

Bodegas Alto Moncayo

ボデガス アルト モンカヨ

ガルナッチャの古樹が奏でる芳醇なエレガンス



■**テクニカル情報**■ **ボデガ所在地:**スペイン北部地方アラゴン州サラゴサ県ボルハ **D.O.:**カンポ・デ・ボルハ **設立年:**2001年 **畑面積:**102ha
畑:タブエンカとボルハにある複数区画 **標高:**最高 850m(タブエンカ)/550m(ボルハ) **土壌:**鉄分が豊富な赤色粘土と赤色粘板岩が混合するユニークな土壌。山腹に位置するため、有機物を殆ど含まない地層の薄い極めて痩せた土壌。ボルハには、石灰質土壌の区画も数か所あり。
気候:大陸性気候(夏は地中海の影響で暑く、高地のため昼夜の寒暖差が大きい。冬は大西洋側から冷たく乾燥した風が吹き付けるため寒冷。)
栽培品種:ガルナッチャ **栽培:**ゴブレ方式・株仕立て/6月~9・10月に夏季剪定/10-11月によく熟した房だけを厳選して手摘みで収穫

アルト・モンカヨは、ロバート・パーカーにオーストラリア最高のシラーズを造る作り手としてその実力を高く評価されたオーストラリアの醸造家クリス・リングランドとホセ・ミゲル・サン・マルティン、ボデガス・ボルサオの協同事業として 2001年にアラゴン州ボルハに設立されました。ガルナッチャが育つ秀逸なテロワールをスペイン中隈なく探して辿り着いたのが、最も若い木で樹齢40年以上のガルナッチャが育つカンポ・デ・ボルハでした。

カンポ・デ・ボルハは、「ガルナッチャ王国」の異名を取る程のガルナッチャの銘醸地で、栽培面積の実に70%近くをガルナッチャが占めています。アルト・モンカヨのワインは、主にタブエンカ地区とボルハ地区に点在する総面積102ヘクタールのガルナッチャの畑から収穫しています。若木は1970年代の10年間の間に植樹されたもので、樹齢の最も古いブドウは、20世紀初頭に植樹された古木で、樹齢90年を超えます。

カンポ・デ・ボルハの土壌は、小石が多く、やや丸みを帯びた石灰岩や泥炭土、白雲石、珪岩、粘板岩などが混合しています。表層部は、水はけがよく、下層土は地中深くまで粘土質で、極めて乾燥した気候の下でも十分な水分を地中に蓄えることが出来ます。気候は大陸性気候で、夏は地中海性気候の影響を受けて暑く、冬は北東の大西洋側から冷たく乾燥した風が吹き付けます。高地のため夏は夜間が涼しく、昼間は暑くなるため、ブドウの熟成に理想的な環境が整います。年間を通して雨が少なく乾燥しているため、病害に見舞われる心配も殆どありません。

■**2016 ヴィンテージ情報**■ 冬は比較的温暖な気候に恵まれ、春はスペイン全土で雨の多い日が続く、土壌に十分な水分が蓄えられました。発芽は例年よりも遅く、多くの地域で開花が遅れたものの、これといった問題はなく非常に豊かな開花となり、早くも豊作を予感させました。夏は乾燥した比較的温暖な気候に恵まれましたが、8月下旬から9月上旬にかけて非常に暑い日が続きました。9月から10月にかけては、ブドウの収穫にとって極めて理想的な気候条件に恵まれました。この年カンポ・デ・ボルハでは、干ばつの影響で低収量の年となりましたが、極めて健康状態の良いブドウが収穫でき、質・量ともに2014年に酷似した良年となりました。

■**2018 ヴィンテージ情報**■ 例年に比べて雨が多く涼しい年でしたが、ブドウはゆっくり時間をかけて成長し、フレッシュさに加え適度なアルコール度数を持つ、品種の特性が十分に表現されたワインが造られました。収穫時は天候に恵まれ、収穫量は前年より増加しました。この年、カンポ・デ・ボルハでは、豊富な雨量により土壌に十分な水分が蓄えられ、霜や雹被害もなく、開花、結実も順調(ガルナッチャにとっては大きな利点)に進みました。夏から秋の良好な天気がブドウの成熟を促し、前年を大幅に超える収穫量となりました。

2017・2018 Veraton (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥4,800(税別)

ベラトン (DO カンポ デ ボルハ)

