

Bodegas Carchelo

ボデガス カルチェロ

スペイン南東部フミーリャ発のベスト・バリューワイン！

イギリスの評論家ニール・ベケットの「死ぬまでに飲むべき 1001 のワイン」で紹介され、ワイン・スペクテーターでコストパフォーマンスの極めて高いワインとしてトップ 100 入りしたボデガス・カルチェロは、フランスの同価格帯のワインの2倍以上のクオリティを有すると評され、国際的注目を集めています。ボデガス・カルチェロのワインは、シルキーなタンニンと濃厚な果実味が美しく調和する洗練された味わいが特徴です。ボデガは、地中海に面したスペイン南東部ムルシア州カルチェ山脈のふもとにあり、標高平均 600m、最も高地で 1372m に達します。スペインで最も乾燥したこの土地で最初に科学的手法を用いた灌漑を実施するなど、フミーリャの醸造文化の近代化に一役買ったパイオニア的存在です。

■**テクニカル情報**■ **ボデガ所在地:**スペイン地中海地方ムルシア州カルチェ山麓 **DO:**フミーリャ **畑の標高:**485-1372m **気候:**大陸地中海性気候(半乾燥帯の1つで北アフリカ大陸、地中海、北大西洋の影響を大きく受ける) **年間降水量:**300mm(雨の降る日が年間 20 日を下回る乾燥した地域) **年間日照時間:**3000 時間 **土壌:**有機物質を殆ど含まない白色石灰岩質土壌(地層は砂と粘土を含むローム層。表層部は水はけに優れ、地下深くの下層土は吸水性が良く、干ばつの間も十分な水分を地下に蓄えることが出来る。)

◆**テロワール**◆ 雨は主に春と秋に集中し、夏には乾燥するため灌漑が欠かせません。寒暖差は大きく、夏の最高気温は 45℃に達し、冬は氷点下 5℃まで下がります。昼夜の寒暖差も著しく、夏は夜と昼の気温差が最大で 20℃に及びます。標高や緯度、日照量や風下・風上の違いによって気候条件も多様性に富んでいます。カルチェロの畑は、フミーリャ各地に広く点在するため、雹によりブドウが全滅するリスクを避けると共に、土壌のタイプ、標高、畑の傾斜や地形、気温や風当たりにより、ブドウの熟成に微妙な変化が生じるため区画によって栽培品種を分け、それぞれのテロワールの特性を生かした多彩な味わいを生んでいます。

◆**醸造**◆ ボデガで醸造するワインは全て赤ワインで、発酵には温度調節の出来る大型ステンレスタンクを使用。区画の特性に合わせて1万2千L、2万5千L、5万Lと3種類のタンクを使い分けています。熟成用の樽は、容量225Lの小型のバリックで全て一級品のフレンチオークです。毎年セラーの樽の20%を新樽に買い替え、5年以上使い古した古樽は廃棄しています。樽熟成と瓶内熟成を行うセラーは一年を通して一定の温度と湿度に徹底管理し、通気性にも気を付けています。



2019 Carchelo Tinto

上代価格 ¥2,200(税別)

カルチェロ ティント

JANコード:4543190303163

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州カルチェ山麓(DOフミーリャ) 品種:モナストレル、テンプレナーリョ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン アルコール:14.5% 醸造:フレンチオークの木樽で6ヶ月熟成させた後、最低3ヶ月瓶内熟成。**相性料理:**スペイン料理の食前酒に理想的。フレッシュでマイルドな料理とも抜群の相性で、冷やせばデザートともよく合います。



【EVU ヴィーガン認証マーク→】

■**コメント**■ スパイシーな黒果実と赤果実の豊満なアロマに濃厚で複雑な味わい、柔らかな口当たりを持つ伝統的なスペイン料理の食前酒に打ってつけのワイン。魅惑的なルビーレッドの色調に紫色のエッジ。濃厚で複雑なアロマは、赤や黒のベリー系果実のフルーティなアロマが豊かに溢れ、次第にスパイシーな樽香が加わり、トーストやヒマラヤスギのニュアンスが仄かに香る。口当たりは驚くほどに柔らかく、バランスのとれた味わいで繊細かつ精巧なニュアンスに満ち、美しく調和のとれたフレッシュで余韻の長い繊細な後味が広がる。酒齢の若いうちから楽しめるが、5年程の熟成が効き、エレガントで洗練された味わいへと成熟してゆく。

★**ギアペニン 89 点:**スパイシーさとジャミーな果実味を湛えた豊かな味わいで、優しい後味が印象的。◀2021 版掲載▶



2017 Altico Syrah

上代価格 ¥2,500(税別)

アルティコ シラー

JANコード:4543190303231

花や甘いスパイスの風味が香る豊満でふくよかなアロマに、エレガントなタンニンを持つ複雑味のある赤ワインです。
■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOフミーリャ) 品種:シラー100% アルコール:14.5% 醸造:フレンチオークで12か月樽熟成、リリース前に最低12か月瓶内熟成。
相性料理:前菜、魚、鶏肉、軽い味付けの米料理やシチューなど煮込み料理と抜群の相性。(提供温度:15-16℃)



【EVU ヴィーガン認証マーク→】

■**コメント**■ 外観はガーネットがかかった深みのあるルビー色。香りは、スマイルやワイルドベリーのアロマに仄かなスパイスやトーストのニュアンスが溶け合う。味わいは滑らかで心地よい酸があり、豊かな果実味と洗練されたタンニンが見事な調和を見せている。長い余韻が印象的。若いうちからすぐに楽しめる味わいだが、7年間かそれ以上の熟成が効き、時と共に複雑味を増していく。

★**ギアペニン 90 点:**ガーネットがかかったチェリー色。スイートスパイス、熟した果実、樽由来のクリーミーなアロマが広がる。円やかなタンニンとスパイシーさを備えたコクのある味わい。◀2021 版掲載▶



2015 Carchelo Selecto

上代価格 ¥4,000(税別)

カルチェロ セレクト

JANコード:4543190304757

一級品のワインがおよそ10倍の値段で販売される一方で、「全ての人が手に入れることの出来る上質なワインを作る」という大義の下に生まれたカルチェロ・セレクトは、他のワインとは一線を画するワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOフミーリャ) 品種:モナストレル50%、カベルネ・ソーヴィニオン35%、シラー10%、テンブラニーヨ5% アルコール:15% 醸造:ステンレスタンクでアルコール発酵。フレンチオークの新樽(225L)で18ヶ月間熟成(樽内でマロラクティック発酵)。

相性料理:赤身肉のグリル、ジビエ料理、シチュー、米料理、ダークチョコレートを使ったデザート等と抜群の相性。
(提供温度:15-16℃) **【EVU ヴィーガン認証マーク→】**



■**コメント**■外観は深みのあるルビー色にガーネット色のエッジ。洗練されたアロマを持ち、熟した果実とヒマラヤスギの繊細な香りに多彩なスパイス(主にクローブとナツメグ)のニュアンスが溶け合う。味わいはフルボディで、樽内マロラクティック発酵により、タンニンがワインにしっかりと溶け込んでいる。フルーティーな果実味が口中を豊かに満たし、長い余韻がどこまでも続く。

★**ギアペニン 91点**:外観は深みのあるチェリーレッドにガーネット色のエッジ。香りは、フルーツのジャムや樽香、タバコ、スイートスパイス、黒果実のアロマが香り立つ。味わいは、スパイシーで円やかなタンニンが広がり、長い余韻が続く。《2022版掲載》