

Familia Fernandez Rivera

ファミリア フェルナンデス リベラ

テンプラニーリオの巨匠が造る至宝の傑作ワイン

ペスケラのワインを飲んだロバート・パーカーがワイン・バイヤーズ・ガイド第1版に「これぞスペインのペトリュス！」と書いたことで一躍その名を世界中に知らしめたペスケラ。今やスペインワインのアイコン的存在ともなったフェルナンデス・リベラ家の作り手としての歴史は、アレハンドロ・フェルナンデスと妻エスペランサ・リベラの独創性と一族の団結により、1972年に始まります。

スペインでは、19世紀末で良質なワインが随所で作られていましたが、20世紀に入ると、フランコの独裁政治などもあり、経済も国際的地位も一気に低下し、ベガ・シシリアが造るウニコなど一部のものを除き、安価な大量生産のワインが定番化していました。アルコール分が高く、重たいだけのスペインワインではなく、もっと酸の効いた上質なワインを造りたいと考えたフェルナンデスは、ブドウ畑を購入し、自らのワイナリーの創設を切望するようになります。

【写真:創業者アレハンドロ・フェルナンデス】



もともとスペインはワインに酸を与える土壌に恵まれ、あちこちに良質なブドウ畑が広がっていましたが、他の作物に転向するブドウ農家も多く、良質なブドウ畑がいつしか砂糖大根の畑に変わっていました。そんな中、最高のワイン造りに情熱を燃やすフェルナンデスは、アメリカ人のスティーブ・メソラーと組んでかつて良質なブドウ畑であった酸の強い土壌を丹念に探し求め、遂に1972年、リベラ・デル・ドゥエロのペスケラという港町に理想的な土壌を見出し、16世紀の小さな石造りの搾汁所を購入しました。1975年に初めてこの地で収穫を行い、ティント・ペスケラが誕生します。

ペスケラのワインによりリベラ・デル・ドゥエロが持つ潜在性が話題に上るようになり、1982年に原産地呼称リベラ・デル・ドゥエロが生まれ、この DO の誕生と共に、同年、ティント・ペスケラで最も標高の高い畑から収穫された極上のテンプラニーリオのみを使用し、最初のハヌスが作られました。このワインの名称は、ローマ神話の時の神ヤヌスに因んでいます。

1985年、ロバート・パーカーがハヌスを「これぞスペインのペトリュス！」と評したことで、ペスケラは一躍脚光を浴び、スペインで最も権威あるボデガとして世界に広く認知され、今も最高の評価を受けています。現在フェルナンデス・リベラ・グループは、4つのボデガから成り、そのワインは世界70国以上で販売されています。2019年には、エスペランサとアレハンドロの孫たちがグループの経営陣に加わり、時代に適応する方針を打ち立てて、グループをリードしています。

【写真:3代目当主を担うアレハンドロとエスペランサの孫娘たち】



栽培: ペスケラでは、有機栽培やビオディナミが世間で取り沙汰されるようになるずっと以前から羊の糞などを有機肥料として利用し、限りなく自然に近い手法を守ってきたため、有機栽培やビオディナミを取り入れたと言うより、ペスケラで昔から変わらず守ってきた手法がいつの間にか有機栽培やビオディナミと呼ばれるようになったと言う方が正しいでしょう。

醸造: ブドウは除梗し、2〜3週間かけて天然酵母で発酵。タンクの外側に冷水をかけて冷却しながら発酵させるため、マロラクティック発酵中も27℃を越えることはありません。樽に移し、こまめにルモンタージュしながら熟成。ダブルバージュで沈殿物を沈め、月に一度樽からワインを出し樽を湯で洗浄。ろ過や冷却をせず、SO₂が極めて低いため、ペスケラを飲んで翌日頭が痛くなることは滅多にありません。テロワールの個性を際立たせるため、4つのボデガで同じ醸造手法をとっていますが、樽の種類や新樽率、熟成期間がキュヴェごとに違い、フレンチオークとアメリカンオークを絶妙に使い分けることで個性豊かな味わいを生み出しています。

■2014年ヴィンテージ情報■ この年は、冬から春にかけて比較的暖かく、6月から8月半ばにかけての気温は、毎年のこの時期に予想される気温よりもかなり高くなりましたが、8月下旬には平年並みの気温に戻りました。この結果、通常よりも早い9月初旬頃に収穫を迎えました。2014年は、収穫期の終わりに一部の畑で病害リスクが高まったものの、量・質ともに前年の2013年よりも良質なヴィンテージであると評されています。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は例年よりも温暖な年で、リベラ・デル・ドゥエロでは11月〜12月まで霜が降らず、冬は平年より気温の高い日が続きました。春は例年よりも冷涼な気候と共に始まりましたが、萌芽の時期やサイクルは通常と変わりありませんでした。6月からの平均気温は極めて高かったものの、8月には平年並みの気温に戻り、昨年同様9月に収穫を迎え、健康状態の良い極めて上質なブドウが収穫されました。

