

プリオラート アルデボル

2010年版稲葉
リストの表紙を飾る
旅行記と共に



今年5月中旬、スペイン第二の都市バルセロナから南西へ約130km、車で高速道路を利用して約2時間のところにあるワイン産地プリオラートに、アルデボル家を訪問してきました。銘醸地プリオラートでも高いレベルのワインを産することで有名な Porrera(ポレラ)村に、アルデボル家のセラーはあります。ポレラ村の人口は450人程で、周りは山に囲まれており、自然が豊かで30分もあれば村全体を見て回ることが出来る位本当に小さな村です。



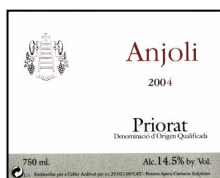
急斜面に波状に広がる畑が、プリオラートの特徴です。まるでドイツのモーゼルの葡萄畑を思わせるような傾斜で、畑へは歩いていかなければ上れません。頂上にたどり着く頃にはもうへとへとでした。険しい斜面とは聞いていたのですが、これほどまでの傾斜とは…想像以上でした。こんな厳しい環境でワイン造りをしていることに驚きを隠せませんでした！！

そしてもうひとつ見逃せない特徴は、土壌に "licorella(リコレリヤ)" と呼ばれるミネラル分が豊富な粘板岩が多く含まれていることです。灰色や茶色の岩盤がむき出しになっています。この粘板岩の土壌は水はけがよく、葡萄の根はわずかな水分と養分を求め、岩盤の間を縫うように深く伸びていきます。粘板岩という当社とも馴染みの深いドイツ モーゼルにも見られますが、プリオラートの粘板岩はモーゼルのものと比べると割れやすいそうです。これはプリオラート(地中海性気候)とモーゼル(内陸性気候)の違いによるとのことです。



自分が生まれ育ったポレラ村が大好きというジョゼップ アルデボル。当初、ここでワイン造りすることに家族全員が反対したそうです。彼の最上キューベ "テッラ ドーム" とは「その人の場所」という意味。Terra(テッラ)=土地、場所、d'Hom(オム)=人、つまり "ポレラのワイン"、"自分自身のワイン" を意味します。彼の造り出すワインには、まさに彼の人格そのものが表現されています。ぜひ一度お試しください。 営業一課 西尾宗洋

《アルデボルのワイン》



アンジョリ
S-97 2006 Anjoli

《赤》【フルボディ】生産地域: D.O.Q.プリオラート 生産者: アルデボル
葡萄品種: カベルネ ソービニヨン(80%)、ガルナチャ(20%) 熟成: アリエ産バリック(新樽、1年樽)16ヶ月間
「アンジョリ」とは、ロセルがネパールから養子に迎えた娘の名前で、「両手で水をすくう行為」のことを意味します。フランスアリエ産のバリック(1年樽と2年樽)で16ヶ月間熟成させます。果実のボリュームが豊かです。カカオを思わせる風味となめらかなタンニンがあります。

旧価格¥2,940(本体価格¥2,800)

【新価格】

¥2,730(本体価格¥2,600)

同封の「第3弾 ワインと料理の絶品！！マリアージュ」の、『焼き鳥(ハツ、砂肝、レバー)』とのマリアージュもお試しください。



コマ ダン ロミュ
S-98 2005 Coma d'en Romeu
S-99 2006 Coma d'en Romeu

《赤》【フルボディ】生産地域: D.O.Q.プリオラート 生産者: アルデボル
葡萄品種: カベルネ ソービニヨン(50%)、メルロ(20%)、シラー(20%)、ガルナチャ(10%)
熟成: アリエ産バリック(新樽、1年樽)14ヶ月間
「コマ ダン ロミュ」は地区の名前で、その中に畑を持っています。「コマ」は「小さな山」、「ロミュ」は固有名詞です。アリエ産のバリック(新樽と1年樽)で14ヶ月間熟成させます。生産本数は9,800本です。'05年が「ワインアドヴォケイト176」にて89点、「インターナショナルワインセラー139」で90点、「ワインスペクテーター12.15」で88点。

旧価格¥4,410(本体価格¥4,200)

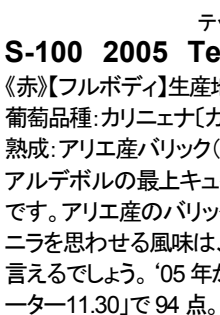
【新価格】

¥4,200(本体価格¥4,000)

【新ヴァンテージ・新価格】

¥3,990(本体価格¥3,800)

2005年のコマ ダン ロミュはカベルネ、メルロ、シラー、ガルナチャという型破りなブレンド(プリオラートといえばガルナチャとカリニエナが定番である中で)で造られている。透けて通らない紫色、ミネラル、ブルーベリー、そしてブラックカレントがストレートに香る。数年はセラーで寝かせられるしっかりとした骨格のある美味しいワイン。この先10~12年はこの素晴らしいワインを楽しむことができるだろう。89点 「ワインアドヴォケイト176」



テッラ ドーム
S-100 2005 Terra d'Hom

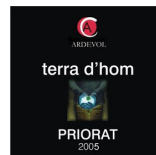
《赤》【フルボディ】生産地域: D.O.Q.プリオラート 生産者: アルデボル
葡萄品種: カリニエナ[カリニヤン](40%・50年以上)、メルロ(30%)、シラー(30%)
熟成: アリエ産バリック(新樽、1年樽)16ヶ月間
アルデボルの最上キューベで、「テッラ ドーム」は「その人の土地」の意味。カリニヤンの樹齢は50年以上で、収穫量は10hl/haです。アリエ産のバリック(新樽)で16ヶ月間熟成させます。生産本数は1,900本です。カカオやコーヒー、樽熟成による複雑なバニラを思わせる風味は、高級なショコラを思い起こさせます。このボリュームとエレガントな余韻は、まさにプリオラートのならではの言えるでしょう。'05年が「ワインアドヴォケイト176」にて92点、「インターナショナルワインセラー139」で91点、「ワインスペクテーター11.30」で94点。

旧価格¥8,190(本体価格¥7,800)

【新価格】

¥7,350(本体価格¥7,000)

【木箱入り】



カリニエニヤ 40%とメルロ 30%、シラー30%のブレンド。ミネラルや土、マッシュルーム、それに青い実の果実の香り。口の中でたっぷりと深みを感じる、飲み応えのあるフルボディのワイン。すでに開き始めているが、2、3年寝かせると、さらに複雑さが増すだろう。もし、余韻がもっと長ければ、もっと高得点を獲得したかもしれない。92点 「ワインアドヴォケイト176」