

Bodegas Valentin Bianchi

ボデガス・ヴァレンティン・ビアンキ

世界が実力を認める珠玉のアルゼンチン・ワイン！

ヴァレンティン・ビアンキは、母国イタリアから1910年にアルゼンチンへ移住しました。移住先のアルゼンチンで1928年に葡萄畑とボデガを購入したことがビアンキの人生にとって大きなターニング・ポイントとなりました。この小さなボデガは「エル・チチュエ」の名で知られています。

いくつもの困難を乗り越え、ブエノス・アイレスでビアンキのワインが名声を手にしたのは1934年のことです。同年、ビアンキのワインは、アルゼンチンのワイン見本市とワインコンテストで最高品質賞に輝きました。1951年には、息子たちの貢献により規模も拡大し、現在のヴァレンティン・ビアンキの社名に変わりました。1966年には彼の功績と人徳を讃えられ、イタリアで公式にナイトの称号を受けています。ビアンキは、現在も発展と近代化を進め、その品質と実力は、ワインアドヴォケートを始めとするワイン誌や数々のコンクールで高い評価を受けています。



ボデガス・ヴァレンティン・ビアンキは、アルゼンチンのメンドーサ州サン・ラファエルにボデガを構え、総面積6万5千ヘクタールに及ぶ広大な土地を所有し、ディアマンテ河とアトゥエル河の水を灌漑利用して葡萄栽培を行っています。この2つの河川は、アンデス山脈から流れ出る雪解け水を水源としています。

アンデス山を囲むようにして広がるサン・ラファエル地区は、南緯34.5度、標高800mの冷涼な高地に位置し、年間平均降水量300mm、平均湿度55%という乾燥した土地で、病害の心配がありません。年間180~200日間は霜が降らず、温暖な気候に恵まれ、暖かな気候条件により、様々な葡萄品種の栽培に適していますが、品種の持ち味を最大限に引き出すため、品種の特性とテロワールの相性を入念に見極め、各品種の栽培区画を決めています。

比較的樹齢の若い葡萄から造るエルサ・ビアンキ・シリーズと、数々の国際ワインコンクールでその実力を高く評価されているファミリー・ビアンキの葡萄が育つのは、主にサン・ラファエル地区のラマ・カイダ周辺に広がる標高750メートルの冷涼な高地で、高品質のワイン用葡萄を育てるのに理想的な土地です。土壌は、2つの河川の流れにより土砂が堆積してきた石灰質の砂礫土壌で、葡萄樹は新鮮な養分を求め、地中深くまで根を張り巡らせます。

■テクニカル情報■ 産地:アルゼンチン西部メンドーサ州サン・ラファエル地区 土壌:石灰質・砂礫質 標高:海拔750メートル

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、収穫期の2月から4月にかけて低い降水量と冷涼な気候に恵まれ、収穫前のブドウは理想的な熟度に達しました。メンドーサのマルベックにとってはクラシック・ヴィンテージと呼ばれる明らかな当たり年で、滑らかなタンニンとフレッシュでナチュラルな酸を湛えた良質なワインに仕上がりました。雨が少なく乾燥した気候により凝縮感が得られた一方で、収穫期が短く低収量となった2016年や2017年に比較すると2018年は平年並みの収穫量に回復し、質・量ともに良年となりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 乾燥した天候、粒の小さな実、やや低めの収穫量、冷涼な気候を特徴とする2019年は、通常より1~3週間早く収穫を迎え、カビ病やウドンコ病に悩まされることもなく、非常にきれいな状態の果実を得ることが出来ました。春は霜害が懸念されましたが、夕方に潮風が絶え間なく吹きつけたことで、この年霜害に見舞われた畑は少なく、収穫量は、当初は例年よりも豊作となる予想でしたが、乾燥した天候と冷涼な気候が相まって例年よりもやや低収量の年となりました。初秋の4月は暖かく、特に標高の高い地域では健康状態の良いブドウを実らせました。ブドウの果粒が小さかったため、果汁に対して果皮の割合が高く、素晴らしい色味を湛えた凝縮感の高いワインが造られました。若いうちから親しみやすく、熟成も可能なヴィンテージです。