■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年は、寒い冬とその後続く厳しい暑さと干ばつが特徴的な年でした。この地域の年間降雨量は平均で400ミリですが、この年の年間降雨量は僅か250ミリでした。ブドウは4月中旬に発芽し、4月27日の夜から28日にかけてリベラ・デル・ドゥエロでは、広範囲にわたって霜が降り、気温が氷点下6℃まで下がりました。この霜で発芽した新芽の殆どが失われ、二度目の萌芽を迎えましたが、結果に至らなかった新芽も一部ありました。その後の数か月は、暑く乾燥した天候が続き、結果、この年のブドウの生育サイクルは例年よりも短く、二度目の発芽で芽吹いた新芽から健康状態の良い完熟したブドウが収穫されました。この年はブドウの木一本あたりから収穫された房の数が少なく、実も小粒で収量は減りましたが、そのぶん品質は素晴らしく、果実味の凝縮した健康的なブドウを確保できた優良年となりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年は、リベラ・デル・ドゥエロ特有の寒い冬と共に幕を開け、この冬の最低気温は氷点下12℃まで下がりました。春の始まりまで気温の低い日が続きましたが、このような寒気にも関わらず、通常通り4月下旬頃に発芽を迎えました。前年の2017年は非常に乾燥した年でしたが、2018年は冬の終わりから春にかけて雨が降り、この地域としては非常に雨の多い湿潤な年となりました。気温の寒暖差と冬から春にかけて蓄えられた地下水源により、ブドウの生育は至って順調に進み、粒の大きな実をつけたため、9月から10月にかけての気温が例年よりも暖かかったにも関わらず、ブドウの成熟に時間がかかり、収穫を開始する時期が10月下旬頃まで伸びました。この年収穫されたブドウは、質・量ともに格別で、生育サイクルの最終段階で雨が全く降らなかったことが幸いし、健康状態の良いブドウが収穫されました。収穫量に関しては、2016年ヴィンテージに次ぐ、近年で最も豊作の年となりました。

■2019年ヴィンテージ情報■ 生育期は、前年の涼しさとは対照的に高温で乾燥した気候が支配的でした。開花期に風雨や熱波に見舞われた地域もありましたが、極端な気象現象は発生しませんでした。夏の乾燥した気候は、病害の発生を低く抑えることができた反面、結果として収量減の一因ともなりました。霜の被害を受けやすいリベラ・デル・ドゥエロでは、天候の影響は小さく、乾燥した気候により収量は減少したものの上質な酸を備え、最適な成熟度に達したブドウを得ることが出来、ワインの品質に大きな期待が寄せられています。

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

Millésimes

Tinto Pesquera テイント ペスケラ

16世紀に建てられたこの石造りのボデガは、アレハンドロとエスペランサが10年の歳月をかけて1972年に設立したボデガで、パーカーがペスケラのハヌスに98点という高得点を出したことで一躍脚光を浴び、今やリベラ・デル・ドゥエロを代表するボデガとなりました。粘土・石灰岩質の下層土に鉄分に富んだ赤い砂と砂利が連なる痩せた土壌は水はけに優れ、テンプラニーヨの栽培に理想的です。「テンプラニーヨの巨匠」と呼ばれるフェルナンデスが強い拘りをもって醸造技術の粋を極めたこの繊細な品種は、標高、傾斜、日当たりなどの違いにより、多彩なワインを生み出します。

2018 Tinto Pesquera Crianza

上代価格 ¥4,000(税別)

ティント ペスケラ クリアンサ

JAN: 4543190303675

2019 Tinto Pesquera Crianza

上代価格 ¥4,400(税別)

ティント ペスケラ クリアンサ

JAN: 4543190304580

ティント・ペスケラは、リベラ・デル・ドゥエロを理解するために欠かせない赤ワインです。エレガントなコンダード・デ・アサがカジュアルに楽しめる食前酒なら、深みのあるアロマを持つティント・ペスケラは、フォーマルなメインディッシュと共に楽しめるワインです。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーヨ 100%
畑面積:200ha 平均樹齢:35-40年 標高:800m以上 土壌:石灰岩が混じる粘土ローム土壌をはじめとする様々なタイプの土壌(複数の区画から収穫) 醸造:新樽率25%のアメリカーンオークで14ヶ月熟成、最低6ヶ月瓶内熟成。無濾過で瓶詰。(提供温度:12-14℃/提供する30分前に要デキャンタージュ) Alc:14~14.5%

★相性料理:一級のロースト肉、グリル肉やラム肉のロースト、網焼き肉(パーベキュー)、野鳥などのジビエ、ドングリを食わせて育てたイベリコ豚のハム、ペロッタハム、子豚の丸焼き、子牛肉のシチュー、キャセロール(鍋料理)、熟成させた山羊乳のチーズなど。

