

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」

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作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畠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。

【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】



自社畠ではサステナブル(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・パークー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セタ(=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°C になる厳寒の冬と、最高気温が 45°C 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 へクタールの自社畠は、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瘦せた土壤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。

■2020 ヴィンテージ情報■ ベト病の発生、ブドウ栽培からマーケティングにまで及ぶコロナの影響という 2 つの課題が浮き彫りとなった年でした。この年は、特に沿岸地域で雨が多く、春は多雨で例年より暖かい気温であったため、ベト病が発生しやすく、畠での作業が増えました。以降は、時折雨に見舞われたものの高温で乾燥した気候下で生育が進み、収穫時期が例年より早まりました。スペインのワイン産地全体で収量が増え、白、赤ともにフレッシュで生き生きとした果実味を湛えた味わいが特徴です。

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021 年は、生産者にとって厳しい年となりました。冬は大雪に見舞われ気温が低かったため、多くの畠が影響を受けました。特に被害が大きかったのは、カスティーリヤ・ラ・マンチャ州地区で、収穫量は最大で 50% 減少しました。厳しい冬が過ぎ、爽やかな春が訪れ、夏は全般的に涼しく、乾燥していました。10 月は好天が続き、昼夜の寒暖差のおかげで豊かな果実味を湛えたブドウが出来ました。

■2022 ヴィンテージ情報■ 冬と春に降った雨のおかげでブドウの生育は順調に進みましたが、夏の暑さと継続的な水不足によりブドウの房は例年より軽くなる傾向にありました。しかしながら、9 月に雨が降ったことでブドウの房はしっかりと重みを増していきました。収穫は、例年に比べて 2~3 週間早く始まりました。この年は、酸は低めであるものの、湿度が低かったことが幸いし、健全な果実を得ることができました。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年はスペイン全土のワイン生産地で予測不可能な天候に見舞われ、生産者達にとって油断のできない年となりました。冬の雨が少なかった地域では、ブドウの樹に大きなストレスがかかりました。ようやく雨が降っても、豪雨や急激な気温の上昇などを受け、病害が発生しやすい環境にありました。このような厳しい気候であったため、例年より減収となりましたが、被害を免れたワイナリーでは、健全なブドウを得ることができました。

■2024 ヴィンテージ情報■ スペインのワイン生産地域は大雨に見舞われたものの、場所により雨量に大きな差がみられたため、明暗が分かれました。中部、南部の一部の畠は雨の恩恵を受けた一方で、北部地域では、じめじめとした湿度の高い日が続き、カビが発生し、収穫が中断するなどの問題が発生しました。この年の生産量は、過去 60 年で最も収穫量が少なかった 2023 年よりやや多いものの、2022 年に比較すると約 10% 低くなることが予想されています。結果として、近年のような極端な猛暑に見舞われることがなかったため、多くの地域でフレッシュ感のある見事なバランスを備えたワインが造られました。

2024 Paso a Paso Organic Verdejo パソ ア パソ オーガニック ベルデホ

上代価格 ¥2,300(税別)

JANコード: 4543190305372

■テクニカル情報■ 産地:スペイン内陸部カスティーリヤ・ラ・マンチャ州(ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリヤ)
味わい:辛口/白 畑面積:102ha 品種:ベルデホ 100%(有機認証取得) 植樹:1994年 収量:1株あたり3kg 標高:
650-700m 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 アルコール:12%前後
醸造:丹念に選果し優しく圧搾。ステンレスタンクで自然発酵。

【EUV ヴィーガン認証、EU オーガニック認証 CAECV 有機栽培認証取得】

■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ウィ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。



2023・2024 Paso a Paso Tempranillo Bio

上代価格 ¥2,300(税別)

パソ ア パソ テンプラニーリョ ビオ

JANコード: 4543190305365

■テクニカル情報■ 産地:スペイン内陸部カスティーリヤ・ラ・マンチャ州(ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリヤ)
辛口/赤 畑面積:102ha 品種:テンプラニーリョ 100%(有機認証取得) 収量:1株3kg 標高:660m 植樹:1999年 土
壌:小石やチョークが混ざり合う、鉄分を多く含む砂質土壌 アルコール:14.5% 醸造:自然酵母を用いステンレスタンク
でアルコール発酵。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。
年間生産量:平均4000ケース

■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。口に含むとジュー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。

2024 VT★ジェームス・サックリング 89点:チェリーやブルーベリー、チリチョコレートのニュアンスを纏った豊潤な赤。ミディアムボディの味わいで、
熟した果実味があり、タンニンは柔らかく滑らか。《2025/11/21掲載》

2024 VT 他誌評価:★ヴィノス 88点



2022 Volver

上代価格 ¥3,600(税別)

ボルベール

JANコード: 4543190305839

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造られる単一畠のワイン。1株あたり
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。スペイシーで独特の風味を持ち、ボデガのワインの中でも
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ヤ・ラ・マンチャ州(D.O.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:650~700m 土壌:白亜・赤粘土・砂
礫 アルコール:15% 醸造:上部開放式のステンレスタンクで天然酵母を用いてアルコール発酵。フレンチオーク(新樽及び数年使用
樽)に移してマロラクティック発酵させ、約15ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。

■相性料理■ しっかりと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ペ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。

★ジェームス・サックリング 92点:黒系果実の魅力的なアロマが漂うテンプラニーリョ。グリルしたハーブや炭、黒みがかったプラムを思わせる香りと
味わい。仄かにと醤油のニュアンスも感じられる。フルボディで、よく熟した円やかなタンニンが印象的。今飲んでも熟成させても美味しい味わえる。
《2024/7/25掲載》

2020 Volver Cuvee Old Vines

上代価格 ¥7,000(税別)

ボルベール キュヴェ オールド ヴァインズ

JANコード: 4543190306027

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・ソーヴィニヨ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マート、甘いスペイスの風味が香ります。



■テクニカル情報■ 産地:カスティーリヤ・ラ・マンチャ州(ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリヤ)

品種:テンプラニーリョ&カベルネ・ソーヴィニヨン 植樹:1957年 平均収量:1-2kg/株 アルコール:15.5% 醸造:丹念に選果し、マ
セラシオンと一次発酵は品種別に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圧搾。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。無清澄、無ろ過で瓶詰。

■コメント■ 緑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
レートや甘くスマートなスペ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。

担当: @millesimes.co.jp

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

Millesimes

★ジェームス・サックリング 89 点:凝縮感のあるフルボディ。噛み応えがあり、トーストやタバコ、グリルしたピーマン、黒果実を思わせる香りと味わいをしっかりととしたタンニンが支えている。濃密なフィニッシュ。《2024/8/1掲載》

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ミクロクリマを形成しています。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ほど。このような環境から、酸と糖度のバランスが優れたワインを生みます。有機物を殆ど含まないミネラルに富んだ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、接ぎ木していない自根のモナストレルの区画が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ため、ここ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。



2024 Flor de Tarima

フロール デ タリマ

上代価格 ¥2,000(税別)

JANコード: 4543190306232

※2024ヴィンテージよりタリマ・ブランコは、商品名を「フロール・デ・タリマ」に改め、ボトルデザインを刷新しました。

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で育つ土着品種は、白い花のアロマがふわりと香るミネラリーな白ワインを生みます。



■テクニカル情報 ■ 産地:スペイン地中海地方バレンシア州(D.O.アリカンテ) 味わい:辛口/白

品種:メルセゲラ&シャルドネ(有機栽培:認定なし) 畑面積:30ha 植樹:2000~2010年 標高:660m

収穫:8月後半~9月初旬 アルコール:12%前後 釀造:品種ごとに分けて醸造。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です。

2020VT★ヴィノス 87 点:鮮やかな麦わら色。鼻先だけでなく口中にも新鮮なメロンやネクタリンのアロマとともに蜂蜜の仄かなニュアンスが広がる。円やかで仄かなあたたかみを感じる親しみやすい味わい。パンチの効いた果実味があり、ほろ苦いオレンジの中果皮(外皮の内側にある白いスポンジ状の部分)のニュアンスが後味に残る。《飲み頃:2021~2022年 | 2021/3掲載》

2024 Tarima

タリマ

上代価格 ¥2,200(税別)

JANコード: 4543190304924

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。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(D.O.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 アルコール:14%前後 土壌:砂と鉄を含む土壌に小ぶりの石と石灰岩が混ざり合う。土壌深部は赤粘土。釀造:ステンレスタンクに入れて自然酵母で一次発酵させ、マロラクテイック発酵を経て、前ヴィンテージのタリマ・ヒルの熟成に使用された2年物のボルドー産とブルゴーニュ産フレンチオークの樽に移し替えて6ヶ月樽熟成。無ろ過・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。リコリスやショコラートの風味と共に、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、魚貝類のパエリヤや塩漬肉、バーべキューなどと最高のマリアージュがお楽しみいただけます。

