

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 入りのボデガス・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

DOP: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。

2021 Carchelo

カルチェロ

モナストレル 100%使用のワイン。豊かな果実味と滑らかな口当たりが特徴です。

上代価格 ¥2,400(税別)

JANコード:4543190305174

■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(DOP フミーリャ)

品種:モナストレル 100% アルコール:14.5% 醸造: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を行う。225L のフレンチオーク樽で6ヶ月熟成。相性料理:ソーセージや中期熟成チーズ、グリル肉、トマトソースの Pasta 等と相性抜群。

*認証ロゴマーク:ユーロリーフ(オーガニック)認証、EVO ヴィーガン認証

■コメント■ 外観は中程度の濃さの紫がかかったチェリーレッド色。熟した赤系果実、プラムや新鮮なブラックベリーのアロマに仄かなスパイスが香る。バランスの良い酸、ジューシーな果実味、微かなスパイスのニュアンスを伴う滑らかな心地良い味わい。後味に新鮮な果実のアロマが広がる。

★ジェームス・サックリング 90 点:熟したプラムやマルベリーのにスパイス、ココア、樹皮のニュアンスが香る。上質なテクスチャーと生き生きとした果実味に加えて、ほろ苦さが感じられるミディアムボディ。風味豊かな後味が広がる。《2022/9/9 掲載》



2019 Carchelo Ciento 80

カルチェロ シエント 80

Ciento80 はスペイン語で 180 を意味し、ラベルには、ワイナリーの門前に 180 度広がる雄大な景色を映し出したワイングラスがあらわられています。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方ムルシア州(DOPフミーリャ) 品種:モナストレル 50%、シラー35%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、テンプラニール 5% アルコール:14.5% 醸造: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を行い、フレンチオークの新樽(225L)で12ヶ月間熟成。

相性料理:ソーセージ、中期熟成させたチーズ、肉料理、グリル野菜、ガスパッチョ等と抜群の相性。(提供温度:15-16℃)

■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。フレッシュ感を湛えた果実の繊細なアロマを持ち、背景にリコリス、ブラックペッパー、クローブ等のスパイシーなニュアンスが広がる。口に含むと、しっかりとしたストラクチャーが感じられ、親しみやすいタンニンとバランスの良い酸がフレッシュで調和のとれた複雑な味わいを生む。バルサムのアロマやミネラルを伴う後味が長く続く。

★ギアペニン 91 点:ガーネットがかかったチェリー色。フルーツジャムや黒系果実の濃厚なアロマが香り立つ。甘みを伴う風味豊かな味わいが広がり、長い余韻が続く。《2021 年版掲載》



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

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(DOP フミーリャ) 品種:モナストレル 50%、カベルネ・ソーヴイニオン 35%、シラー10%、テンブラニーリョ 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℃)



■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 年版掲載》