■コメント■ 外観は、グリーンで輝きのあるエレガントなガーネット色。ラズベリーなどの赤いベリー系果実のフレッシュで芳醇なアロマが仄かなバルサムのニュアンスと共に香る。香り全体の印象としては、複雑味のあるシリアスなワイン。口に含むと、まず甘みのあるフルーティな果実味が心地よく感じられ、後からバルサムやリコリスの風味が表れ、仄かなプリオッシュの香りを伴うエレガントな後味が広がる。

2018VT★ギアペニン 91点:外観は紫がかかったチェリー色。熟した果実、トースト、スパイス、野生のハーブのアロマが香る。バランスの良い風味豊かな味わいで、スモーキーな後味が印象的。《2021年版掲載》

2019VT★ギアペニン 92点:外観は深みのあるチェリーレッド。トーストやカカオ豆、スイートスパイス、熟した果実のアロマに樽由来のクリーミーなニュアンスが溶け合う。トースト香とともに仄かにほろ苦さを感じる風味豊かな味わい。《2021年版掲載》



2016 Tinto Pesquera MXI

上代価格 ¥5,500(税別)

ティント ペスケラ ミル オンセ

JAN: 4543190304160

ティント ペスケラ ミル オンセは、標高900m以上のモンテ・アルト・デ・ペスケラと呼ばれる区画のテンプラニーヨから造るフレッシュでフルーティなワイン。2016年が初ヴィンテージです。ローマ数字の「10」「11」は畑の番号を表し、特に良い年には、この畑のブドウがハヌスやミレニウムにブレンドされます。ラベルデザインは、ボデガの次世代を担うオルガの娘たちのアイデアを反映しています。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc:14%
畑面積:計200ha 畑の標高:900m以上 土壌:砂質のローム土壌 醸造:新樽100%のミディアムトーストしたアメリカーンオークの樽で14ヶ月熟成後、最低6ヶ月瓶内熟成(提供温度:12-14℃/無濾過のため30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:米やリゾット、パスタ、木炭でグリル焼きにした肉、ブドウの新梢を薪にして焼き上げたラム・チョップなど様々な料理。

■コメント■ 外観はグリーンで鮮やかな輝きを湛えた濃厚なスマレ色。ブラックベリーやラズベリーを思わせる赤果実と黒果実のフレッシュなアロマが香る。丸みのあるタンニンと非の打ちどころのない美しい酸がテンプラニーヨのフレッシュな果実味を一層引き立てる。一口含むたびにこの上ない喜びを覚え、豊潤な黒果実の風味が豊かに満ちたフルーティな後味が広がる。リリース時には既に飲み頃を迎えているが、冷涼なセラー内での瓶内熟成で引き続き美しく成熟してゆく熟成力の高いワイン。

★ジューズ・サククリン 91点:極めてフレッシュで円熟したベリー系果実のアロマが豊かに香り、厚みのあるしなやかでジューシーな味わいが際立つ。非常にフレッシュで口当たり滑らかなワイン。今が飲み頃。《2019/7/26掲載》

★ギアペニン 91点:色合いは、深みのあるチェリー色。甘いスパイスやカカオ豆、赤いベリーや熟れた果実のアロマに、乳製品の香り。味わいは風味豊かで丸みがあり、スパイシー。《2020年版掲載》



2010 Tinto Pesquera Reserva Especial

上代価格 ¥8,300(税別)

ティント ペスケラ レセルバ エスペシャル

JAN: 4543190304511

ティント・ペスケラ・レセルバ・エスペシャル 2010は、フェルナンデス家の35年以上に渡る弛まぬ努力の賜物と言えます。ワイン造りの工程(栽培、収穫、醸造、熟成)において、細心の注意を払いながら造られたワインは高い評価を得ています。2010年ヴィンテージには、リベラ・デル・ドゥエロ・ワイン・カウンシルから2年連続でエクセレントのランクが与えられました。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 辛口/赤
品種:テンプラニーヨ 100% アルコール:15% 畑:標高800m以上に位置する南向きの畑、土壌:痩せた土地で、粘土層を含む多くの小石からなる 熟成:フランス産オーク樽(225L)で24ヶ月熟成。

★相性料理 シチュー、赤味の肉、熟成したチーズなど。
(提供温度:12-14℃ ※サーブする30分前にデキャンタージュをお勧めします。)

■コメント■ 外観は透明感と輝きのあるガーネット色。香りは、熟した黒系果実やスパイスにローストしたコーヒー豆、ヴァニラの甘い香りが絡み合い複雑なアロマを生み出しています。口当たりは、肉付の良い、ふくよかな味わいで余韻が長く続きます。特別に厳選されたオーク樽による長期熟成を経たことで、豊かな熟成香が前面に感じられます。