2020VT★ジェームス・サックリング 90点:ブラックベリーやカシス、ペッパー、チリチョコレート、バニラ、ブラックオリーブのアロマが香る。良く熟した強靭なタンニンを持つフルボディの味わい。リッチで円熟した肉厚な果実味が印象的。《2022年3月掲載》

担当: @millesimes.co.jp

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

Millesimes

2023 Tarima Organico Monastrell

タリマ オルガニコ モナストレル

上代価格 ¥2,300(税別)

JAN コード: 4543190305105

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(D.O.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% (有機認証取得) 植樹: 1992-1997年 土壌: 瘦せた白色石灰質土壌 収量: 1株当たり 3kg 収穫: 10月初旬 アルコール: 14.5% 酿造: 丁寧に選果した後、上部開放式のステンレスタンクで自然酵母を用いて発酵。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マロラクティック発酵後、6ヶ月樽熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。

■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、素晴らしい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抜群の相性です。

2022 VT ★ジェームス・サックリング 90 点: マルベリー(桑の実)、ダークチェリー、ローズマリー、コショウの実のフレッシュで、な香りが漂う。ビターチョコレートやローストエスプレッソのニュアンスも香る。ミディアム～フルボディで、パウダリーなタンニンとまろやかさを備え、チョコレートを思わせる後味が広がる。《2023/5/9 掲載》



魅力的

2023・2024 Tarima Hill Blanco

タリマ ヒル ブランコ

上代価格 ¥3,500(税別)

JAN コード: 4543190305822

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風の果実を思わせるアロマにシャープな切れ味、バ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(D.O.アリカンテ) 品種: シャルドネ(主体)、メルセゲラ 畑の標高: 海抜 600~750m 樹齢: 12 年 アルコール: 13%前後 酒造: フレンチオークで樽発酵させた後、バトナージュしながら 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。熟れたパインアップルやマンゴー、桃、蜂蜜のアロマに、樽由来の仄かなバ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しい味わいで、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。

2023 VT ★ワイン・エンスージアスト 90 点: 森の下草やバニラを思わせる魅惑的なアロマを持ち、徐々にライラックやオレンジの花、焼きリンゴ、洋梨のコンポートのニュアンスを帯びていく。バリックで発酵させたクリーミーな口当たりのワインで、程よい酸を備え、奥に広がる果実味が印象的。果実味とオークのニュアンスが見事に調和したワイン。《2025/7/1 掲載》

2023 VT 他紙評価: ★ギア・ペニン 89 点



2021 Tarima Hill

タリマ ヒル

上代価格 ¥3,300(税別)

JAN コード: 4543190305358

ワイン・スペクターが注目する実力派モナストレル

「オーナーのラファエル・カニサレスは、ボルベールのプロジェクトで、スペイン南東部沿岸のあまり知られていない産地に注目し、愛好家を魅了するお手頃価格のワインを手掛けている。ボルベールは家族経営のワイナリーで、カニサレスは父や子供たちと一緒に働きながら、スペイン文化や忘れ去られたスペインの魅力をワインとともに広めている。ワインの多くは、古い畑のブドウを使用—カニサレスとボルベールが放置されていた畑を復活させた。タリマ・ヒル・オールド・ヴァインズには、D.O.アリカンテのサブゾーン、ビナロボの複数の畑にある 50-75 年前に植えられた樹のブドウを使用。標高が高いため、酸と骨格のバランスが保たれている。(ワイン・スペクター 2024/2/29 掲載)」

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・スペクターのワイン・オブ・ザ・イヤーやトップ 10 バリューウィン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(D.O.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 アルコール: 15%程度 酒造: 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ボルドー産とブルゴーニュ産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。

■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ーサム香、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しいフルボディで、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。



★ワイン・スペクター 90 点: エレガントな赤。ブラックベリーのペーストやクレーム・ド・カシス、モカ、バニラが香る豊かな風味を輪郭のはつきりとしたタンニンと生き生きとした酸が綺麗に縁取る。《2024/7/31 掲載》

他誌評価: ★ジェームス・サックリング 90 点 ★ギア・ペニン 90 点 ★ワイン・エンスージアスト 91 点

担当: @millesimes.co.jp

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

Millesimes