



スペイン フミーリャのトップ生産者 カサ カスティーリョ復活！！

《円高により、以前取り扱っていた時よりも、はるかにお値打ちな価格でご紹介することが出来ました。》

歴史	
1870年	ワイナリーがフランス人によって建てられました。
1941年	ホセ サンチェス セレンガ、ローズマリーの開発のためにプロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョを購入しました。
1985年	二代目のネメシオと息子のホセ マリア ビセンテが、葡萄畑の復興と新しい葡萄品種の導入によって、新しい事業をスタートしました。
1991年	元の骨組みを残しながらワインセラーを改装しました。
1993年	最初のワインは、この年に出荷された「カサ カスティーリョ クリアンサ 1991」です。
現在	醸造家ホセ マリア ビセンテがフミーリャのイメージ向上を目指し情熱を込め造っています。

環境	
	174haの葡萄畑を所有して、全ての葡萄を自家醸造しています。この地域は「エル アルティプラノ デ フミーリャ」(フミーリャの高原)として知られ、地中海に隣接する大陸性気候です。土地固有のモナストレルに加え、ガルナッチャ、シラー、カベルネ ソーヴィニヨンの育成に、最良の気候条件となっています。

葡萄畑	畑の地図を御覧いただけます。 → http://www.casacastillo.es/parcelas.htm	
畑名	特徴	造られるワイン
バレ (valle)	粘土質土壌で、面積は 120ha、植密度は 1600 本/ha で、固有品種のモナストレルだけを、伝統的な方法で栽培しています。	カサ カスティーリョ モナストレル
バルトスカ (Valtosca)	石だらけの山とバレの間にあります。砂地で、石灰岩に覆われています。シラーが、高い植密度で植えられています。	バルトスカ
ラス グラバス (Las Gravas)	砂利の意味。標高 760m の山の中腹にあり、特徴は、深さ 30cm の石の多い土壌です。モナストレルに加え、シラー、ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニヨンが栽培されています。	ラス グラバス
ラ ソラナ (La Solana)	日当たりの良い山の中腹にあり、砂地で、1941 年に植えられた古い接ぎ木をしていない (ピエ フランコ) モナストレルが栽培されています。収穫量は極めて少なくなっています。	ピエ フランコ

モナストレルとマイクロクリマ、栽培&ワイン造り
モナストレルは早魃に強く、水や強い日照のストレスを受けることで樹勢が抑制され、収量も低くなり、色濃く、フレーバーに富み、成熟度が高く、タンニンも完全熟した葡萄が実ります。年間降雨量が平均 300 ミリという乾燥した気候、晴天日が平均 315 日、日照時間が 3000 時間を超え、夏冬、昼夜の気温の差が大きいムルシア州の自然条件に適しています。
乾燥のため病虫害の心配はなく、肥料は山羊と羊の糞で作った堆肥だけ、化学薬品は、ボルドー液を含め一切使いません。
葡萄のセレクションは畑と醸造所の両方でしっかりと行われます。古い木製搾機や開放型セメントタンクの使用など伝統的な方法と、ドライアイスを使った発酵前醸しなどの最新式の方法を併用しています。

国内外の評価
スペイン国内では名声あるソムリエ達に賞賛され、ロバート パーカー Jr.にも目を付けられてきている、注目すべきフミーリャの自家葡萄園元締め生産者です。「ワインスペクター12-15,2006」の『フミーリャの先見者達』という特集に、写真入りで大きく掲載されました。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」に、『フミーリャで最良のものに数えられるいくつかのワインの銘柄。』と書かれています。

葡萄の皮の裏の果肉の風味、タンニン。モナストレルの特徴が充分に感じられるワイン

カサ カスティーリョ モナストレル

以前取り扱い時の本体価格 ¥2,100

S-153 2010 Casa Castillo Monastrell

¥1,680 (本体価格¥1,600)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ 畑:バレ

葡萄品種:モナストレル(100%) 熟成:フランス産とアメリカ産オーク樽 6ヶ月間

発酵は果皮と共に、温度管理されたステンレスタンクで行います。熟成はフランス産とアメリカ産のオーク樽で、モナストレルのフレッシュさと果実味を生かすため短期間(3~6ヶ月間)行います。

'10年が「ワイン アドヴォケイト 195」で 89点。

2010年はすべて自社畑の葡萄を使い、フレンチオーク(新樽ではない)で6ヶ月熟成させている。森の下生え、野バラ、皮の青いフルーツ、かすかにチョコレートの香りが感じられる。しっかりと集約があり、深いフレーバーにあふれている。非常にバランスがとれていて持続性がある。この素晴らしいバリューワインは、この先3~4年は楽しめるだろう。 89点 「ワイン アドヴォケイト 195」



熟成した風味に、心なごむ味わいの「クリアンサ」&「レセルバ」

カサ カスティーリョ クリアンサ

以前取り扱い時の本体価格 ¥2,500

S-154 2005 Casa Castillo Crianza

¥2,100 (本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ

葡萄品種:モナストレル(100%) 平均樹齢25年 熟成:フランス産樽13ヶ月間

砂質土壌で、標高は700m、南西向きの畑です。伝統的な栽培方法を採用し、灌漑を行っていません。発酵には自然酵母を使い、伝統的な方法で行います。マセラシオンは10日間、熟成はフレンチオークの樽で13ヶ月間行ないます。年生産量は30,000本です。

カサ カスティーリョ レセルバ

S-155 2003 Casa Castillo Reserva

¥2,415 (本体価格¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ

葡萄品種:モナストレル(100%) 熟成:フランス産樽18ヶ月間

砂質土壌で、標高は700m、南西向きの畑です。伝統的な栽培方法を採用し、灌漑を行っていません。発酵には自然酵母を使い、伝統的な方法で行います。マセラシオンは10日間、熟成はフレンチオークの樽で18ヶ月間行ないます。年生産量は8,000本です。

チョコレート、ココアの香りが感じられる、シラー100%の「バルトスカ」

カサ カスティーリョ バルトスカ

S-156 2008 Casa Castillo Valtosca <入荷量 360本>

¥3,150 (本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ 畑:バルトスカ

葡萄品種:シラー(100%) 熟成:フランス産500L新樽14ヶ月間

発酵前地下で、5日間低温で醸しをします。500Lのフランス産の新樽で、マロラクティック発酵が終わるまで何度も手動のピジャージュをしながら発酵します。500Lのフランス産の新樽で、14ヶ月間熟成させます(年により最低でも9ヶ月間)。フィルターを通さず瓶詰めします。

'08年が、「ペニンガイド2011」で92点、「インターナショナルワインセラー2010年11-12月号」で90点、「ワイン アドヴォケイト188」で89点。

インクのような紫色。ブラックベリーやカシス、アプリコット、リコリスそしてスミレの混ざるエキゾチックなアロマの中に、かすかにスモーキーなニュアンスが漂う。甘くジュシーだがタイトに締まっており、ダークベリーのコンポート、びりっとした胡椒系のスパイス、そしてブラックベリーの綿密なフレイバーがある。非常にシラーらしいワイン。フィニッシュに感じるよくこなれたタンニンがこのワインをドライに感じさせない。もしこのワインを北ロースのテイティングにまぜたら、かなりの健闘をみせるだろう。90点 「インターナショナルワインセラー 2010年11-12月号」

モナストレルをベースに、カベルネとシラーをブレンドした「ラス グラバス」

カサ カスティーリョ ラス グラバス

以前取り扱い時の本体価格 ¥5,000

S-157 2007 Casa Castillo Las Gravas <入荷量 240本>

¥4,725 (本体価格¥4,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ 畑:ラス グラバス

葡萄品種:モナストレル(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(15%)、シラー(15%) 熟成:フランス産500L新樽18ヶ月間

葡萄の比率は年によって異なりますが、モナストレルは常に50%以上使用します。発酵は品種ごとに、地下のセラーの石のタンク(6000L)で28度に保ちながら、10~15日間、何度も手動のピジャージュをしながら行います。500Lのフランス産のオークの新樽で、マロラクティック発酵します。その後、18ヶ月間(年によって16~20ヶ月間)熟成させます。樽熟成の後、ブレンドします。フィルターを通さず瓶詰めします。

'07年が、「ペニンガイド2011」で94点、「インターナショナルワインセラー2010年11-12月号」で90点。

アロマ、ダークチェリーやリコリス、ビターチョコレート、そしてハーブの香りは、かすかなバニラの香りによって引き立てられている。ジュシーでフレッシュであると同時に、しなやかで熟している。肉厚のチェリーバニラ、モカやスパイスのフレイバーは、しっかりとした酸に引き立てられている。空気に触れるとタンニンが表に出てくるが、荒々しさはどこにも感じられない。余韻にはやさしいグリップ、そしてかすかにローストしたフルーツのニュアンスが感じられる。90点 「インターナショナルワインセラー 2010年11-12月号」

65年樹齢の『接ぎ木していない』葡萄樹からの、カスティーリョの最上キュヴェ「ピエ フランコ」

カサ カスティーリョ ピエ フランコ

S-158 2006 Casa Castillo Pie Franco <入荷量 120本>

¥5,565 (本体価格¥5,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.フミーリャ 生産者:プロピエダド ビティコラ カサ カスティーリョ 畑:ラ ソラナ

葡萄品種:モナストレル(100%・1941年に植えた接ぎ木していない葡萄樹) 熟成:フランス産新樽18ヶ月間

接ぎ木していない葡萄木をスペインで、ピエ フランコと言います。破碎せずに、除梗します。発酵前に低温で醸しをします。天然酵母で、地下のセラーの石のタンクで26度に保ちながら約10日間発酵します。マロラクティック発酵は澱と共にフランス産の新樽で行ないます。その後、18ヶ月熟成します。ろ過せずに瓶詰めします。収穫量が少ないため、生産量は限られています。

'06年が、「ペニンガイド2010」で95点、「インターナショナルワインセラー2009年9-10月号」で93点、「ワイン アドヴォケイト188」で89点。

(1941年と1942年に植えられた自根のモナストレル100%)、深いルビー。力強く、ミネラルが前面に出たアロマの中には、ブラックベリーやグラフアイト、スミレや紅茶、そしてスモーキーなハーブが感じられる。濃厚でジュシー、集約されている。強いミネラルとダークフルーツのフレイバー、シルクのようになめらかなタンニンがしっかりとした骨格を与えている。ミネラルのキャラクターは、空気に触れるとさらに力強さを増し、驚くほど長く、ピュアでエネルギーギッシュなフィニッシュへと続く。93点 「インターナショナルワインセラー 2009年9-10月号」