■2010年ヴィンテージ情報■ 2010年は、霜の被害により例年より20%程収量が減りましたが、健全なブドウを収穫することができました。



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

Millésimes

Condado de Haza コンダード デ アサ

ペスケラから20km離れた場所に新たに土地を購入し、1995年にワインの生産を開始した2番目のボデガがコンダード・デ・アサです。4つのボデガの中で最も標高が高く冷涼で、レッドチェリーなどの赤果実にバルサム風の柔らかな酸を持つカジュアルでエレガントなワインに仕上がります。ペスケラが様々な土壌タイプを持つ複数の区画のブドウをブレンドして造られるのに対し、コンダード・デ・アサは単一畑のワインです。ワイン作りに理想的な温度と湿度を保つため、丘の中腹に地下30m、全長200mのセラーを設け、3000台の新樽とワインラックが常備されています。

2018 Condado de Haza Crianza

上代価格 ¥3,000(税別)

コンダード デ アサ クリアンサ

JAN: 4543190303934

2019 Condado de Haza Crianza

上代価格 ¥3,200(税別)

コンダード デ アサ クリアンサ

JAN: 4543190304603

ジャンシス・ロビンソンが「ワイン造りのダイヤモンド」と評したリベラ・デル・ドゥエロでも標高の高いコンダード・デ・アサの畑は、可憐な赤果実のアロマを湛えたエレガントなスタイルのテンプラニーリョを生みます。アペリティブとして単体でも楽しめるカジュアルなワイン。

【辛口/赤】 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ100% Alc:14.5% 畑面積:164ha 標高:811m 平均樹齢:25年(2016VT)、30年(2018VT) 土壌:砂質ローム土壌 気候:大西洋・大陸性気候(年間降水量:400mm) 醸造:アメリカンオークで18ヶ月熟成、6ヶ月瓶内熟成。無ろ過で瓶詰。(提供温度:14℃/デキャンタージュがお勧め)

★相性料理:子羊肉やラム肉のロースト、ラムチョップ、グリル肉、ブドウ樹の新梢を使って焼き上げたラム・チョップのバーベキュー、牛の尾肉、子豚の丸焼きなどありとあらゆる肉料理、キャセロール(鍋料理)、半燻製チーズ、熟成させたチーズなど。



2018VT■コメント■ クリアで鮮やかな紫がかかったレッド。ブラックベリーやカシスを思わせる黒果実のアロマが前面に感じられ、仄かにスマイルのような花や甘草の香りが広がる。ローストしたコーヒー豆のような香りと共に樽熟成に由来するヴァニラ香が立ち上る。口当たりは、フレッシュで豊かな果実味にバランス良くまとまった酸が感じられる。樽熟成由来のクリーミーで甘い香りを帯びた後味が長く続く。

2018VT★ヴィノス91点: 暗めのルビー色。黒果実のジャム、エスプレッソ、甘草、ヴァニラの香りを帯びたスモークがかかったアロマが焦点の定まったスパイシーな力強さを感じさせる。味わいは、若々しく、凝縮感があり、果汁を多く含むブラックベリー、ほろ苦いチェリー、ハーブ、スパイスケキの風味が広がる。後味は滑らかで甘みと繊細なタンニンが長く感じられ、モカやキャンディフラワーの風味が残る。《飲み頃:2022-2030年 | 2021年2月掲載》

2018VT★ギアペニン90点: 外観は、深みのあるチェリー色。熟した果実やドライハーブ、樽由来のクリーミーなアロマが香る。味わいは、力強く、熟した果実味やスパイスのニュアンスと共にまろやかなタンニンが感じられる。《2021年版掲載》

2019VT★ギアペニン90点: 外観は深みのあるチェリーレッド。トースト、スパイス、カカオ豆、熟した果実のアロマが香る。トースト香が広がる風味豊かな味わい。《2021年版掲載》

2018 Condado de Haza 20 Aldeas

上代価格 ¥3,300(税別)

コンダード デ アサ ペインテ アルデアス

JAN: 4543190304412

コンダード・デ・アサから初めてリリースされる有機栽培ブドウ100%の地ワイン(ヴィノ・デ・ラ・ティエラ)。1011年、イスラム教国家からの国土回復運動の時代、最初にコンダード・デ・アサ(アサ郡)に加盟した20の村々に因み、ヴェインテ・アルデアス(20の村)と名付けられました。EU有機認証(ユーロリーフ)を正式に受けた有機栽培のヴィーガンワイン(清澄処理をしていないため卵白不使用)です。

【辛口/赤】 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州リベラ・デル・ドゥエロ(IGPヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ) 品種:テンプラニーリョ100%(有機栽培) Alc:14.5% 畑面積:164ha 平均樹齢:30年 標高:800m以上 土壌:砂質ローム土壌 醸造:ブドウは除梗しステンレスタンクで発酵。アメリカンオークで14ヶ月熟成。無清澄で瓶詰。(提供温度:12-14℃)

