

Comando G

コマンド・ジー

品質への飽くなき拘りを感じさせるピュアでエレガントなガルナッチャ



■テクニカル情報■ ワイナリー所在地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州シエラ・デ・グレドス(DOピノス・デ・マドリッド)
栽培:有機・ビオダイナミ栽培 畑面積:計 15ha 畑の標高:900-1200m 樹齢:60-90年 収穫:手摘み 発酵:100%ホールパンチ、長期間のマセラシオン、木桶を使い天然酵母で自然発酵 熟成:使い古した小樽、ドゥミ・ミュイ、フールドルまで様々なサイズの樽を使用。

コマンド G は、醸造家ダニエル・ゴメス・ランディとフェルナンド・ガルシアが共同出資して DO ピノス・デ・マドリッドに設立したワイナリーです。ふたりの出会いは 2005 年、マドリッド大学で醸造学を学んでいた頃でした。当時は、各自が別々のワインプロジェクトに取り組んでいましたが、醸造哲学やワインの好み的一致で意気投合したふたりは、すぐに共同プロジェクトを立ち上げることを決めました。

コマンドGは、ブドウの育つ土地、風景、畑のアイデンティティを反映したワイン造りを目指し 2008 年に設立されました。この目標を達成する手段として選ばれたのが、グレドス山脈の高地に育つ極めて樹齢の古いガルナッチャの畑です(コマンドGは、ガルナッチャの「G」)。テロワールの忠実な表現に拘って生み出されるコマンドGのガルナッチャは、フレッシュでピュアな果実味が際立つエレガントなスタイルを特徴とします。ワインは、ブルゴーニュの格付け制度にあやかり、ヴィラージュ、プルミエクリュ、グランクリュに格付けされています。格付けを決める唯一の根拠は、畑のクオリティです。

計 15 ヘクタールの自社畑は、グレドス山脈で最も険しい地形と厳しい自然条件を持つ地域にあり、3つの渓谷地帯に分類できます。畑の殆どは、ロサス・デ・プエルト・レアル村にあり、ここで収穫されたブドウがコマンドGのヴィラーージュワイン「ラ・ブルハ・デ・ロサス」にブレンドされます。村の中でも特別なキャラクターを持ついくつかの区画から選りすぐられたブドウから「ロサス・プルミエ・クリュ」が、ティエタル川の谷間に広がる単一畑からは、グランクリュの「ラス・ウンブリアス」が造られます。アルト・アルベルチャの谷には、非常に樹齢の古いガルナッチャの畑が数区画あり、単一畑のグランクリュ「ルンボ・アル・ノルテ」、「トゥンバ・デル・レイ・モロ」、「エル・タンボリル」が生み出されます。

これらのブドウ畑は、海拔 900~1200 メートルの地帯の山間の斜面にあり、畑によっては極めて急勾配で畑仕事は困難を極めます。畑の耕作は主に馬を使いますが、場所によっては手作業のみで耕作します。樹齢は 60~90 年で、中には接ぎ木をしていない自根の古木もあります。栽培手法は、有機・ビオダイナミ栽培を実践。醸造は手作業主体の伝統的手法を守り、人の手による干渉を最小限に抑えています。ホールパンチ果汁を 100%使用し、ゆっくりと果皮浸漬し、開放型のオークの発酵槽で自然発酵。熟成には使用済みの樽を使い、小樽からドゥミ・ミュイ、フールドルまで様々なサイズを組み合わせています。

■2018 年ヴィンテージ情報■ 2018 年は、乾燥した暑い年が何年か続いたスペインによく雨が訪れた年で、一部地域では、雨の多い日が初夏まで続きました。前年よりも遥かに涼やかな年で、ブドウの発育が例年よりもゆっくりと進んで収量を制限し、病害を食い止めるために重点的な畑仕事を頻繁に要する年となりました。収穫時期は例年よりも遅く、収穫中は、殆どの地域で晴天に恵まれ、前年よりも遥かに豊作の年となりました。全体的に例年よりも雨の多い涼しい年で、アルコール分控えめで品種の個性が力強く表れたフレッシュなワインが作られました。

■2019 年ヴィンテージ情報■ この年は、スペイン中部から南部にかけて気温が高く、雨の少ない乾燥した年となりました。この干ばつにより畑の衛生状態は良好で、病害は殆ど見られなかったものの、水不足のストレス・レベルが上がり、収穫の時期を早めました。この年の収穫量は前年比 22.5%減となる予想で、過去 5 年間と比べると、収穫量は「中の下」、クオリティに関しては、上質なヴィンテージとなる見込みです。

2019 La Bruja de Rozas AOP

上代価格 ¥5,000(税抜)

ラ・ブルハ・デ・ロサス

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100%(有機・ビオダイナミ栽培)

