

Bodegas Volver

ボデガス・ボルベール

スペインワインの伝統と土着品種の栽培に「再び立ち返る」



【写真:左から醸造家ラファエル・カニサレス、ラファエルの娘ソフィア、ラファエルの父親、ラ・マンチャの単一畑に育つ古樹のテンプラニーヨ】



ボデガス・ボルベールは、醸造家ラファエル・カニサレスによって 2004 年に設立されたワイナリーです。カニサレスは 1988 年に大学で醸造学を修めて醸造家としての知識を体系的に習得し、4 世代以上にわたりブドウ栽培とワイン造りに深く携わってきたカニサレス家の伝統のなかで栽培家としての資質を培ってきました。「ボルベール」とはスペイン語で「帰る・戻る」という意味で、スペインの伝統的な土着品種の栽培に「再び立ち返る」というカニサレスの醸造哲学を表しています。高品質なスペインワインの復興と、低収量と次世代の引継ぎ手の不在により失われてしまった古樹の土着品種が育つ古いブドウ畑を再び蘇らせることがボデガス・ボルベールの使命であり、企業理念でもあります。

自社畑ではサステナブル(持続可能)な栽培手法を採用。収穫は全て手摘みで厳しく選別を行い、最高のブドウだけがワインになります。年を経るごとに、より環境に優しい手法へと移行し、テロワールと自然環境を最大限に敬いケアしてゆくことをヴィジョンとしています。このような手法によりスペインの土着品種の個性を最大限に引き出すべく、惜しみない努力を注いで作られるボルベールのワインは、スペイン各地のテロワールの特色を余すところなく反映し、ロバート・パーカー Jr.を始めとする数多くのワイン誌やメディアで絶賛されています。



ラファエル・カニサレスは、1967 年にラ・マンチャ地方クエンカのラス・メサスに生まれました。カニサレス家は、ラファエルの曾祖父母がブドウ農家を始めてから 4 世代以上にわたり、今も尚ブドウ栽培とワイン作りに情熱を注いでいます。

「良いワインを造るには、少量生産でよく熟れた健康的なブドウを確保するのが必要不可欠で、健康状態の良いブドウは、ワインの品質を確実にしてくれます。ブドウがよく熟していれば円やかで骨格のしっかりとした味わいが得られ、少量生産により豊かな色味、凝縮感、複雑味が得られます。私の仕事はワインのクオリティを最大限に引き出すことです。そのプロセスはブドウ作りに始まり、ワインの瓶詰にまで至ります。私という人間の根底にあるのは、粘り強さです。ラ・マンチャの人間の手掛ける仕事とは、いかなる困難があろうと自らの信念のために戦い続けることです。私にとってその信念とは、この土地のワインが持つ高い潜在力なのです。」 —ラファエル・カニサレス

Bodegas Volver La Mancha ボデガス・ボルベール・ラ・マンチャ

■D.O.ラ・マンチャ■ 「マンチャ」とは、アラビア語で「水のない土地」を意味します。スペインの首都マドリッドより南に広がるメサ(=イベリア半島の約半分を占める高原)上の乾燥した大平原にあるラ・マンチャ地方は極めて雨が少なく年間降水量は 300~400mm 程。最低気温が氷点下 15℃になる厳寒の冬と、最高気温が 45℃の酷暑の夏という極端な大陸性気候で、年間日照時間は 3000 時間を超え、雨の殆どが晩春から冬季に集中します。



総面積 102 ヘクタールの自社畑は、ラ・マンチャ東部にあり、標高 660~700 メートルの高地に位置するため、冬は寒冷で雪が降り、夏は昼夜の寒暖差が激しくワイン用ブドウの成熟には理想的で、この地域で最も優れたテロワールを誇ります。白亜質と赤色粘土質の分厚い地層から成る痩せた土壌は非常に砂を多く含み、人の手による干渉を殆ど必要とせず、有機栽培・乾地農法による栽培が可能です。雨の少ない乾燥した土地によく見られる株(ゴブレ)仕立てで剪定されるブドウは 1 株あたりの収穫量が 1~3kg という超低収量で、その中でも最もよく熟した果実味の凝縮したブドウだけが手摘みで収穫されます。丁寧に圧搾し、天然酵母で発酵させることでピュアな果実味を最大限に引き出しています。

