

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・メツ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、ペスケラを飲んでも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。

■2018年ヴァンテージ情報■ 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、この地域にとっ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年ヴァンテージに次ぐ、近年で最も豊作の年となりました。

■2019年ヴァンテージ情報■ 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。

■2020年ヴァンテージ情報■ 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、畑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。

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・ドウ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ます。

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・ドウ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・ドウエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc: 14.5% 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:アメリカンオークで最低12ヶ月熟成、リリースまで瓶内熟成。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)

★相性料理:子羊や子豚のロースト、網焼き肉(バーベキュー)、イベリコ豚のハムなど。

■コメント■ 外観は、クリアで輝きのある紫がかかったルビーレッド色。赤スグリや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トースト香やローストしたコーヒー豆の香りと溶け合う。口に含むとシルキーでエレガントな味わいが広がる。リッチな果実味と共に程よい酸やしっかり溶け込んだタンニンが感じられ、後味に濃厚な赤いベリー系果実のニュアンスが漂う。

★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》

★ジェームズ・サックリング93点:新鮮なブラックプラムやブラックチェリーのアロマにオークのスパイシーなニュアンスが溶け込み、仄かなタバコの香りが漂う。リベラ・デル・ドウエロらしく、恰幅の良いジュシーな味わいで、噛み応えのあるタンニンが濃厚な果実味に骨格を与えている。長い余韻を持つ上質な味わい。今飲んででも良いが、1年寝かせてより円やかな味わいを楽しむのもいいだろう。

《飲み頃:2023年以降 | 2022/9/9 掲載》



2019 Tinto Pesquera MXI

上代価格 ¥5,800(税別)

ティント ペスケラ ミル オンセ

JAN: 4543190304795

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。ラベルに表示されたローマ数字の「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・ドウエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc:14.5% 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異なる容量のオーク樽で14ヶ月熟成。(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■ 外観はクリアで輝きのある紫がかかったブラックチェリー色。ラズベリーや赤スグリを思わせる赤果実の芳醇なアロマが香る。シルキーな滑らかなさを備えたリッチな味わいで、フレッシュな酸とともに広がる程良いタンニンが洗練された長い余韻を生む。後味にアメリカンオーク由来のバニラが香り立つ。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。

2018VT★ジェームズ・サックリング91点:香りは、チェリーやブラックベリーを思わせる生き生きとした果実やマッシュルームのアロマを持つ。フルボディの味わいで、まるやかでクリーミーなタンニンがあり、フルーティな後味が印象的。ストラクチャーや複雑性が主張し過ぎない非常に魅力的な赤。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2020/11/2 掲載》

2018VT 他誌評価:★ギアペニン92点



2018 Tinto Pesquera Reserva

上代価格 ¥6,600(税別)

ティント ペスケラ レセルバ

JAN: 4543190304894

「ペスケラのブーケ」と呼ばれるペスケラ・レセルバは、熟成感のあるエレガントな果実味が特徴で、最低14ヶ月におよぶ木樽熟成にも関わらず果実味が前面に出ています。タンニンは円やかで過度な自己主張をせず、バランスの良い味わいに仕上がっています。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドウエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc:14.5% 畑名:ヴィーニャ・アルタ、リャノ・サンティアゴ 平均樹齢:35~40年 土壌:丸い小石が多く混じる痩せた粘土質土壌 畑の標高:800m 醸造:除梗した後、天然酵母を用いてステンレスタンクで発酵。アメリカンオークで最低14ヶ月熟成し、瓶詰。(提供温度:12-14℃/30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:煮込み料理、赤身の肉、熟成させたチーズなどと抜群の相性。

■コメント■ 濃厚でクリアな色調を持つ鮮やかなルビー色。プラム等の黒系果実のアロマにスモーク香、スパイス、ローストしたコーヒー豆、トフィー(砂糖とバターを加熱して作ったお菓子)、リコリス、プリオッシュのニュアンスが溶け合う。味わいは、非常に円やかなタンニンとともにまとまり感のある果実味が広がり、クリーミーで長い余韻が続く。

★ギアペニン91点:紫がかかったチェリーレッド。熟した果実、お香、スパイス、肉、ワイルドハーブを想起させるアロマが香る。果実味を湛えたバランスの良い味わい。《2021年版掲載》

★ジェームズ・サックリング93点:プラムやマルベリー、ローズマリー、オリーブ、クルミ、バニラのアロマが香る。クリーミーなタンニンを持つフルボディの味わい。熟した果実とスイートスパイスの風味を湛え、まるやかでピロードのように滑らかな舌触り。洗練された秀逸な後味が非常に長い余韻を生む。《飲み頃:2022年以降 | 2021/10/14 掲載》



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

Millésimes

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:テンブラニーリョ 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。)

■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。

■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。



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。

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ブラニーリョを生みます。アペリティフ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:テンブラニーリョ 100%

Alc: 14.5% 畑面積:164ha 標高:800m 平均樹齢:30 年 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:除梗した後、ステンレスタンクでアルコール発酵。アメリカンオークで 14 ヶ月熟成後、リリースまで瓶内熟成。無ろ過で瓶詰。(提供温度:12-14℃)

★相性料理:お米を使った料理、白身肉、赤身肉、子羊肉や子豚のローストなど。

■コメント■ クリアで鮮やかな紫がかかった魅力的なブラックチェリー色。熟したベリーや黒果実の非常に濃厚なアロマにリコリスのニュアンスが溶け合う。甘く、ローストしたコーヒー豆のような香りと共にヴァニラやスパイスの香りが仄かに立ち上る。口に含むと、肉付が良く、シルキーな滑らかさを持つ果実味に加えて絶妙に調和した酸と程良いタンニンが感じられる。黒果実、特にブラックベリーのようなアロマを帯びた後味が長く続く。樽熟成由来のトーストやヴァニラの香りがワインにしっかりと溶け込んだミディアムボディ。

