Comando G

コマンド ジー

妥協なき品質へのこだわりが生む、ピュアでエレガントなガルナッチャ





～コマンド G はスペインで最もエキサイティングなワイナリーの一つ(ワイン・アドヴォケイト)～

かつてのプリオラートのような勢いを感じさせる卓越したグルナッシュの産地、スペインのシエラ・デ・グレドス(シエラ山脈)。この地域で、世界トップクラスのガルナッチャを手掛けているのがコマンド G です。これまでにワイン・アドヴォケイトやジェームス・サックリングで 100 点を幾度も叩き出してきたコマンド G のワインは、その実力の高さから注目を集めています。

コマンド G は、醸造家ダニエル・ゴメス・ヒメネス・ランディとフェルナンド・ガルシアの共同出資により、DO ビノス・デ・マドリッドに 2008 年に設立されました。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の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。彼らは、コマンド G を設立するにあたり、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てきました。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、リージョナル(AOC ブルゴーニュに相当)、ヴィラージュ、プルミエクリュ、グランクリュの 4 つに格付けされています。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、海抜 900～1200 メートルの地帯の山間の斜面に位置し、畑によっては、極めて急勾配で畑仕事は困難を極めます。耕作は主にラバを使いますが、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・ビオディナミ栽培を実践。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。

■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 栽培:有機・ビオディナミ栽培
畑面積:計 15ha 畑の標高:900-1200m 樹齢:60-90 年 収穫:手摘み 発酵:100%ホールバンチ、40-60 日間に及ぶ長期間のマセラシオンを行い、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、フードルまで様々なサイズの樽やアンフォラ、コンクリートタンク等を使用。

≪ワイン・アドヴォケイト 2025/12/12 掲載記事より抜粋/記者:ルイス・グティエレス≫ この年、コマンド G のメンバーとの会話では、植え付けやマルチング(土壌の表面を藁や堆肥などの有機物や石などの無機物で覆うこと)、再生型農業、樹冠を高く保つキャノピー管理が主なテーマとなった。彼らは農場づくりを着実に進め、堆肥を自給するために野菜を育て、ニワトリやガチョウを飼育しており、近いうちに羊も迎え入れることになっている。植樹も継続し、ナバタルゴルドでは白ブドウの植栽面積が約 4ha まで広がり、2027 年から本格的な生産に入る見込みだ。コマンド・ジーでは、ワインの同時リリースはもう行っていない。2022 年のワインの一部は、さらに熟成が必要なため、熟成期間を延ばした。プルミエ・クリュは現在 2023 年に切り替わっていて、彼らは、この年を冷涼で雨の多い、フィネスに富んだヴィンテージと評価している。暑く乾燥した 2022 年とは(スタイルが)大きく異なる。2024 年は、4 月 23 日の霜害により、エントリークラス用のブドウの収量が 50%以上減った(特に彼らが拠点を置くビジャヌエバ・デ・アビラでは最大 70%に達した)。一方、主力となる区画には防霜用バーナーを使用したことで、クリュレベル用のブドウの被害は約 20%に抑えられた。2024 年は、2023 年と 2022 年の品質とスタイルを併せ持つ。また、この年は新しいワイナリーで迎える 2 度目の収穫となり、醸造環境は大きく改善された。現在もラインアップの見直しは続いているが、ようやく固まりつつある。ロサス・デ・プエルト・レアルのヴィラージュ赤は生産終了となった。

2022 Rozas

上代価格 ￥10,000 (税抜)

ロサス

JAN コード: 4543190305884



年ごとに様々な表情をみせるロサス・デ・プエルト・レアル村のヴィラージュワイン。

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100% 産地:畑:ロサス・デ・プエルト・レアル村の 5 つの区画(ヴィラージュワイン/ D.O.ビノス・デ・マドリッド) 標高:900m 生産本数:10,992 本 2023 年 8 月瓶詰 Alc.14.5%