■2016 ヴィンテージ情報■ 冬は比較的温暖で、春はスペイン全土で雨の多い日が続く、土壌に十分な水分が蓄えられました。発芽は例年よりも遅く、多くの地域で開花が遅れたものの、非常に豊かな開花となり、早くも豊作を予感させました。夏は乾燥し、比較的穏やかな気候が続きましたが、8 月下旬から 9 月上旬にかけて非常に暑くなり、9 月から 10 月にかけては、ブドウの収穫にとって極めて理想的な気候に恵まれました。スペインの多くの地域で収穫量が高く、極めて健康状態の良いブドウが収穫出来た良年となりました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 記録に残る中で最も早く収穫を迎えた年の 1 つで、スペイン北部では干ばつと霜害が猛威を振りましたが、幸いにもその他の地域は悪天候を免れました。バレンシアでは豊富な雨量に恵まれました。ラ・マンチャの作り手によると、この年の収穫量は例年比 30~60% 減となりましたが、そのぶん果実味が凝縮し、洗練されたタンニン、深みのある色合い、高いアルコール分、低い酸がこのヴィンテージの特徴です。2017 年は、2010 年や 2013 年の品質には達しなくとも、2015 年や 2016 年よりも良年であると言えます。

■2018 ヴィンテージ情報■ 極めて早く収穫を迎えた前年とは反対に遅めの収穫を迎えた年で、霜が全く降らず、収穫量も豊富でした。冬から春にかけての豊富な雨も豊作の要因の 1 つで、この豊富な雨により、前年の霜害で大きなダメージを受けたブドウの多くが良好な健康状態を取り戻しましたが、樹勢のコントロールとカビ菌やボトリティス菌の増殖を抑えなければならぬため、ブドウ農家や栽培家の苦労は倍増しました。ブドウの成熟期が遅れたため、収穫をどのタイミングで行うかの判断が多くの栽培家を悩ませ、作り手の手腕が試されました。

■2019 ヴィンテージ情報■ この年は、スペインの中部から南部にかけて気温が高く、雨の少ない乾燥した年となりました。この干ばつにより畑の衛星状態は良好なものとなり、病害は殆ど見られなかったものの、水不足のストレス・レベルが上がり、収穫の時期を早めました。この年の収穫量は前年比 22.5% 減となる予想で、過去 5 年間と比べると、量に関しては大体「中の下」あたりと言えるでしょう。ラ・マンチャに関しては、南部の方が北部よりも干ばつの影響を大きく受けました。ワインのクオリティについては、上質なヴィンテージとなる見込みです。

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

Millésimes

2019 Paso a Paso Organic Verdejo

上代価格 ¥1,900(税別)

パソ・ア・パソ・オーガニック・ヴェルデホ

■**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(IGP カスティーリャ) 味わい:辛口/白 畑面積:102ha
品種:ヴェルデホ 100%(有機栽培:CAECV 認定) アルコール:13%程度 植樹:1999年 収量:1株あたり3kg 標高:660m
土壌:赤色粘土に小石と白亜が混じる鉄分の豊富な砂礫が連なる 醸造:最も熟れたブドウを丹念に選果し優しく压榨。ステンレスタンクで自然発酵。発酵を終えた後ブレンドし、瓶詰前に冷却・安定化処理を施し軽く清澄。年間生産量:平均 1000 ケース

【CAECV 有機栽培認証マーク】▼

■**コメント**■ 外観は青みを帯びた淡い金色。洋梨、ズバイモモ、蜂蜜のアロマと風味が口内を満たします。シルクのように滑らかで口当たりの良いテクスチャーが心地良く広がり、仄かな花の香りがふわりと香ります。凝縮感のある味わいが後味に感じられます。ルエダの最もエレガントな白ワインにも引けをとらない最高のバリューワインと言えるでしょう。

■**相性料理**■ 刺身などの生魚や海鮮料理、シーフードのマリネ、カルパッチョ、海藻サラダ、竹輪の磯辺揚げなど。



2018 Paso a Paso Organic Tempranillo

上代価格 ¥1,900(税別)