★相性料理:焼肉やカルパッチョ、ラム肉のロースト、ラム・チョップのグリル焼き、子豚のロースト、セミハード・チーズなど。

■コメント■ クリアで輝きのあるチェリーレッド、グラスの縁は董色を呈している。黒果実やブラックベリーの濃厚なアロマに仄かな乳製品のニュアンスがテンプラニーリョ特有の甘草の香りと共に香る。後からアメリカンオーク由来のヴァニラやキャラメル・コーヒーなどのトースト香と仄かなスモークの香りが広がる。力強い味わいを秘めたワインで、アタックは肉付きが良く、タンニンと酸のバランスが絶妙。恰幅の良い口当たりで、丸みのあるタンニンがフルーティな果実味と共に口中を満たす。トーストやリコリス、キャラメル・コーヒー、タフィの香りを帯びた心地よく余韻の長い後味が広がる。中長期的な熟成が効くワインで、今後10年以上にわたり格別な飲み頃が続く。



★ジェームズ・サックリン95点: ブルーベリーやブラックベリーの風味を持つリッチで骨格のしっかりとした赤ワイン。樽由来のトースト香とともにコーヒーのアロマも感じられる。噛み応えのある堅固なタンニンと風味豊かな後味が印象的なフルボディ。実にしっかりとした造りで、少し古いスタイルではあるが、透明感と焦点の定まった味わいを備えている。《飲み頃:2022年以降 | 2021/7/14掲載》

★ギアペニン89点: スパイシーでジャミー。フルーティな果実味に香ばしいトーストの風味。香り豊かで心地よい味わい。《2021年版掲載》

2016 Condado de Haza Reserva

上代価格 ¥5,500(税別)

コンダード デ アサ レセルバ

JAN: 4543190304566

【辛口/赤】 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州リベラ・デル・ドゥエロ(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ100% Alc:14.5% 畑面積:164ha 平均樹齢:30年 標高:800m以上 土壌:砂質ローム土壌 醸造:ブドウは除梗しステンレスタンクで発酵。アメリカンオークで24ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12-14℃)

★相性料理:ラム肉のロースト、ブドウの新梢で焼き上げたラム・チョップのバーベキュー、牛の尾肉のシチュー、子豚やジビエのシチュー、セミハード・チーズなど。

■コメント■ クリーンで輝きのあるチェリー色。ブラックベリーやチェリー等の新鮮なブラックフルーツのアロマがブリオッシュやクリームなニュアンスとともに香る。さらにローストしたコーヒー豆、ココア、甘草、バニラ、コショウのようなアロマが表れ、全ての香りの要素がバランス良く溶け込み、見事なアロマを生み出す。味わいは、バランスが良く、滑らかな質感と複雑味を帯びている。絹のようなタンニンとカカオやローストしたコーヒー豆が後味に残る。口中に広がるスモーキーな香りがワインのエlegantさと複雑さを際立たせている。

★ジェームズ・サックリン 94点:熟したベリーやチョコレート、ヘーゼルナッツのアロマが重層的に香る濃厚な赤ワイン。豊かなタンニンが柔らかく、コクのある味わいをもたらしている。風味豊かなフルボディで、華やかさが感じられる。

◀飲み頃:2022年以降 | 2020/12/15 掲載▶

★ギアペニン 90点:外観は、深みのあるチェリーレッド色。フルーツジャムや樽由来の熟成香とともにタバコ、甘いスパイスのニュアンスが香る。まるやかなタンニンを備えたスパイシーな味わい。◀2020年版掲載▶



2012 Condado de Haza Reserva Especial

上代価格 ¥6,000(税別)

コンダード デ アサ レセルバ エスペシャル

JAN: 4543190304153

レセルバ・エスペシャルは、ボデガで最高のテンプラニーリョだけを選びすぐって作られたキュヴェで、2012年が初回ヴィンテージです。アメリカンオーク由来のスパイシーな熟成香と円熟した果実味を湛えた濃厚な味わいの特徴とします。

【辛口/赤】 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ100% Alc:14.5% 畑面積:164ha 平均樹齢:25年 土壌:砂質ローム 気候:大西洋・大陸性気候(年間降水量:400mm) 醸造:ブドウは除梗し、ステンレスタンクで発酵させ、新樽率25%のアメリカンオークで24ヶ月熟成、最低12ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12-14℃/無濾過のため沈殿物を含んでいる可能性があるが品質に影響はない。30分前のデキャンタージュがお勧め。)