★パーカーポイント 93 点:ラ・ブルハ・デ・ロサスは、ラス・ロサス・デ・プエルト・レアル村で収穫されたヴィラーージュ級ガルナッチャ。コマンド G が最初に手掛けたガルナッチャでもある。フレッシュな果実のエッセンスと滑らかな舌触りを追求して造られたワイン。2019 年は、円熟感のあるヴィンテージで、ワインは例年よりもややパワフルで、ジューシーでバランスが良く、リッチなアロマと風味が感じられる。複数の区画に育つ樹齢 40~65 年の古木のガルナッチャを使用。畑の標高はおおよそ 900m、土壌は砂の多い花崗岩質。非常に雨が多く、年間降雨量は平均 800mm。コマンド G の他の畑と同様、全ての区画で有機・ビオダイナミ栽培を実践。ワインは区画ごとに個別に仕込み、マセラシオンはやさしく行い、オークの大桶で自然発酵。熟成用の樽は、容量 1,500~6,000L まで異なるサイズを使用。2019 年の温暖な気候の影響は、極めて控えめに感じられるが、前年よりもほんの少し円熟感を感じる。だがそれでも尚、非常にバランスの良い仕上がりで、2018 年のスタイルを踏襲している。花やバジルの香りに、ほんのりとベーコンのニュアンスもあり、野生のベリーやハーブのアロマが溶け合う。前年よりも若干凝縮感があり、タンニンはややチョーキーでより収斂性を感じさせるが、過度の円熟感や場違いな要素は何一つ見受けられない。酸もしっかりとあり、余韻も長く、ドライでミネラリーな後味が広がる。生産量は 41,853 ボトル。2020 年 8 月に瓶詰。《飲み頃:2021-2028 年 | 2020/11/20 掲載》



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

Millésimes

2019 Las Uvas de la Ira

上代価格 ¥5,500(税抜)

ラス・ウバス・デ・ライ

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100%(有機・ビオダイナミ栽培)

★パーカーポイント 92+点:樹齢 40~65 年の樹齢の古いガルナッチャが育つ 5 つの畑から収穫。畑は標高 750 メートルの地帯にあり、砂とシルトを多く含む花崗岩質の土壌を持つ。ホールバンチ果汁を収穫区画ごとに天然酵母で自然発酵。果汁の 1/3 はやさしく長時間のマセラシオンで骨格の良さや長い余韻を引き出し、1/3 は短めのマセラシオンで芳醇なアロマを引き出し、1/3 は果皮の含有率を半分にして果汁の比率を 2 倍にすることでジューシーな味わいを引き出している。熟成期間は 10 ヶ月、容量 1,500~4,000L まで幅広いサイズのオーク樽を使用。秋雨が降る前に収穫されたブドウを使用しているため、他のヴィンテージほどタニックな印象がない。冷涼なヴィンテージを思わせるシャープなハーブの香りが感じられる。石の香りを纏ったタイトなワインで、暑い年の特徴を感じさせない。フレッシュさの際立つバランスの良い味わい。2019 年の気候条件に勝利したワインと言える。生産量 10,649 ボトル。2020 年 8 月に瓶詰。《飲み頃:2021-2027 年 | 2020/11/20 掲載》

2018 La Breña

上代価格 オープン

ラ・ブレニャ

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100%(有機・ビオダイナミ栽培)

★パーカーポイント 95+点:2018 年のラ・ブレニャは、近年新たにラインナップに加わったワインの 1 つで、2016 年に一度だけ生産されている。ルンボ・アル・ノルテと同じヴィリャヌエバ・デ・アピラの地域に属する 0.3 ヘクタールの小さな一区画から収穫している。この畑は、非常に地層の浅い花崗岩と砂岩から成る土壌を持ち、標高 1,100 メートルの高地に位置している。ルンボ・アル・ノルテから僅か 100 メートルしか離れていない場所だが、ワインのスタイルは、かなり異なる。ボデガの自社畑は全て有機・ビオダイナミ栽培で、単一畑のワインもホールバンチでオークの大桶を使用し、天然酵母で自然発酵させている。抽出は極めてやさしく、マセラシオンの期間は 60 日間と長めにとっている。このワインは、チューリップ型(卵型とは異なる形)のコンクリートタンクで 14 ヶ月熟成させている。初回ヴィンテージの 2016 年よりもフィネスが際立つ仕上がり。ジューシーで柔らかなテクスチャーを持ち、花崗岩の香りがほんの微かに感じられる。2016 年から一段とステップアップを遂げたラ・ブレニャ。生産量は、1,064 ボトル。2020 年 3 月に瓶詰。《飲み頃:2020-2028 年 | 2020/11/20 掲載》