

Bodegas Carchelo

ボデガス・カルチェロ

スペイン南東部フミーリャ発のベスト・バリューワイン！

イギリスの評論家ニール・バケットの「死ぬまでに飲むべき 1001 のワイン」で紹介され、ワイン・スペクテーターでコストパフォーマンスの極めて高いワインとしてトップ 100 入りしたボデガス・カルチェロは、フランスの同価格帯のワインの2倍以上のクオリティを有すると評され、国際的注目を集めています。

ボデガは、地中海に面したスペイン南東部ムルシア州カルチェ山脈のふもとに位置し、標高は平均600メートル、最も高地で1372メートルに達します。スペインで最も乾燥したこの土地で最初に科学的手法を用いた灌漑を実施するなど、フミーリャの醸造文化の近代化に一役買ったパイオニア的存在です。1990年にボデガ名が『アガビト・リコ』から『ボデガス・カルチェロ』に変わって以来、飛躍的な品質の向上を遂げ、2008 ヴィンテージから醸造家ホアキン・ガルベスを迎え、シルキーなタンニンと濃厚な果実味が美しく調和する洗練された赤ワインをリリースし続けています。

■**テクニカル情報**■ **ボデガ所在地:**スペイン地中海地方ムルシア州カルチェ山麓 **DO:**フミーリャ **標高:**485-1372m **気候:**大陸地中海性気候(半乾燥帯の1つで北アフリカ大陸、地中海、北大西洋の影響を大きく受ける) **年間日照時間:**3000時間 **年間降水量:**300mm(雨の降る日が年間20日下回る極めて乾燥した地域) **土壌:**有機物質を殆ど含まない白色石灰岩質土壌(地層は砂と粘土を含むローム層。表層部は水はけに優れ、地下深くの下層土は吸水性が良く、干ばつの間も十分な水分を地下に蓄えることが出来る。)

◆**テロワール**◆ 雨は主に春と秋に集中し、夏には乾燥するため灌漑が欠かせません。寒暖差は大きく、夏の最高気温は45℃に達し、冬は氷点下5℃まで下がります。昼夜の寒暖差も著しく、夏は夜と昼の気温差が最大で20℃に及びます。標高や緯度、日照量や風下・風上の違いによって気候条件も多様性に富んでいます。カルチェロの畑は、フミーリャ各地に広く点在するため、雹によりブドウが全滅するリスクを避けると共に、土壌のタイプ、標高、畑の傾斜や地形、気温や風当たりにより、ブドウの熟成に微妙な変化が生じるため区画によって栽培品種を分け、それぞれのテロワールの特性を生かした多彩な味わいを生んでいます。

◆**醸造**◆ ボデガで醸造するワインは全て赤ワインで、発酵には温度調節の出来る大型ステンレスタンクを使用。区画の特性に合わせて1万2千L、2万5千L、5万Lと3種類のタンクを使い分けています。熟成用の樽は、容量225Lの小型のバリックで全て一級品のフレンチオークです。毎年セラーの樽の20%を新樽に買い替え、5年以上使い古した古樽は廃棄しています。樽熟成と瓶内熟成を行うセラーは一年を通して一定の温度と湿度に徹底管理し、通気性にも気を付けています。
[写真:醸造責任者ホアキン・ガルベス氏]

■**2014 ヴィンテージ情報**■ 雨の多い冬の影響で例年よりも春の訪れが早く、3月は温暖な気候に恵まれ、例年より早く萌芽が見られましたが、春の終わりに一気に気温が下がり、8月まで冷涼で雨の多い日が続いたため、多くの地域でうどん粉病に悩まされました。8月に入るとようやく気温が上がり、収穫期は例年より若干遅かったものの、温暖で乾燥した9月のお陰で収穫量が上がり、熟成に長い時間がかかった分、程よい糖と酸を備えたバランスのとれた健康的なブドウが収穫出来ました。

■**2015 ヴィンテージ情報**■ 2015年は、スペイン全土で似通った気候パターンが見られ、6月末頃から気温が上昇し、7月には猛暑に見舞われ、8月に入ると穏やかでやや冷涼な気候に恵まれ、多くの地域で例年よりもやや早めの収穫を迎え、収穫期間は良い天候に恵まれました。フミーリャでは、比較的早熟な白ワイン品種やシラー、メルロは8月末から、主要品種のモナストレルは9月中旬から収穫が始まりました。この年は病害が極めて少なく、猛暑の影響で例年より若干収量は落ちたものの、極めてバランスが良くクオリティの高いブドウが収穫された良年となりました。