★ワイン・アドヴォケイト 95 点:ロサス・プルミエ・クリュは 2022 年からヴィラージュワインに変更となった。ロサス・プルミエ・クリュ用に使用されてきた区画のうち、2012 年から手掛けてきた最良の 5 区画を厳選。暖かい年であったため、過熟感や黒果実のニュアンスを避けるべく、マセラシオンは控えめにし、果皮を入れずに発酵するなど優しい醸造を心掛けた。このワインは果実味豊かで、2022 年のように地中海性気候の特徴が顕著に表れたイタリア産ワインにみられる細やかなタンニンを持つ。この村は、年による気候の影響を受けやすく、涼しい年は、よりハーバルな繊細で優美なワインになり、暖かい年は、果実味溢れるしっかりとしたタンニンを備えたワインに仕上がる。アルコール度数 14.5%で陽気さを感じさせるものの、決してありきたりなスタイルではない。**≪飲み頃:2024-2032 年 | 2023/12/8 掲載≫**

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2022 Peña La Mora 1er Cru　上代価格 ￥20,000（税抜）

ペーニャ ラ モラ プルミエ クリュ　JAN コード: 4543190305907



標高 1200mのエル・タンボリルの区画が生み出す果実の凝縮感とミネラルを備えた力強い味わい。

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100％ 畑:ペーニャ・ラ・モラ・プルミエ(ナバタルゴルド エル・タンボリルの区画/D.O.P. セブレロス) 標高:1,200m 栽培面積: 1.17ha 土壌:花崗岩 生産本数 4,239 本
2024 年 5 月瓶詰 Alc.14.5%

★ジェームス・サックリング 96 点: グレープフルーツやミネラル、ベリーのアロマに心地よいペッパーのニュアンスが香る、快活でやや華やかなスタイル。コマンド G の他のクリュのよりも深みのある色合いで、エル・タンボリルの赤に近い。肉付きの良い贅沢感のある洗練された味わいで、瑞々しい後味にミネラル感やしっかりとしたタンニン、チョーキーさを感じる。ピュアできキリリとした余韻がどこまでも続く。今飲んでも熟成させても美味しく味わえる。**≪2024/9/30 掲載≫**

★ワイン・アドヴォケイト 95 点: エル・タンボリルにあるため、いくつか類似点があり、凝縮感、肉のようなニュアンス、酵母、赤いチェリーの風味を持つ。ナバタルゴルド村は粗目の、ややイタリア的なタンニンを備え、2022 年にしてはまれだがフレッシュ感がある。力強いワインではあるが、標高が高く冷涼なため、その特徴がワインにも表れている。グラスの中で開くまで時間が必要だ。
≪飲み頃:2025-2033 年 | 2024/11/22 掲載≫

2019･2022 La Breña　上代価格 ￥30,000（税抜）

ラ ブレニャ　JAN コード: 4543190306058



花崗岩由来の極め細やかなタンニンとフィネスが際立つ味わい。

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100％ 畑:ラ・ブレニャ(D.O.P. セブレロス) 標高:1, 050m Alc.14.5%
2019VT:生産本数:1,579 本 2021 年 6 月瓶詰 2022VT:生産本数:934 本 2024 年 5 月瓶詰

2019VT★ワイン・アドヴォケイト 95 点: 洗練されたスタイルを持つブレニャはでウンブリアス(コマンド G 所有の単一畑のワイン)を彷彿とさせる繊細なアロマが感じられる。収穫は、10 月 2 日と遅く、この年は、畑の特徴やこのヴィンテージ特有のタニックなスタイルを生かすため、オークの大樽のみを使用し、より長い期間熟成させた。アルコール度数は 15％で、円熟した果実味があり、花崗岩由来の細やかなタンニンが豊かに感じられる。
≪飲み頃:2022-2028 年 | 2021/11/12 掲載≫

2019VT★ジェームス・サックリング 95 点: 苔むしたマルベリー(桑の実)や、野イチゴ、森の下草、ホワイトペッパー、繊細なハーブのアロマにジビエや湿った土のニュアンスが仄かに香る。自然のベリーの豊かな風味を湛えた艶やかで柔らかな味わいに繊細かつチョーキーなタンニンを感じる。非常に緻密で軽やかながらも、しっかりとした存在感を放つ。**≪2022/10/14 掲載≫**