★相性料理:ラム肉のロースト、ブドウの新梢で焼き上げたラム・チョップのバーベキュー、牛の尾肉、子豚、セミハード・チーズなど

■2012年ヴィンテージ情報■ 2012年は、非常に乾燥した年で、史上5番目に低収量のヴィンテージとなりました。この干ばつによりブドウの果粒が小さくなり、凝縮感のあるタンニンの豊かなワインが造られ、そのポテンシャルの高さに期待が寄せられています。

■コメント■ クリーンで鮮やかな輝きを湛えた濃厚な栗色。円熟した果実の濃厚なアロマに、灰かなリコリスの風味が香り、次第にアメリカンオーク由来のスパイシーな香りを帯びてゆく。飲み始めに感じられる熟れた果実味が魅惑的で、美しい酸と丸みのあるタンニンを湛えたジュースで肉厚なワイン。円やかなタンニンが次第に存在感を増し、バランスのとれた余韻の長い後味を生む。今既に飲み頃を迎えているが、熟成も効く。



2009 Alenza Gran Reserva

上代価格 ¥9,600(税別)

アレンザ グラン レセルバ

JAN: 4543190304108

ベスケラ・ハヌスを超えるワインを目指して造られたワインで、偉大な年にもみ作られます。ボデガで最も樹齢の古い古樹が育つ区画から完熟した葡萄を選びすぐって作られる卓越した熟成力を持つ高級キュヴェ。アレンザとは、アレハンドロとエスペランサの名を掛け合わせた名前、長年に渡りアレハンドロのワイン造りを献身的に支えてきた妻エスペランサへの感謝の念が込められています。

【辛口/赤】 産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーリョ100% Alc:14% 平均樹齢:25年 土壌:砂質のローム土壌 畑の標高:800m 醸造:房ごと圧搾し、空気に触れさせながらステンレスタンクで発酵。1982年まで行われていた足で葡萄を踏み潰して作る伝統的な醸造手法にヒントを得て編み出された手作業による醸造手法。機械にかけるのは、瓶詰の時のみ。アメリカンオークで36ヶ月樽熟成。無ろ過で瓶詰し36ヶ月瓶内熟成。年間生産量:15,000-25,000本

■コメント■ 色合いは濃厚なルビーレッドにチェリーレッドのエッジ。赤スグリやジャミーな森の果実を思わせる熟れた赤果実の恰幅の良いアロマに、バルサムやメントール、珈琲リキュールの香りが溶け合う。濃厚でパワフルだが芳醇で、ヴェルヴェットのような質感を湛えたエレガントで柔らかくバランスのとれた味わい。後味は余韻が長く、灰かな珈琲、バルサム、メントールの香りが再び現れる。

★相性料理:小型の獣肉、赤身肉、鶏、子豚、ロースト・ラム。(提供温度:14℃/サーブの45分前にデキャンタージュがお勧め)

■2009年ヴィンテージ情報■ 2009年は、2003年の平均気温を上回る非常に暑い年でしたが、リオハヤリベラ・デル・ドゥエロでは、非常に良いタイミングで雨に恵まれたお蔭で葡萄に適度な水分が供給され、非常に良質なヴィンテージとなりました。

★ワインスペクテーター93点:しっかりと引き締まった硬質な赤で、チェリーやレッドプラムの果実味にドライハーブや黒胡椒、焼きスパイスのニュアンスが心地よいアクセントを添える。引き締まったタンニンとブラッドオレンジを思わせるピリリとした酸が全体を引き締め、美しいバランスを保っている。派手な華やかさはないが、フレッシュですっきりと焦点の定まったエネルギーな味わい。◀飲み頃:2018-2029年 | 2018/9/30 掲載▶

★ジェームズ・サックリン87点:実に印象的なワインで、熟れたブラックチェリーとプラムを思わせる果実味に、豊かなココナッツの香りやや生木に近い豊かな樽香が香る。灰かなペパーミントの風味がほんのりと口内に広がる。もう1~2年程寝かせると樽香が落ち着き、安定した味わいとなる。◀飲み頃:2022年以降 | 2018/8/2 掲載▶



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

Millésimes

Dehesa La Granja

デヘーサ ラ グランハ

デヘーサ・ラ・グランハは、スペインで早くからワインの銘醸地として知られていたサモエラの南西部にあり、グアレーニャ河のほとりに800haの農地が広がっています。「デヘーサ」は牧場、「グランハ」は農園という意味です。この土地を購入した当時は闘牛用の牧場地として使用されていました。ボデガの地下には、数々の名酒が眠る素晴らしい地下セラーがあります。この3600㎡に及ぶ地下蔵は、1750～1767年の17年に渡り125名の鉦夫たちの手によって掘られたものです。

フェルナンデスはこの土地を購入してすぐにテンプラニーリョの古いクローンを植樹し、牧場をワイン畑へ戻す作業に入りました。建物は修復され、18世紀に造られた地下セラーには最新の醸造設備が整えられ、1998年を初回ヴィンテージにデヘーサ・ラ・グランハの醸造を開始しました。現在800haのうち101haでブドウを栽培し、ブドウ以外の農作物としてひよこ豆やチーズ、エクストラ・バージンオイルなども生産しています。

2014 Dehesa La Granja

上代価格 ¥2,200(税別)

デヘーサ ラ グランハ

JAN: 4543190303941

2016 Dehesa La Granja

上代価格 ¥2,300(税別)

デヘーサ ラ グランハ

JAN: 4543190304610

ポルトガル国境に近いサモエラに育つテンプラニーリョは、丸いタンニンと生彩な酸を湛えた円やかで深みのあるワインを生みます。長期熟成を経ても表情豊かな果実のアロマが生き生きと感じられます。リリースから5～10年は熟成の効くワインです。

【辛口/赤】 産地:カスティーリャ・イ・レオン州サモエラ(IGP:ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ・イ・レオン)
品種:テンプラニーリョ100% Alc:14.5% 畑面積:101ha 土壌:砂岩、粘土、シルト、石灰岩が混合 平均樹齢:25年
標高:700-750m 気候:大西洋の影響を強く受ける乾燥した大陸性気候(年間降水量300-400mm/年間平均気温12-13℃)
醸造:新樽率25%のアメリカンオークで24ヶ月熟成、12ヶ月瓶熟成。無濾過で瓶詰。

★相性料理: マスタードと赤ワインソースを和えたサーロインステーキなどの赤身肉、マッシュルームやトリュフを詰めた鳩肉のシチュー、クランベリーソースやブルーベリーソースを和えたマグレ鴨など。(提供温度:14-16℃/30分前にデキャンタージュがお勧め)

■コメント■ 外観は、濃厚なダーク・チェリーレッド。ブラックベリーや黒スグリのマーマレードが仄かに香る繊細なアロマにバルサムやリコリス、ヴァニラの風味が香り、黒鉛を思わせるしっとりとしたミネラル香も感じられる。口に含むと、きめ細やかな酸が軽やかな口当たりを生む。バランスの良い骨格を備えた親しみやすい味わい。後味はエレガントで、仄かなトースト香とリコリスのニュアンスが広がる。

2014VT★**ジェームズ・サックリン 90点:**リコリス、ヴァニラ、桑の実のコンポートのよく開いたアロマが香る。心地よくシャープな酸とほろ苦いダークチョコレートが口内に広がる。タンニンはそれほど頑健ではないが、キレのあるミディアムボディ。今が飲み頃。《2019/7/1 掲載》

2016VT★**ジェームズ・サックリン 93点:**マルベリー、ドライハーブ、ブラックオリーブ、スギ、パーキングスパイスのアロマが香り立つ。しっかりとしたタンニンを備えたフルボディの味わいで、厚みがあり、クリーミーなテクスチャーを持つ。見事な凝縮感と余韻の長さが特徴的。今飲んで素晴らしいが、熟成させても美味しく味わえるだろう。《2021/10/14 掲載》

2016VT 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター**89点、★**ギア・ペニン**88点

2004 Dehesa La Granja Dehesa 14

上代価格 ¥6,500(税別)

デヘーサ ラ グランハ デヘーサ カトルセ

JAN: 4543190304023

【辛口/赤】 産地:カスティーリャ・イ・レオン州サモエラ(IGP:ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ・イ・レオン)
品種:テンプラニーリョ100% Alc:14.5% 平均樹齢:25年 標高:700-750m 土壌:砂岩、粘土、石灰岩が混合する堆積土壌。石灰岩由来のチョークが地表を覆う。醸造:アメリカンオークの樽(新樽率25%)で24ヶ月熟成、最低12ヶ月瓶熟成。

★相性料理: 半熟状の羊乳チーズ、鶏肉や赤身肉のシチュー、塩鱈のピルピル(オリーブオイル煮)、仔羊、子豚、羊肉のロースト、ブラムソースを添えた鳩肉などの小型のジビエ。(提供温度:14-16℃ | 45分前のデキャンタージュがお勧め)

■コメント■ 外観は、赤いレンガ色のトーンを帯びたルビー色。煙草の葉や珈琲、キャラメルの香りを思わせる第3アロマに、イチジクやなめし皮などの香りも感じられる。厚みのある味わいを持つ恰幅の良いワインで、長期にわたる瓶内熟成に由来する特徴的な第3アロマが徐々に発展してゆく。今すぐにも楽しめる味わいだが、熟成力も高い。

■2004年ヴィンテージ情報■ 熟成力の高いワインが作られた非常に良質なヴィンテージ。(ジャンシス・ロビンソンより)