■**2018 ヴィンテージ情報**■ 2018年は、乾燥した暑い年が何年か続いたスペインによく雨天が訪れた年で、一部の地域では、雨の多い日が初夏まで続きました。前年よりも遥かに冷涼な年で、ブドウの発育が例年よりもゆっくりと進み、収量を制限し、病害を食い止めるために重点的な畑仕事を頻繁に要する年となりました。収穫時期は例年よりも遅く、収穫期間中は、殆どの地域で晴天に恵まれ、前年よりも遥かに豊かな収穫量が得られました。全体的に例年よりも雨の多い涼しい年で、アルコール分控えめで品種の個性が力強く表れたフレッシュなワインが作られました。



2018 Carchelo Tinto

上代価格 ¥2,200(税別)

カルチェロ・ティント

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州カルチェ山麓(DOフミーリャ) 品種:モナストレル、テンブラニーリョ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン アルコール:14%前後 醸造:フレンチオークで樽熟成(2016年:6ヶ月/2017年:3ヶ月)後、3ヶ月瓶熟成
相性料理:スペイン料理の食前酒に理想的。フレッシュでマイルドな料理とも抜群の相性で、冷やせばデザートともよく合います。

■**コメント**■ スパイシーな黒果実と赤果実の豊富なアロマに濃厚で複雑な味わい、柔らかな口当たりを持つ伝統的なスペイン料理の食前酒に打ってつけのワイン。魅惑的なルビーレッドの色調に紫色のエッジ。濃厚で複雑なアロマは、赤や黒のベリー系果実のフルーティなアロマが豊かに溢れ、次第にスパイシーな樽香が加わり、トーストやヒマラヤスギのニュアンスが仄かに香る。口当たりは驚くほどに柔らかく、バランスのとれた味わいで繊細かつ精巧なニュアンスに満ち、美しく調和のとれたフレッシュで余韻の長い繊細な後味が広がる。酒齢の若いうちから楽しめるが、5年程の熟成が効き、エレガントで洗練された味わいへと成熟してゆく。



2015 Altico Syrah

上代価格 ¥2,500(税別)

アルティコ・シラー

2014VTがデキャンタ・アジア・ワインアワード2017ブロンズ賞！2015VTがヴィーノス・デ・フミーリャ品評会で金賞！
花や甘いスパイスが香る豊富な果実のアロマにエレガントなタンニンを含んだ複雑味のあるワインです。



■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOフミーリャ) 品種:シラー100% アルコール:14.5%前後
醸造:フレンチオークで12か月樽熟成、リリース前に最低12か月瓶内熟成。年間生産量:3,000ケース
相性料理:前菜、魚、鶏肉、軽い味付けの米料理やシチューなど煮込み料理と抜群の相性。(提供温度:15-16℃)

■**コメント**■ 深みのあるルビー・ガーネットの濃厚な色調に生き生きとした紫色のエッジ。スマイレの花の仄かな香りに赤いベリー系果実のアロマ、ヴァニラやクローヴを思わせるスパイシーな香りが溶け合う複雑なアロマ。味わいはフルボディで、心地よくフレッシュな爽快感が口内を満たし、洗練されたタンニンがもたらす柔らかな味わいと熟成感のある果実、オークの風味がバランスよく溶け合い見事な一体感を見せる。若いうちからすぐに楽しめる味わいだが、7年間かそれ以上の熟成が効き、時と共に複雑味を増していく。



2014VT★**ワイン・スペクテーター**89点:プラムやブラックベリーの風味に甘草や黒胡椒、タールの香りが仄かに香る豊かな味わいの赤ワイン。柔らかなタンニンと酸がワインに十分なストラクチャーを与え、美しくバランスの良い味わいに仕上がっている。《**飲み頃:2019-2022年 | 2019掲載**》

2014VT★**ヴィノス**88点:外観はオパークルビー。熟れたブラックチェリー、ダークチョコレート、仄かなスモークの香りが鼻と口内に抜ける。重量感のある恰幅の良い味わい。ワインが開くにつれ微かなタールの風味を帯びてゆく。柔らかなタンニンが黒果実の香りを主体とする滑らかで温かみのある後味に輪郭を添える。《**飲み頃:2019-2022年 | 2019/4掲載**》