パソ・ア・パソ・オーガニック・テンプラニーリョ

ムンドゥス・ヴィニ・ピオ部門金賞受賞ワイン!(受賞年:2019年/受賞ヴィンテージ:2017年)

■**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(IGP カスティーリャ) 辛口/赤 畑面積:102ha
品種:テンプラニーリョ 100%(有機栽培:CAECV 認定) 収量:1株3kg 標高:660m 植樹:1999年 土壌:砂を多く含む砂礫質
醸造:ステンレスタンクで長時間マセラシオン、フレンチオークの古樽で6ヵ月熟成 年間生産量:平均 4000 ケース

【CAECV 有機栽培認証マーク】▼

■**コメント**■ 濃いルビーレッドの色調。チェリー、スグリの実、煙草、リコリスの複雑なアロマと共にフローラルな花の香りがゆっくりと花開いてゆきます。口を含むとジュシーで伸びのある恰幅の良い味わいが口内を満たし、しなやかな赤果実にビターチョコレートと甘いバラの花のニュアンスが香ります。後味には、生き生きとした快活なエネルギーが漲り、リコリスとほろ苦いチェリーの風味が余韻に広がります。

■**相性料理**■ パスタ、赤身肉のロースト、川魚、ソーセージ、様々なタイプのチーズと抜群の相性です。



★**ワインスペクテーター87点**:ブラックチェリーやプラム、葉っぱやスモーク、タールを思わせる風味がビロードのように贅沢なテクスチャーと共に広がるフレッシュな赤ワイン。軽やかなタンニンとジュシーな酸が感じられる。筋骨隆々とした男性らしさはないが、豊かな味わい。生産量 12,000 ケース。《**飲み頃:2020-2024年 | 2020/4/30 掲載**》

2016・2017 Volver

【750ml】上代価格 ¥2,700(税別)

ボルベール

※2016年のみ 【1500ml】上代価格 ¥5,500(税別)

ムンドゥス・ヴィニ・ピオ部門金賞&ベスト・オブ・ショー・ラ・マンチャ受賞ワイン!(受賞年:2018年/受賞ヴィンテージ:2015年)

1957年にラ・マンチャのフィンカ・ロス・フンカレスに植樹された古樹のテンプラニーリョのみを使って作られる単一畑のワイン。1株1~2kgのブドウしか実らせない超低収量の古樹ならではの凝縮した深みのある果実味とテロワールの特徴が色濃く反映されています。マロラクティック発酵を古樽で行い、甘みのあるタンニンを引き出しています。スパイシーで独特の風味を持ち、ボデガのワインの中で最も樽香が顕著に感じられます。

■**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) 味わい:辛口/赤 畑面積:29ha
品種:テンプラニーリョ 100%(有機栽培:認定なし) 植樹:1957年 収量:1株あたり1-2kg 標高:660m 土壌:白亜・赤粘土・砂礫
アルコール:15%前後 醸造:樽内でマロラクティック発酵させ、フレンチオークの樽で15ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。

■**相性料理**■ しっかりとした凝縮感を持つ男性的で力強い味わいは、赤身の肉、特に噛み応え硬めの牛肉やステーキなどと相性が良く、繊細な和牛や柔らかい肉であればスパイスの効いた肉料理と最高のマリアージュがお楽しみいただけます。



2016 **ヴィンテージ★ギア・ペニン 91点**:外観はチェリー色で、グラスの縁はガーネット色を呈している。フルーツジャムやフルーツ・リキュールを思わせる力強いアロマに、挽き立ての珈琲の風味が香る。味わいは風味豊かで甘みがあり、長い余韻が広がる。《**2019年 版掲載**》

2016 **ヴィンテージ★ワインスペクテーター90点**:ブラックベリーやスグリの実、ココア、エスプレッソの風味が香る太みのある味わいを持つ贅沢な赤ワイン。果実にしっかり溶け込んだタンニンと甘酸っぱい酸がピリリと感じられる。リッチでフルーティかつフレッシュな味わいを持つモダンなワイン。生産量 1万ケース。《**飲み頃:2019~2026年 | 2019/3/31 掲載**》

