

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

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。

■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。

■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。

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021 年は、生産者にとって厳しい年となりました。冬は大雪に見舞われ気温が低かったため、多くの畑が影響を受けました。厳しい冬が過ぎ、爽やかな春が訪れ、夏は全般的に涼しく、乾燥していました。10 月は好天が続き、昼夜の寒暖差のおかげで豊かな果実味を湛えたブドウが出来ました。

2020 Veraton (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥6,000(税別)

2021 Veraton (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ¥6,500(税別)

ベラトン (DO カンポ デ ボルハ)

JAN:4543190305143(2020VT), 4543190305587(2021VT)

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:ステンレスタンクでマセラシオンと発酵を行う。フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽(新樽を含む)で 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います。



2020VT★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》

2020VT★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》 2020VT 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

2021VT★ワイン・エンスージアスト 92 点: ブラックベリーやホワイトチョコレートのアロマに仄かなスギのニュアンスが溶け合い、次第にザクロやラズベリー、ミルクチョコレート、スパイスの風味を帯びていく。上質なタンニンが生き生きとした長い余韻を生む。《2024/10/1 掲載》

2021VT★ワイン・スペクテーター91 点: ブラックラズベリーやブラックベリー、ドライイチジク、鉄の風味にバニラやリコリス、ドライミント、お香、タールのアロマが広がり、心地よさをもたらす。ミディアム〜フルボディで、快活な酸がフレッシュ感をもたらす、ややチョーキーなタンニンがしっかりとしたストラクチャーを生む。《飲み頃:2024-2031 年 2024/8/31 掲載》

2021 Alto Moncayo (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ￥10,000 (税別)

アルト モンカヨ (DO カンポ デ ボルハ)

JAN コード: 4543190305594

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。

2021 年は、ワイン・エンスージアスト誌で、高価格帯のナバ・カベルネに代わる飲みごたえのあるワインとして紹介されています。

■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
醸造: ステンレスタンクでマセラシオン、発酵を行う。新樽率 100% のフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で 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。

★ワイン・エンスージアスト 95 点: 深みのあるガーネット色。カシスやココアパウダー、コーヒー豆を思わせる魅惑的な香り。果実やスパイスに仄かなチョコレートが香る重層的なアロマを持つ。力強いタンニンは徐々に丸みを帯びていき、奥にチェリーやチョコレートのアロマが広がる。《2024/10/1 掲載》

★ワイン・スペクテーター92 点: 洗練されたスタイルながらも大胆さを備えたワインで、ブラックベリーとカシスの豊かな風味がきめ細やかで密度の高いタンニンを包み込み、トーストやドライセージ、リコリス、スモーク、ココアパウダーのアロマが心地よいアクセントを添える。しっかりとしたストラクチャーを備えた生き生きとした味わいだが、ふくよかさもあり、余韻が長い。《飲み頃:2026-2031 年 2024/8/31 掲載》



2018 Aquilon (D.O.Campo de Borja)

上代価格 ￥28,000 (税別)

アキロン (DO カンポ デ ボルハ)

JAN コード: 4543190305600

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: ステンレスタンクでマセラシオン、発酵を行う。新樽率 100% のフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で 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。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97 点: 紫色のプラムや紅茶、オリーブペースト、フェネルの花粉を思わせる濃厚なアロマ。ふくよかな味わいで、カシスやブラックベリー、アニス、モカの風味に大地のニュアンスが香る。力強さとエレガンスが同時に感じられ、柔らかな酸とたっぷりのタンニンの間に見事な緊張感が広がる。《飲み頃:2024-2038 年 | 2024/10/1 掲載》

★ワイン・スペクテーター93 点: 熟した果実や樽由来のスパイスが溶け合う心地よいアロマを持つ。焼いたブラックチェリー、プラム、リコリス、エスプレッソからなる重層的なアロマにシダ、コケ、スモーク、鉄のニュアンスが溶け合う。優雅さとしなやかさを兼ね備えた赤ワインはクリーミーで、輪郭のはっきりとしたタンニンがスパイスを帯びた後味を引き締める。《飲み頃:2024-2030 年 | 2024/8/31 掲載》