2014VT★**ギア・ペニン**88点:チェリーレッドの色調をガーネット色のディスクが縁どる。香りは力強くパワフルで、フルーツジャムやドライフラワー、スパイスの風味が香る。味わいは風味豊かで、よく熟れた果実を思わせる温かな味わいが口内を満たす。《**2018年版**》

2014 Carchelo Selecto

上代価格 ¥3,300(税別)

カルチェロ・セレクト

一級品のワインがおおよそ10倍の値段で販売される一方で、「全ての人が手に入れることの出来る上質なワインを作る」という大義の下に生まれたカルチェロ・セレクトは、他のワインとは一線を画するワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOフミーリャ) 品種:モナストレル、テンブラニーリョ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン アルコール:15% 醸造:フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成後、最低12ヶ月瓶内熟成(樽内でマロラクティック発酵)
相性料理:赤身の肉、鴨肉、兎肉、ジビエ、豆のシチューやヒヨコ豆のシチューなど風味の強い肉や野菜のスープやシチュー、クリーミーな米料理などと抜群の相性。(提供温度:15-16℃) 年間生産量:3,000ケース

■**コメント**■ 外観は濃厚なガーネット色を含み、エッジはスマイレ色を帯びている。熟れた赤果実や森のベリー系果実の濃厚なアロマに香ばしいトースト香やスパイシーなニュアンスがほんのりと香る。味わいはバランスのとれたフルボディで、フレンチオーク由来のタンニンとバランスの良い果実味が実に見事に溶け合い、非常に余韻の長い後味が広がる。

2013VT★**ワイン・スペクテーター**90点:ヒマラヤスギ、煙草、林床の香りがワインにアーシーな表情を与えつつも、ベリー系果実の種や繊細なスパイスの風味、ジューシーな酸がワインの味わいをすっきりと引き締め、後味まで生き生きとした生彩さを保っている。旨味のあるスタイルを持つ表情豊かな味わい。《**飲み頃:2019-2023年 | 2019掲載**》

2013VT★**ヴィノス**90点:外観は深みのあるルビー色。熟れた黒いベリー系果実やコーラ、砂糖漬けの花のアロマが香り、ワインが開くに従って仄かなパイプ煙草のニュアンスを帯びてゆく。継ぎ目のよく開いた贅沢な味わいで、ブラックベリーやチェリー・ヴァニラの重厚な果実味が終盤に向かうにつれて生き生きとした生彩さとスパイシーな風味を増してゆく。しなやかなタンニンが後味に輪郭を添え、力強い黒果実の香りが粘性のある長い余韻を生む。《**飲み頃:2019-2023年 | 2019/4掲載**》



2016 Muri Veteres

上代価格 ¥7,500(税別)

ムリ・ヴェテレス

モナストレルの甘美な果実味が引き立つプレミアムワイン。「ムリ・ヴェテレス」は、ラテン語で「古い城壁」を意味し、ムールヴェードル(モナストレル)の語源でもあります。その昔ローマ軍が1年間におよぶハンニバルの包囲攻撃を耐え抜いたサグントゥムの城壁を指す言葉です。この言葉が時を経て「ムルビエドロ」となり、19世紀にサグントゥム(現バレンシア県サグント)の街の呼称となりました。丁度この頃フランスにもたらされたモナストレルが「ムールヴェードル」(ムルビエドロの仏訳)と呼ばれるようになったと言われています。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOフミーリャ) 品種:モナストレル100% アルコール:14.5%
醸造:フレンチオークの樽で12ヶ月熟成させた後、リリース前に最低12ヶ月瓶内熟成(提供温度:16-17℃)
相性料理:赤身肉のグリル、シチュー、兎肉、羊肉、野生の獣肉、マンチェゴ(羊乳チーズ)のガスパッチョ、ガチャミガ(小麦粉で作るすいとんのような料理)、コシード(豚足・鶏肉・牛肉などの肉類とヒヨコ豆などを煮込んだ料理)、中〜長期熟成させた山羊乳チーズ。

■**コメント**■ 外観はガーネット〜チェリー・レッドでエッジはスマイレ色を呈している。低木の香りや黒果実や甘草、ココアの香りを湛えた繊細で緻密なアロマが香る。凝縮感のある心地よく美味な味わいで、フレッシュでバランスのとれた高貴なタンニンが感じられる。