2019 Elsa Bianchi Chardonnay

上代価格 ¥1,450(税抜)

エルサ・ビアンキ・シャルドネ

沖積層由来のローム質・砂礫土壌やカリチュエ(地表の砂や小石の間に炭酸カルシウムが凝固した地層)を多く含むローム土壌、石灰質の堆積物から成る岩石に連なるローム砂礫土壌など、多様な土壌に育つシャルドネをブレンドすることで、ワインの香りや味わいの双方に複雑味と豊かなミネラル感を引き出しています。エチケットに描かれているのはヴァニラの花で、蜂蜜やレモン、桃、トロピカルフルーツなどを想起させる多彩で甘美なアロマを表現しています。

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 畑:サンラファエル地区のラマ・カイダとラス・パレデスにある複数の自社畑 アルコール:13%前後 醸造:除梗・破碎・圧搾後、マストを8℃に冷やして清澄度を上げ、厳選された酵母で15℃に保ちながらステンレスタンク発酵。ダブルパーージュで細かな澱を沈殿させ、週に1度澱引きしながら複雑味とコクを出し(2018年は、定期的にバトナージュを行い、更なる複雑味を引き出し)リリース前に3ヶ月以上瓶内熟成。

■コメント■ 可憐で深みのあるグリーンを帯びた鮮やかな色合いです。グラスを揺らすと、シャルドネの濃厚なアロマが香り立ちます。グリーンアップルを思わせるフレッシュな果実、美しくバランスのとれた柑橘系のアロマ、仄かなトロピカルフルーツの香りが余韻に広がります。口を含むと、素晴らしくフレッシュな味わいで、仄かな甘みと鮮やかな酸が口内に広がり、トロピカルフルーツや柑橘系果実のアロマも感じられます。重量感のある骨格のしっかりとした味わいは、アペリティフとして単体でもお楽しみいただけますが、お食事との相性も抜群です。



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

Millésimes

2019 Elsa Bianchi Torrontes

上代価格 ¥1,450(税抜)

エルサ・ビアンキ・トロンテス

トロンテスは、アルゼンチンを代表する白ワイン品種です。フィンカ・ドニャ・エルサの単一区画に育つトロンテスの濃厚なアロマと風味を湛えたエキゾチックな果実味は、エスニックフードと抜群の相性です。エチケットに描かれているのはバラの花で、エルサ・ビアンキ・トロンテスの持つ美しいエレガンスと卓越したバランスを表現しています。

■**テクニカル情報**■ 品種:トロンテス 畑:サン・ラファエル地区ラマカイダのフィンカ・ドニャ・エルサ(単一区画) アルコール:13%前後 醸造:除梗・破碎・圧搾後、マストを8℃に冷やして清澄度を上げ、厳選された酵母で15℃に温度を保ちながらステンレスタンク発酵。ダブルバージュで細かな澱を沈殿させ、週に1度澱引きしながら複雑味とコクを出します。(2018年は、定期的なバトナージュで更に複雑味をプラス。)リリース前に3ヶ月以上瓶内熟成。

■**コメント**■ 外観は、灰かな金色の輝きを帯びた魅惑的で可憐なグリーン。若々しくフレッシュなワインで、トロンテス特有の柑橘系果実や満開のジャスミンの花を思わせる繊細でフローラルなアロマが香ります。フレッシュで力強く骨格の良い味わいでバランスが良く、酸が非常に長く続き、香り豊かなアロマがどこまでも続く長い余韻を生みます。

2016 ヴィンテージ★ワイン・エンスージアスト 86点 2017年1月7日

柑橘系果実のアロマが灰かに香る。生き生きとした快活さを湛えた美しくバランスのとれた味わい。ライム、ライチ、トロピカルフルーツを思わせる円やかでフレッシュな果実味。柑橘系の穏やかな風味が後味に広がる。



2019 Elsa Bianchi Malbec

上代価格 ¥1,450(税抜)

エルサ・ビアンキ・マルベック

沖積層のローム砂礫土壌に豊富に含まれる「カリチュ」と呼ばれる地表の砂や小石の間に凝固した炭酸カルシウムが格別なミネラル香とフレッシュ感をもたらし、多様な土壌タイプとマイクロ気候を持つ複数区画のマルベックをブレンドすることで複雑なアロマと風味を引き出しています。成熟したタンニンと豊かな酸、凝縮感のある果実味を湛えたジュシーで飲みやすい味わいながら、骨格の良いクラシックなスタイルを持つ赤ワインです。エチケットに描かれているのは野に咲くスマイルの花で、エルサ・ビアンキ・マルベックの持つユニークなアロマの特性を表現したものです。

■**テクニカル情報**■ 品種:マルベック 100% 畑:フィンカ・ドニャ・エルサ&フィンカ・アスティ(自社畑)、クアドロ・ベネガス(契約農家の畑) アルコール:13%前後 醸造:8℃のステンレスタンクで2~3日低温マセラシオン。毎日ルモンタージュし凝縮感のあるタンニンを引き出します。4日目に養殖酵母を加えて26~27℃に保ち定期的にルモンタージュしながら3日かけて一次発酵。その後、4~5日間果皮浸漬し、色味とタンニンを抽出。リリース前に3ヶ月以上瓶内熟成。

■**コメント**■ 灰かな紫色を帯びた魅惑的な色彩は、樹齢の若いマルベックならではの、熟れた赤果実のアロマが色濃く感じられ、この地域で育つマルベック特有のスマイルの花を思わせるフローラルなニュアンスが彩りを添えます。この地域の土壌の特性から来るミネラルに、若々しく生き生きとした快活でフレッシュなアロマが香ります。口に含むと、甘みのあるアタックに円やかなタンニンが感じられ、骨格のしっかりとしたフレッシュでエレガントな味わいが広がります。

2015 ヴィンテージ★ワインスペクテーター85点 2016年掲載

明るくジュシーなレッド・プラム、スグリの実、ラズベリーのフレッシュな果実味が感じられる。ピロードのようにしなやかで、まるやかな味わいがフィニッシュを彩る。今が飲み頃。



2019 Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon

上代価格 ¥1,450(税抜)

エルサ・ビアンキ・カベルネ・ソーヴィニオン

多様な土壌タイプとマイクロ気候を持つサン・ラファエル各所の複数区画で収穫されたブドウをブレンドすることで複雑なアロマと風味を引き出しています。エチケットに描かれているのはブルーベリーの花で、カベルネの持つ濃厚な果実味、スパイシーな香り、バランスの良い酸、力強くも柔らかなフルボディの味わいが奏でる美しい調和を表現しています。

■**テクニカル情報**■ 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 100% 畑:ラマ・カイダのフィンカ・ドニャ・エルサ(自社畑)とサン・ラファエル地区にある契約農家の畑 アルコール:14%前後 醸造:手摘みで収穫したブドウをステンレスタンクに入れ、8℃で2~3日低温マセラシオン。その間毎日ルモンタージュをして凝縮感のあるタンニンを引き出します。4日目に養殖酵母を加え26~27℃でルモンタージュしながら3日間発酵。その後更に4~5日果皮を漬け込み、しっかりした色味とタンニンを抽出。リリース前に3ヶ月以上瓶内熟成。

■**コメント**■ 魅惑的なルビーレッドの色彩を湛え、サン・ラファエルのテロワールが育むカベルネ・ソーヴィニオンの持ち味ともいえるレッドペッパーや黒胡椒、よく熟れたベリー系果実を思わせるスパイシーなアロマが色濃く感じられます。土壌由来のフレッシュなミネラルの香りが若々しさと生き生きとした活力を添えます。カベルネ・ソーヴィニオンならではのエレガンス、高貴さ、力強さ、しっかりとしたストラクチャーに加え、美しくバランスのとれた酸を湛えたフレッシュな味わい。どんなタイプの食事とも合わせられるエレガントでバランスの良いワインです。

2015 ヴィンテージ★ワインスペクテーター86点 2016年2月29日

ヒマラヤスギとスパイスの豊満なアロマに、焼きプラムとドライベリーの香りが心地よいアクセントを添える。黒スグリの実とドライセージの繊細な風味が後味に広がる。今が飲み頃。