2017 **ヴィンテージ★ワインスペクテーター89点**:ブラックベリーとスグリの実の円熟した風味がシロップのようにねっとり感じられるリッチな赤ワイン。ミントやエスプレッソ、ローム質の大地の香りが背景にほんのりと香る。筋骨隆々としたタンニンが果実味にしっかりと溶け込み、甘酸っぱい酸が全体のバランスを引き締める。大ぶりでモダンなスタイルに仕上がっている。生産量 1万ケース。《**飲み頃:2020-2024年 | 2020/2/29 掲載**》

2016 Volver Cuvee Old Vines

上代価格 ¥6,300(税別)

ボルベール・キュヴェ・オールド・ヴァインズ

1957年にフィンカ・ロス・フンカレスに植樹された古樹を剪定~収穫に至るまで丹念に管理し、最高のブドウだけを厳選。最高級のテンプラニーリョとカベルネ・ソーヴィニオンを品種ごとに収穫・醸造・熟成し、瓶詰前にブレンド。シルキーで円熟したタンニンを持つ骨格の良い味わい。完熟した果実の濃厚なアロマに樽由来のチョコレートやスモーク、甘いスパイスの風味が香ります。

■**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:テンプラニーリョ&カベルネ・ソーヴィニオン
植樹:1957年 平均収量:1-2kg/株 醸造:選果は畑とワイナリーの選果台で2度行い、マセラシオンと一次発酵は品種別に容量5トンの開放型ステンレスタンクを使用。垂直型のバスケットプレスで12時間かけて優しくゆっくりと压榨。一次発酵の仕上げとマロラクティック発酵は、一級品のフレンチオーク(ブルゴーニュ産とボルドー産)の樽で行い、その後20ヶ月樽熟成しブレンド。無ろ過で瓶詰。

■**コメント**■ 縁に深紅色を帯びたチェリーレッドの色調。過熟した果実の濃厚なアロマ。フレンチオークでの樽熟成に由来するチョコレートや甘くスモーキーなスパイスの風味が香ります。骨格のしっかりとした味わいで、シルキーで熟れたタンニンと砂糖漬けの果実のニュアンスが豊かに感じられ、どこまでも続く長い後味が広がります。若いうちから楽しめるワインですが、熟成力の高いワインです。



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

Millésimes

Bodegas Volver Alicante

ボデガス・ボルベール・アリカンテ

■D.O.アリカンテ■ D.O.アリカンテは、地中海に突き出した岬の、標高の高い丘陵地のマリナ・アルタとバレンシア州南部にあるアリカンテの町から内陸に至る2つのサブゾーンがあります。



タリマの畑は、内陸部の3つの山脈間、標高600~750mの高地に広がる総面積185haの複数区画から成り、小さな土地ながら多様なマイクロ気候を形成しています。冬は寒く、一年を通して雨の少ない乾燥した大陸性気候ですが、地中海性気候の影響を受け、夏は昼夜の寒暖差が激しくなります。年間降水量は平均150mm/m²で、リオハのおよそ1/3程。このような環境は、酸と糖度のバランスが優れたワインを生みます。有機物を殆ど含まずミネラルを豊かに含んだ痩せた石灰質土壌に育つ耐寒性に優れた土着品種は、ウドン粉病やフィロキセラに強く、接ぎ木をしていない自根のモナストレルが育つ区画が180ha残っています。



ブドウは伝統的な乾地農法、株(ゴブレ)仕立ての有機栽培で、畑の一部は有機栽培認定を受け、人の手による干渉を最小限に抑え、自然の力を生かしたブドウ栽培をしています。土壌は水分を殆ど蓄えない乾燥した石灰質土壌で、表層部は小石で覆われ、極めて低収量です。畑の近くには、ヨーロッパ最大の大理石の採掘場があります。大理石は、白亜と炭酸カルシウムから長い時間をかけて生成されてゆくと、この一帯の土壌が非常に古くから白亜質のミネラルを豊富に含んでいたことを証明しています。

2019 Tarima Blanco

上代価格 ¥1,800(税別)

タリマ・ブランコ

タリマの畑の近くにはヨーロッパ最大の大理石の採掘場があり、白亜質のミネラルを豊富に含んだ石灰岩質土壌に育つ土着品種は、素晴らしくミネラリーで香り豊かな白ワインを生みます。

