

# 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く極めて痩せた土壌。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

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。

■**2017 ヴィンテージ情報**■ 例年よりも厳しい生育時期となりました。この年は、ガリシアのようにめったに霜が降りない地域にも春霜が降り、一部の地域では、例年より深刻な影響を受けたところもありました。その後、夏を迎え、干ばつを思わせるような暑さと乾燥が続きました。時折、雹が降りましたが、夏の終わりから初秋にかけて天気は回復していきました。2017 年は、例年より収量が減り、果実は小粒であるものの、濃厚で凝縮感を湛えた高品質のブドウが収穫できました。

■**2020 ヴィンテージ情報**■ 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、高品質のブドウから、フレッシュで快活な果実味を湛えたワインが出来ました。

## 2020 Veraton (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥6,000(税別)

ベラトン (DO カンポ デ ボルハ)

JANコード:4543190305143

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、キャノピー・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  
**醸造:**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 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います。



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

★ジェームス・サックリング 92 点: 微かにタールのような香りがあり、ダークチェリーやストロベリーのアロマにローストしたスパイスが漂う。果実本来の魅力が表現されたミディアム～フルボディで、しっかりとしたタンニンを持つ。素晴らしいバランスときめ細やかなタンニンが印象的で、長い余韻が続く。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2023/9/18 掲載》

★ギア・ペニン 92 点: 深みのあるチェリー色。トーストしたパン、スパイス、フルーツのジャムのアロマが香る。熟した果実味が心地よい味わいを生む。余韻が長い。《2023 年版》 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター91 点 ★ワイン・エンスージアスト 91 点

## 2017 Aquilon (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥25,000 (税別)

アキロン (DO カンポ デ ボルハ)

JANコード: 4543190305167

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

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灰かに香り立つ。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・エンスージアスト 95 点: ガーネット色。カシスやブラックラズベリー、リコリスのアロマを持ち、ほんの少しシャルキュトリー(食肉加工品)のニュアンスが漂う。漬したスマレの繊細な香りとともに果実の香りや味わいが広がる。タンニンは柔らかく、非常に長い余韻に心地よいグリップ感がある。《2023/9/1 掲載》

★ワイン・スペクテーター 93 点: ミディアム～フルボディの上品で表現力豊かな赤。エッジの効いたきめ細やかなタンニンと快活な酸が豊潤なブラックベリーやボイセンベリー、削ったダークチョコレート、黒鉛、ユーカリの香りと溶け合い、全体的に見事な調和をみせる。後味にバニラ、スパイス、オレンジピールのニュアンスが残る。《飲み頃: 2022-2030 年 | 2022/10/15 掲載》

他誌評価: ★ジェームス・サックリング 91 点 ★ギア・ペニン 94 点