★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▶

★ジェームズ・サックリング 93 点: ミンティな熟したブラックベリー、ブラックプラム、タバコ、ヘーゼルナッツのアロマにモカのニュアンスが香る。タイトに引き締まったフルボディの味わい。パワフルだがクリーミーなタンニンがより円やかになるには、1~2 年は必要だろう。クリーミーな長い後味が印象的。◀飲み頃:2023 年以降 | 2022/9/9 掲載▶



2018 Condado de Haza 20 Aldeas

上代価格 ¥3,300(税別)

コンダード デ アサ ベインテ 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:テンブラニーリョ 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ブ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・サックリング 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▶



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。

2018 Dehesa La Granja

上代価格 ¥2,600(税別)

デヘーサ ラ グランハ

JAN: 4543190304764

ポルトガル国境に近いサモ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:アメリカンオークで12ヶ月熟成した後、リリースまで瓶内で熟成。

★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、クリアで鮮やかな紫色色かかったルビーレッド色。レッドカラントやラズベリー等のフレッシュなレッドベリーのアロマにローストしたコーヒー豆のニュアンスが溶け合う。シルキーで滑らかな質感を持つリッチな味わいで、バランスの良い酸と程よいタンニンが感じられる。レッドベリーの豊かな風味が後味に広がる。オーク由来のトーストやバニラの香りが印象的。

2016VT★ジェームズ・サックリング93点:マルベリー、ドライハーブ、ブラックオリーブ、スギ、ベ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。今飲んででも素晴らしいが、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

2005 Dehesa La Granja Dehesa 14

上代価格 ¥7,800(税別)

デヘーサ ラ グランハ デヘーサ カトルセ

JAN: 4543190305068

【辛口/赤】産地:カスティーリャ・イ・レオン州サモラ(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で24ヶ月熟成した後、瓶内熟成を経てリリース。

★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、プ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)

■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)

■2004VT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。

2004VT★ギアペニン90点:色合いは、ダークレッドチェリー。グ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》

■2005年ヴィンテージ情報■ 暑く乾燥した年であったため、収量は減ったが高品質のブドウを得ることができ、上質なワインが造られた。

■2005VTコメント■ 外観は、クリーンで鮮やか。オレンジがかかったルビー色を呈している。香りは、ローストしたコーヒー豆のアロマにココア、タバコ、バルサム、プラムジャムのニュアンスが溶け合う。味わいは、濃厚かつ肉厚で、熟したタンニンとともにしっかりとしたストラクチャーが感じられる。豊かな黒系果実、プラム、デーツ(ナツメヤシの実)の風味が広がる。今すぐ楽しめるが、長期熟成を経ても美味しく味わえる。



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。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。

2018 El Vinculo Crianza

上代価格 ¥2,600(税別)

エル・ビンクロ クリアンサ

JAN: 4543190304771

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:14.5% 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。アメリカンオークで熟成。熟成期間:18ヶ月オークで熟成、4~6ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12-14℃/30分前のデキャンタージュがお勧め)

★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■ クリアで輝きのある紫がかかったブラックチェリー色。ブラックベリー等の黒果実のアロマが前面に広がり、テンプラニーリョの特徴であるリコリスのニュアンスを帯びていく。オーク樽由来のバニラの香りが印象的。味わいは、ボリューム感とともに程よくワインに溶け込んだタンニンが感じられ、スパイスやバニラの風味を纏った長い余韻が続く。

★ギアペニン 88点:クリーミーでスパイシー。ローストしたコーヒーのニュアンスが感じられるバランスの良い味わい。《2022年版掲載》



2019 Alejaren Crianza

上代価格 ¥3,800(税別)

アレハイレン クリアンサ

JAN: 4543190302715

2020 Alejaren Crianza

上代価格 ¥4,000(税別)

アレハイレン クリアンサ

JAN: 4543190305037

アイレンとアレハンドロの名を合わせて「アレハイレン」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19ヶ月熟成(14ヶ月樽熟成+5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:3ha 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 醸造:手摘みで収穫。ブドウは除梗し、ステンレスタンク及び樽で発酵。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成させた後、5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■ 外観は深みのある麦わら色がかかった黄色を呈し、クリアな輝きを放つ。香りは、バルサムやトースト香を帯びた心地よくアロマティックな香りが前面に感じられ、仄かに核果、アニス、ランタナを思わせる魅惑的なニュアンスを帯びていく。エレガントな口当たりで、滑らかに広がる豊かな果実味とフレッシュ感が印象的。ローストしたアーモンドや核果のアロマを伴う後味が長い余韻を生む。

2019VT★ジェームズ・サックリング 90点: スパイスをまぶしたリンゴ、パイナップル・ドライフルーツのアロマにバニラやクルミ、煮詰めたレモンのニュアンスが溶け合う。ミディアムボディのリッチな味わいで、スモーク香やトースト香とともにキリリとした酸が広がる。今が飲み頃。《2021/10/14掲載》

2019VT 他誌評価:★ギア・ペニン 88点

2020VT★ジェームズ・サックリング 91点: 酸化的でスパイスの風味を備えた古風なスタイルの個性的な白。ターメリック、サフラン、ローストしたパイナップル、レモンのアロマにナッツのニュアンスが効いている。クリーミーで深みのある味わいだが、まだフレッシュ感とともにフェノリックさが感じられる。余韻は長く、仄かにポップコーンのニュアンスが漂う。今が飲み頃。《2022/9/9掲載》