★ギア・ペニン90点:色合いは、ダークレッドチェリー。ガラスの縁はオレンジ色を呈している。熟れた果実やフルーツジャム、古木のニュアンスや煙草、心地よい還元香を伴うスパイシーな香り。味わいはスパイシーで丸みのあるタンニンが感じられ、長い余韻が広がる。《2021年版掲載》



El Vinculo エル・ビンクロ

1999年に設立され、エル・ビンクロ(絆)と名付けられたこのボデガは、ラ・マンチャのカンポ・デ・クリプターナ駅の近くにあります。エル・ビンクロの畑は、鉄分の多い赤い土を特徴とするペスケラとは対照的に白っぽい砂と粘土が混合するふかふかとした土壌で、1株に3キロのブドウしかつけない厳しい収量制限によって果実味を濃縮させています。赤ワインは天然酵母で発酵させてテンプラニーリョの潜在力を最大限に引き出し、樹齢の古いアイレンが育つ畑から、アメリカンオークで24ヶ月熟成させた極上の白ワインを造っています。エル・ビンクロ・クリアンサは、スペインでは、「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のバルで最もよく売れるワインの1つです。

2017 El Vinculo Crianza

上代価格 ¥2,200(税別)

エル・ビンクロ・クリアンサ

JAN: 4543190303958

韓国の盧武鉉大統領がスペインを公式訪問した際、ロドリゲス首相との昼食会でこのエル・ビンクロが振る舞われました。フェルナンデスのワインへの愛情を一身に受けて生まれたこのワインは、スペインでは「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のバルでも人気を博しています。

【辛口/赤】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) 品種:テンプラニーリョ100% Alc:14% 畑面積:52ha 平均樹齢:50年 土壌:砂と粘土が混合 標高:650-750m 栽培:1株に3kgのブドウのみ残して房を間引きし収量制限。醸造:100%除梗しステンレスタンク発酵。新樽率25%のアメリカンオークを使用し18ヶ月熟成、最低6ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12-14℃/30分前のデキャンターージュがお勧め)

★相性料理:赤身肉の炭火焼きやグリル、ヤマウズラや兎など小型の猟獣肉、味の強いチーズや豚肉、ハム、タパスなど。

■コメント■ 例年よりも暑く乾燥した夏の気候を特徴とする2016年は、雨の少なさからブドウの果粒が小さく、例年よりもブドウの熟成が遅れ、遅めの収穫を迎えました。この年のエル・ビンクロは、エレガントな香りを持ち、プラムや黒いモレロ・チェリーなどの熟れた黒果実のアロマが引き立ち、ヴァニラやローストしたドライナッツ、珈琲、バルサムのニュアンスが仄かに香ります。滑らかで心地よい口当たりで、成熟したタンニンが感じられ、バルサムやスパイシーなリコリスの風味を伴う余韻の長い後味が広がります。

★ギアペニン 88点:ブルーベリーや熟した果実、ローストしたコーヒーの風味が広がるフルボディアの味わい◀2021年版掲載▶



2018 Alejaren Crianza

上代価格 ¥3,800(税別)

アレハイレ・クリアンサ

JAN: 4543190302715

アイレンとアレハンドロの名を合わせて「アレハイレ」と名付けられたこのキュヴェは、バラヘ・ラ・ゴロサの区画に育つ古樹のアイレンを24ヶ月熟成(18ヶ月樽熟成+6ヶ月瓶内熟成)させた極上の白ワイン。これほど長く熟成させる白ワインは稀少です。リリース直後からお楽しみいただけますが、熟成力も高く、時と共に円やかさを増してゆきます。

【辛口/白】産地:カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DOラ・マンチャ) 品種:アイレン100% Alc:14% 平均樹齢:90年 畑面積:6ha 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 醸造:ブドウは除梗し、ステンレスタンク発酵。フレンチオークの木樽で18ヶ月熟成させた後、最低6ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12℃)

★相性料理:イベリコ豚のハムやフォアグラなどの前菜、ライスやパスタ、魚介類のパエリヤなどメイン料理。ねっとりとしたテクスチャーを持つエレガントな味わいは、食後の甘いデザートとも最高の相性。

■コメント■ 外観は鮮やかで澄んだ金色。香りは、バルサムの風味を帯びた非常にアロマティックで濃厚な香りで、スパイスの香りが熟れた果実のアロマを包み込んでいる。バター風味が香る重厚で伸びのある味わい。果実味と樽香の絶妙なバランスがこの白ワインが持つ従来の型に囚われない独特な個性を印象付けている。後味はフレッシュで、フルーティーな香りを湛えた長い余韻が広がる。

★ジェームズ・サックリン 90点:仄かな樽香に煮詰めたレモンやレモンカードのアロマが溶け合い、さらにその奥からバニラの香りが表れる。味わいは、まるでやわらかな質感のフルボディア。溢れる果実味と風味豊かな味わいが特徴。◀飲み頃:2021年~ | 2021/10/7 掲載▶