2022VT★ワイン・アドヴォケイト 97 点: シングルヴィンヤードの 2022 年ラ・ブレニャは、ラ・ブレニャ・プルミエ・クリュよりも繊細かつ芳醇で、エレガントさが際立つ。こちらのほうがフィネス、緻密さにおいて優れており、しなやかな骨格を持つ。ブドウが栽培されている 0.25ha の区画は、このリューディの他の場所とは異なる土壌を持つ。標高 1.050mに位置し、風化した砂質の花崗岩土壌から成り、彼らが所有するシングルヴィンヤード、ルンボ・アル・ノルテからかなり近い場所にある。ビジャヌエバ・デ・アビラ産のワインに見られるような完成度の高い仕上がりで、エレガントさやフローラルなニュアンスを備えながらも、シリアスでミネラル感もあり、きめ細やかなタンニンを伴う引き締まった味わいが印象的だ。
≪飲み頃:2024-2035 年 | 2024/11/22 掲載≫

2020 La Breña 1er Cru　上代価格 ￥30,000（税抜）

ラ ブレニャ プルミエ クリュ　JAN コード：4543190305235



ラ・ブレニャ・プルミエ・クリュには、グラン・クリュ用のブドウが栽培される「ルンボ・アル・ノルテ」、「ラ ブレニャ」の区画の他、数区画のブドウのブレンドされています。

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ100％(有機・ビオディナミ栽培) 畑:ルンボ・アル・ノルテ(樹齢 60 年の若い樹)、ラ・ブレニャの区画、近隣の数区画 標高約 1,100m 栽培面積:1ha 壌:花崗岩
生産本数:3,826 本(750ml)、2022 年 3 月瓶詰 Alc.13.5%

★ワイン・アドヴォケイト 96 点: コマンド G でプルミエ・クリュに位置づけられるこのワインは、ルンボ・アル・ノルテのレベルには及ばないものの、フィネスと複雑性が増している。2020 年は、コンクリートタンクで熟成。非常にきめ細やかなチョークや花崗岩を思わせるミネラル感を持つ。**≪飲み頃:2023-2030 年 | 2023/6/1 掲載≫**

担当:　　@millesimes.co.jp　株式会社ミレジム　Tel.03-3233-3801　Fax.03-3295-5619

2022 Las Iruelas

上代価格 ￥33,000 (税抜)

ラス イルエラス

JAN コード: 4543190306140



標高 1000m以上の区画の樹齢の高いガルナッチャから造られるラス・イルエラスは、北ローヌを彷彿とさせる魅惑的な花のアロマを持ち、繊細な果実味とミネラル感を持ちます。
ダニエル・ゴメス・ヒメネス・ランディの個人プロジェクトの終了に伴い、2020 年より、コマンド G のラベルでリリースされています。

【辛口/赤】 品種:ガルナッチャ 100% 畑:エル・ティエンブロ(D.O.P. セブレロス) 標高約 1,000m
土壌:粘板、花崗岩、砂、石英、シルト 栽培面積:1.2ha 醸造:50%はオーク大樽で、残りの 50%はコンクリートタンクで熟成 生産本数:4,522 本(750ml) Alc.15%

2020VT★ワイン・アドヴォケイト 98 点:エル・レベントンと同じく、エル・ティエンブロにある粘板岩土壌の同じ畑から、まったく同じ方法で造られたワインで、50%はオーク大樽で、残りの 50%はコンクリートタンクで熟成している。2016 年から、この畑では収穫は 3 回行っている。というのも 3 つのテロワールがそれぞれ全く異なる個性を備えているからだ。それ以来、このワインには正確さや繊細さ、フィネスが感じられ、地中海気候と大西洋気候の特徴がより顕著に表れるようになった。花々、ハーブ、ハチミツ、樹脂を思わせる香りに加えて、躍動感やグリップ、深み、複雑性を備えている。2020 ラス・イルエラスは、最も素晴らしいヴィンテージの一つで、最良畑の一つとして、徐々にその存在感を表し始めた。≪**飲み頃:2023-2033 年 | 2023/6/1掲載≫**

2020VT★ジェームス・サックリング 97 点:地中海産のドライハーブやローズマリー、タイム、ドライオレンジ、ワイルドラズベリー、ホワイトペッパーの香りを湛えたスパイシーで、風味豊かなワイン。ピリッとしたほろ苦いハーブのニュアンスがあり、ドライハーブや柑橘類の風味にパウダリーなタンニンが溶け込んでいる。上質なハーブの苦味が、このワインをユニークで個性的なものにしている。今飲んでも、熟成させても美味しく味わえるだろう。**≪2023/7/20 掲載≫**

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes