畑:タブエンカとボルハにある複数区画 **標高:**最高 850m(タブエンカ)/550m(ボルハ) **土壌:**鉄分が豊富な赤色粘土と赤色粘板岩が混合するユニークな土壌。山腹に位置するため、有機物を殆ど含まない地層の薄い極めて痩せた土壌。ボルハには、石灰質土壌の区画も数か所あり。
気候:大陸性気候(夏は地中海の影響で暑く、高地のため昼夜の寒暖差が大きい。冬は大西洋側から冷たく乾燥した風が吹き付けるため寒冷。)
栽培品種:ガルナッチャ **栽培:**ゴブレ方式・株仕立て/6月~9・10月に夏季剪定/9月末-10月下旬によく熟した房だけを厳選して手摘みで収穫

アルト・モンカヨは、ロバート・パーカーにオーストラリア最高のシラーズを造る作り手としてその実力を高く評価されたオーストラリアの醸造家クリス・リングランドとホセ・ミゲル・サン・マルティン、ボデガス・ボルサオの協同事業として 2001年にアラゴン州ボルハに設立されました。ガルナッチャが育つ秀逸なテロワールをスペイン中隈なく探して辿り着いたのが、最も若い木で樹齢40年以上のガルナッチャが育つカンポ・デ・ボルハでした。

カンポ・デ・ボルハは、「ガルナッチャ王国」の異名を取る程のガルナッチャの銘醸地で、栽培面積の実に70%近くをガルナッチャが占めています。アルト・モンカヨのワインは、主にタブエンカ地区とボルハ地区に点在する総面積102ヘクタールのガルナッチャの畑から収穫しています。若木は1970年代の10年間の間に植樹されたもので、樹齢の最も古いブドウは、20世紀初頭に植樹された古木で、樹齢90年を超えます。

カンポ・デ・ボルハの土壌は、小石が多く、やや丸みを帯びた石灰岩や泥炭土、白雲石、珪岩、粘板岩などが混合しています。表層部は、水はけがよく、下層土は地中深くまで粘土質で、極めて乾燥した気候の下でも十分な水分を地中に蓄えることが出来ます。気候は大陸性気候で、夏は地中海性気候の影響を受けて暑く、冬は北東の大西洋側から冷たく乾燥した風が吹き付けます。高地のため夏は夜間が涼しく、昼間は暑くなるため、ブドウの熟成に理想的な環境が整います。年間を通して雨が少なく乾燥しているため、病害に見舞われる心配も殆どありません。

■**2017 ヴィンテージ情報**■ 2017年は、記録に残る中で最も生育サイクルの早いヴィンテージの1つで、スペイン北部では干ばつと霜害が猛威を振るい、気候変動による影響がいつになく実感された年となりました。カンポ・デ・ボルハでは、雹害をさほど受けずに済んだ畑で収穫時期を辛抱強く待つことの出来た生産者のもとで傑出したワインが作られました。特に標高の高いエリアでは、上質な酸が蓄えられ、豊富な日照時間により、引き締まった円熟したタンニンと高いアルコール分、成熟したフェノール成分を持つ素晴らしいバランスのとれたワインに仕上がりました。

2017 Veraton (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥4,800(税別)

ベラトン (DO カンポ・デ・ボルハ)

ベラトンは、アルト・モンカヨ・シリーズでは、エントリーワインですが、その素晴らしい独特な味わいは、ボデガス・ボルサオのトレス・ピコスと常に高得点を叩き出すアルト・モンカヨの中間に位置づけられます。ブドウは全て株栽培で、キャノピー・マネージメントとグリーン・ハーヴェストを徹底し、完熟したブドウを厳選して小さな箱で手摘みし、選果台で丁寧に選定します。

■**テクニカル情報**■ **品種:**ガルナッチャ100% **畑:**タブエンカとボルハ地区にある複数区画 **樹齢:**30~50年 **収穫:**10~11月
醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカーンオーク樽(新樽80%、2年物20%)で15~20日間マロラクティック発酵させ、16ヶ月熟成。

■**コメント**■ 外観は、深みのある赤色を湛え、グラスの縁は鮮やかな深紅色を呈している。ヒマラヤスギと甘いバニリンの香りが前面に感じられ、黒果実のアロマと仄かな糖蜜の香りが後に続く。口に含んだ時の第一印象は、芳醇で甘みのある果実味に溢れ、火打ち石を思わせるミネラルに鮮やかな酸、柔らかなタンニンが広がる。

■**エチケット**■ エチケットのデザインは、古代ローマ期に台所や浴場などの装飾に使われていた様々な色彩・形状のタイルをモザイク調に組み合わせ合わせたコラーージュです。アラゴンには、イスラム文化の影響を受けたムデハル様式の建築物が世界遺産として登録され、レンガや彩色タイルを複雑に構成した幾何学模様にはイスラム文化の影響が色濃く現れています。偶像崇拝を固く禁じるイスラム教では、神や動物などの装飾は偶像崇拝につながるため、幾何学模様のモザイクが発展したと言われていました。

2016 ヴィンテージ★**ジェームズ・サックリン 94点:**極めてリッチで重厚な味わいが魅惑的なガルナッチャ。ジュシーで肉付きの良い黒いベリー系果実の味わいを軸に、奥深くまで円熟した伸びのあるタンニンが生き生きと感じられる。素晴らしい深みと秀逸なバランスを持つ荘厳たるワイン。早飲みも出来るが、熟成も効く。《2019年7月1日掲載》



2016ヴィンテージ★ワインエンスージアスト90点:凝縮感のあるベリー系果実のアロマにヴァニラやキメの粗いオークの香りが彩りを添える。味わいはタンニックで、ピリリとしたタンニンゆえに開くの時間を要する。ブラックベリーやチョコレート、マシュマロ、ヴァニラの風味がスパイシーな樽香と共に力強い後味を生み、ベリー系果実のフレッシュな余韻が切れ味を添える。この大ぶりで円熟感のあるガルナッチャを入手したならば、必ず期待した通りの成果を約束してくれるに違いない。《2020年3月1日掲載》

2017 Alto Moncayo (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥7,000(税別)

アルト・モンカヨ (DO カンポ・デ・ボルハ)

パーカーポイント100点を2度も叩き出したこのワインは、正にアラゴン産ガルナッチャの真髄を表したワインです。栽培方法は、ベラトンと同じですが、古樹は低収量で、より上質なブドウを実らせます。ブドウは厳しく選定し、小型のステンレスタンクで発酵させ、バスケット・プレスで優しく压榨し、フレンチオークとアメリカンオークの樽に移し替えてマロラクティック発酵後、20ヶ月熟成させています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 畑:タブエンカとボルハ地区の複数区画 植樹:1940/1970年代 収穫:10~11月 醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカンオーク樽(新樽100%)で15~20日間マロラクティック発酵させた後、20ヶ月樽熟成。

■コメント■ 色合いは濁りのある赤~黒色を基調に、グラスの縁は鮮やかな深紅色を呈している。アロマは、最初はやや閉じ気味だが、ワインが開くにつれて、ミネラルと滑らかに完熟したベリー系果実のアロマが溶け合う。深みのある濃厚で円熟した味わいで、チェリーやプラムを思わせる黒果実の風味が広がり、次第に仄かなリコリス、糖蜜、シナモンのニュアンスを帯びてゆく。しっかりとタンニンに、すっきりと焦点の定まった酸味を湛え、余韻の長い後味がどこまでも続く。



2016 Aquilon (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥21,500(税別)

アキロン (DO カンポ・デ・ボルハ)

アキロンは、ボデガで最も上質なワインをバレル・テイस्टングで厳選しブレンドしています。このワインの狙いは、それぞれの年が持つユニークな個性を余すところなく引き出すことにあります。醸造手法は、他のモンカヨのワインと同じですが、熟成期間はより長く、2年間樽熟成させています。品種、テロワール、ヴィンテージの個性を奥深くまで掘り下げ、その持ち味を最大限に引き出しています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 畑:タブエンカとボルハ地区にある複数区画 植樹:1920年代 収穫:10~11月 醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカンオーク樽(新樽100%)で15~20日間マロラクティック発酵させ、24ヶ月熟成。

■コメント■ 非常に深みのある赤を鮮やかな深紅色のディスクが縁どる。香りは暗く、最初はやや閉じ気味。次第にミネラルやバニリンの甘い香り、レーズン、ダークチョコレートのニュアンスが仄かに香り立つ。2016ヴィンテージに典型的な力強く濃厚な味わいを湛え、心地良くエレガントな後味が余韻に広がる。



2015ヴィンテージ★ワインスペクテーター90点:キルシュ、ブラッドオレンジ、ダークチョコレートを思わせる肉厚で大胆な味わいと共に、軽やかで引き締まったタンニンにジューシーな酸を湛えた贅沢な赤ワイン。アルコール分の高いリッチな味わいだが、豊かな酸が生き生きとした味わいを保っている。《2018年4月30日掲載/飲み頃:2018-2022年》

2015ヴィンテージ★ギアペニン95点:外観はチェリー色。アロマは複雑味があり、スパイシーでミネラルや山林に生える草の香り、繊細なカカオの風味が香る。味わいはふくよかで恰幅が良く、骨格のしっかりとった余韻が長く伸びのある味わい。《2019年版》