JANコード: 4543190304061 (2017VT)、4543190304481 (2018VT)

ベラトンは、アルト・モンカヨ・シリーズでは、エントリーワインですが、その素晴らしく独特な味わいは、ボデガス・ボルサオのトレス・ピコスと常に高得点を叩き出すアルト・モンカヨの中間に位置づけられます。ブドウは全て株栽培で、キャンピー・マネージメントとグリーン・ハーヴェストを徹底し、完熟したブドウを厳選して小さな箱に入れて収穫し、選果台で丁寧に選定します。

■**テクニカル情報**■ **品種:**ガルナッチャ100% **畑:**タブエンカとボルハ地区にある複数区画 **樹齢:**1970年代 **収穫:**10~11月
醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカーンオーク樽(新樽80%、2年物20%)で15~20日間マロラクティック発酵させ、16ヶ月熟成。

■**コメント**■ 外観は、深みのある赤色を湛え、グラスの縁は鮮やかな深紅色を呈している。スギとヴァニラ、黒果実のアロマと仄かな糖蜜の香りが後に続く。口に含んだ時の第一印象は、芳醇で甘みのある果実味に溢れ、火打ち石を思わせるミネラルに鮮やかな酸、柔らかなタンニンが広がる。

■**エチケット**■ エチケットのデザインは、古代ローマ期に台所や浴場などの装飾に使われていた様々な色彩・形状のタイルをモザイク調に組み合わせたコラージュです。アラゴンには、イスラム文化の影響を受けたムデハル様式の建築物が世界遺産として登録され、レンガや彩色タイルを複雑に構成した幾何学模様にはイスラム文化の影響が色濃く現れています。偶像崇拝を固く禁じるイスラム教では、神や動物などの装飾は偶像崇拝につながるため、幾何学模様のモザイクが発展したと言われていました。

2017VT★ギア・ペニン 93点:紫がかかった深みのあるチェリー色。スモーク、スパイス、黒系果実、バルサム、トーストのアロマが香る。凝縮感のある果実味としっかりとしたストラクチャーを湛えたバランスの良い風味豊かな味わいで、後味に果実味が感じられる。《2020年版》



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

2017VT★ヴィノス92点:深いルビーレッド色。熟れたダークベリー、お香、砂糖漬けの花を連想させる深みのある芳醇なアロマにスモーキーなミネラルや樽由来のスパイスのニュアンスが感じられる。濃厚なダークフルーツのリキュールとチェリーコーラの風味が口中に広がり、素晴らしい凝縮感を湛えている。広がりのある滑らかな後味で、遅れて続くピロードのようなタンニンが余韻に残るチェリーのニュアンスを際立たせている。
《2020年12月掲載/飲み頃:2022-2028年》

2017VT 他誌評価:★ジェームズ・サックリン 91点 ★ワインスペクテーター91点

2018VT★ヴィノス 93点:鮮やかな紫色。凝縮した芳醇な香りで、スパイスの風味が感じられる黒果実や青果実、ヴァニラ、甘く香しい花、コーラのような風味とともに、空気に触れることでスモーキーさが表れる。飲み始めからよく広がって、肉付きの良さを感じ、次第にジューシーなチェリーコーラやブルーベリー、スパイシーな白コショウの刺激で際立つモカフレーバーが表れる。青果実とスパイスの風味がしっかりと残る焦点の定まった後味で、花やミネラルの豊かさが持続する特徴的な味わい。《2021年2月掲載/飲み頃:2023-2030年》

2018VT★ギア・ペニン 93点:深みのあるチェリー色。熟した果実、乾燥ハーブ、クリーミーな樽香、黒系果実、甘いスパイスのアロマが広がる。濃厚な味わいで、熟れた果実やスパイスの風味とともに丸みを帯びたタンニンが感じられる。《2021年版》

2018VT 他誌評価:★ジェームズ・サックリン 92点

2018 Alto Moncayo (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥8,300(税別)

アルト モンカヨ (DO カンポ デ ボルハ)