【※2019VTよりセパージュとエチケットのデザインが変わります。| 左:2016&2018VT | 右:2019VT】

■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方バレンシア州(DOアリカンテ) 味わい:辛口/白 有機栽培:認定なし

【2019VT】品種:メルセグーラ&シャルドネ 畑面積:30ha 植樹:2000-2010年 醸造:ブドウがよく熟しつつもフレッシュな酸を維持する8月2週目に収穫し、12℃に保ちながらステンレスタンクで低温発酵させ、アロマティックな果実味を引き出します。

■コメント■ 外観は鮮やかな麦わら色。白い花やフレッシュな果実のフローラルなアロマに香り豊かなハーブのニュアンスが香ります。口に含むと美しい酸を湛えたバランスの良い美味しい味わいがどこまでも広がります。ミネラルに富んだ香り豊かでフレッシュな味わいは、魚貝類や米を使った地中海料理や生のチーズと抜群の相性。



2018 Tarima Organico Monastrell

上代価格 ¥2,000(税別)

タリマ・オルガニコ・モナストレル

ムンドゥス・ヴィニ/ピオ部門で2年連続金賞受賞!(受賞年:2019年・2018年/受賞ヴィンテージ:2017年・2016年)

ムンドゥス・ヴィニのピオ部門で2年連続金賞に輝いたタリマ・オルガニコの畑は、3つの山脈間に点在し、全て有機栽培の公式認定を受けています。ブルーベリーやラズベリーを思わせる豊満な果実味に力強いタンニンが特徴的です。



■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方バレンシア州(DOアリカンテ) 味わい:辛口/赤 畑面積:185ha 標高:650-750m 品種:モナストレル100%(有機栽培:CAECV公式認定) 植樹:1992-1997年 土壌:痩せた白色石灰質土壌 収量:1株当たり3kg 収穫:10月初旬 醸造:ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで天然酵母を利用して自然発酵。マロラクティック発酵させた後、2~3年物のボルドー産とブルゴーニュ産のフレンチオークの樽に移し替えて6ヶ月樽熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。

【CAECV有機栽培認証マーク】

■コメント■ 外観は濁りのある紫色を湛え、ブルーベリーとラズベリーのアロマが豊かに香り立ちます。口に含むと、素晴らしく凝縮感のある果実味を湛えたフルボディのふくよかな味わいが口内を満たします。オーガニックワインならではの柔らかな口当たりと豊かなタンニンを持つ豊満でふくよかな味わいは、あらゆるタイプのロースト肉と良く合い、特に牛肉や羊肉などと抜群の相性です。



2018VT★ワインスペクテーター89点:ブラックチェリーやボイゼンベリーのアロマに仄かな大地のニュアンス、リコリス、エスプレッソの香りが広がるエネルギー感あふれる赤ワイン。軽やかなで引き締まったタンニンと鮮やかな酸がワインにエネルギー感あふれるストラクチャーを与えている。フレッシュで生き生きとした味わい。生産量12,000ケース。《飲み頃:2020-2024年 | 2020/5/31掲載》

2018 Tarima

上代価格 ¥2,000(税別)

タリマ

1970年代に植樹された古樹のモナストレルの収量は、僅か3kg/株。10月4週目を目安とする遅摘みの収穫で凝縮感のある円熟した果実味を引き出しています。甘美で円熟したモナストレルの魅力がギュッと凝縮した極めてコストパフォーマンスの優れたワインです。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方バレンシア州(DOアリカンテ) 品種:モナストレル100%(有機栽培:認定なし) 味わい:辛口/赤 畑面積:185ha 植樹:1972-1979年 標高:650-750m 土壌:白亜の石くずを多く含む浅く乾燥した石灰岩質土壌 醸造:ステンレスタンクに入れて野生酵母で一次発酵させ、マロラクティック発酵を経て、前ヴィンテージのタリマ・ヒルの熟成に使用された2年物のフレンチオークの樽に移し替えて6ヶ月樽熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。年間生産量:平均7000ケース

■コメント■ 紫色の輝きを帯びたチェリーレッド。リコリスやチョコレートの風味と共に、仄かに深みのあるハーブやハイビスカスの花の香りを思わせる甘美なアロマがグラスの中で美しく花開いてゆきます。ワインバーなどに置いて単体で楽しむのにぴったりのアイテムですが、料理と合わせるなら、魚貝類のパエーリヤや塩漬肉、バーベキューなどと最高のマリナーズがお楽しみいただけます。



★ワインスペクテーター88点:キルシュや砂糖漬けのオレンジ、甘草、エスプレッソの鮮やかでリッチな風味が広がる太みのある赤ワイン。繊細なタンニンとジューシーな酸がワインにしっかりと骨格を与えている。果実味を主体とする円熟した味わいだが、口当たりは軽やか。生産量 3 万ケース。《飲み頃:2020-2024年 | 2020/5/31 掲載》

2018 Tarima Hill Blanco

上代価格 ¥2,700(税別)

タリマ・ヒル・ブランコ

ピノソの街にある標高 600~750 メートルの畑に育つシャルドネを主体に少量のメルセゲラをブレンド。温暖な産地ならではの南国の果実を思わせるアロマにシャープな切れ味、ヴァニラや仄かなスパイスを思わせるクリーミーな樽香が香る濃厚で華やかな白ワインです

■テクニカル情報■ 産地:バレンシア州ピノソ(DO アリカンテ) 品種:シャルドネ(主体)、メルセゲラ 畑の標高:海拔 600~750m 樹齢:12年 醸造:フレンチオークで樽発酵させた後、バトナーージュしながら6ヶ月樽熟成。

■コメント■ 外観は輝きのある華やかな黄金色。熟れたパイナップルやマンゴー、桃、蜂蜜のアロマに、樽由来の仄かなヴァニラやスパイスのニュアンスが香ります。良質な酸を湛えたバランスが良く美味な味わいで、濃厚な後味が余韻に広がります。魚やタコ、牡蠣、貝、魚貝類を用いたパエリヤなどの米料理と抜群の相性です。

2017VT★ギア・ペニン 89点:外観は鮮やかなイエロー。香りは力強く、クリーミーな樽香と熟れた果実のアロマにスパイシーさも感じられる。味わいはリッチでしっかりとストラクチャーを持ち、仄かなトーストの風味と余韻の長い後味が広がる。《2019年版》



2017 Tarima Hill

上代価格 ¥2,700(税別)

タリマ・ヒル

乾地農法で育つ自根の古樹は1株あたり1.5キロと極めて低収量で、非常に凝縮感のあるワインを生みます。ワインスペクテーターのワイン・オブ・ザ・イヤーに選ばれたこともあるタリマ・ヒルは、力強くも複雑味のあるエレガントなワイン。甘美な花のアロマとカシスを思わせる仄かな果実の甘みがフワリと花開きます。エチケットに描かれたパッションフルーツの花は、作り手のワインへの情熱を表しています。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方バレンシア州(DO アリカンテ) 品種:モナストレル 100%(有機栽培:公式認定なし) 辛口/赤 畑面積:185ha 標高:650~750m 植樹:1935-1970年 収量:1.5kg/株 醸造:ステンレスタンクで自然発酵。樽内でマロラクティック発酵を経てフレンチオークの新樽(一部2年物を含む)で14ヶ月熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。生産量:平均5500ケース

■コメント■ 濃厚なルビー色の輝きを湛えたチェリーレッド。ラズベリーやブルーベリーの成熟した果実のアロマに、スパイスや仄かなバルサム香、花々の香りが感じられます。美しくバランスのとれた美味なフルボディで、余韻の長い後味が広がります。ワインバーなどに置いて単体でも楽しめますが、レバーやもつ煮、赤身肉やジビエ、米料理、カードチーズやブルーチーズなどとも良く合います。

2017VT★ワインスペクテーター92点:厚みのあるリッチなテクスチャーを特徴とする太みのある赤ワインで、スグリやブラックベリー・ジャムの陶酔させるような風味の背景にココアやエスプレッソ、ローム質の大地の香りがほんのりと広がる。筋骨隆々としたタンニンが果実味にしっかりと溶け込み、オレンジの皮を思わせる豊かな酸が生き生きと感じられる。パワー全開の力強いスタイルを備えた美しく調和のとれた味わい。生産量1万ケース。《飲み頃:2020-2027年 | 2020/4/30 掲載》