JANコード:4543190304474

パーカーポイント100点を2度も叩き出したこのワインは、正にアラゴン産ガルナッチャの真髄を表したワインです。栽培方法は、ベラトンと同じですが、古樹は低収量で、より上質なブドウを实らせませす。ブドウは厳しく選定し、小型のステンレスタンクで発酵させ、バスケット・プレスで優しく压榨し、フレンチオークとアメリカンオークの樽に移し替えてマロラクティック発酵後、20ヶ月熟成させています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 畑:タブエンカとボルハ地区の複数区画 植樹:1940/1970年代 収穫:10~11月 醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカンオーク樽(新樽100%)で15~20日間マロラクティック発酵させた後、20ヶ月樽熟成。

■コメント■ 色合いは濁りのある赤~黒色を基調に、グラスの縁は鮮やかな深紅色を呈している。アロマは、最初はやや閉じ気味だが、ワインが開くにつれて、ミネラルと滑らかに完熟したベリー系果実のアロマが溶け合う。深みのある濃厚で円熟した味わいで、チェリーやプラムを思わせる黒果実の風味が広がり、次第に仄かな甘草、糖蜜、シナモンのニュアンスを帯びてゆく。しっかりとしたタンニンに、すっきりと焦点の定まった酸味を湛え、余韻の長い後味がどこまでも続く。



2017 ヴィンテージ★ヴィノス93点:不透明なルビー色。強い香りを放つ黒果実や青果実のジャム、ヴァニラ、甘草、すみれの香りと共にスモーキーなミネラルが感じられる。肉付きの良い、広がりのある味わいで、ブルーベリーやチェリーのリキュール、モカフレーバー、樽由来のスパイスと砂糖漬けの花の風味がある。ゆっくりと広がるタンニンに縁どられたスモーキーな後味に、ヴァニラと青果実の風味が重なり合って表れる。
《2021年2月掲載/飲み頃:2024-2033年》

2016 Aquilon (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥21,500(税別)

アキロン (DO カンポ デ ボルハ)

JANコード:4543190304085

アキロンは、ボデガで最も上質なワインを厳選しブレンドしています。このワインの狙いは、それぞれの年が持つユニークな個性を余すところなく引き出すことにあります。醸造手法は、他のモンカヨのワインと同じですが、熟成期間はより長く、2年間樽熟成させています。品種、テロワール、ヴィンテージの個性を奥深くまで掘り下げ、その持ち味を最大限に引き出しています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 畑:タブエンカとボルハ地区にある複数区画 植樹:1920年代 収穫:10~11月 醸造:25~30℃の小型の開放型ステンレスタンクで7~8日間マセラシオン。12~15日間アルコール発酵。225Lのフレンチオーク樽と300Lのアメリカンオーク樽(新樽100%)で15~20日間マロラクティック発酵させ、24ヶ月熟成。

■コメント■ 非常に深みのある赤を鮮やかな深紅色のディスクが縁どる。香りは暗く、最初はやや閉じ気味。次第にミネラルやバニリンの甘い香り、レーズン、ダークチョコレートのニュアンスが仄かに香り立つ。2016 ヴィンテージに典型的な力強く濃厚な味わいを湛え、心地良くエレガントな後味が余韻に広がる。

★ワイン・アドヴォケート93点:2016年のアキロンは、2015年ヴィンテージより1年だけ若いですが、同じような構成要素と特徴を持ち、新樽での2年間の熟成を経て、クリーミーで、アルコールが高い、樽香を特徴とするワインに仕上がっている。熟した果実感、温かみのあるフィニッシュ。瓶内での熟成に少し時間を要する。ボリューム感があり、樽香の付いた赤ワインが好みの方向け。2018年8月に5,546本瓶詰された。《2020年5月1日掲載/飲み頃:2020-2026年》

★ヴィノス95点:不透明な紫色。最初に、黒果実や青果実、ヴァニラ、モカ、お香、強い香りをつけたポプリをほのかに感じる。空気に触れると樽由来のスパイスのニュアンスを心地よく感じる。味わいは、滑らかで広がりがあり、濃縮されたブラックベリー、ボイセンベリー、エスプレッソ、エキゾチックスパイスのフレーバー、僅かに砂糖漬けのスミレの風味が香る。若々しいタンニンは、魅力的な甘さを備え、スパイスケーキや黒系果実ジャムの背景に驚く程長い後味を残す。《2021年2月掲載/飲み頃:2026-2037年》

★ギア・ペニン95点:チェリーレッド色。スパイスやミネラルを湛えた複雑で表現豊かなアロマが香る。エレガントさを備えたフルボディの味わいで、長い余韻が特徴的。《2021年版》

