

今月のスペインワイン新入荷！！

旧来のフミーリャのイメージ刷新の立役者となった生産者、フアン ヒル。「ワイン アドヴォケイト」で極めて高い評価を受け、世界的な注目をフミーリャに向けさせました。今回ご紹介するコモロコ(フミーリャ)、ボデガス アタラヤ(アルマンサ)、ボデガス トリトン(カスティーリャ イ レオン)はそのフアン ヒルが手掛けるブランドです。

COMOLOCO コモロコ/Jumilla フミーリャ



フミーリャの北部にある畑の面積は、45ha、標高 700mの北向きの斜面です。大陸性気候の影響を受け、雨が非常に少なく、年間の降雨量はわずか 250mm という極端に乾燥した土地です。土壌は砂と石灰質、樹齢は 25 年以上です。植密度は、1 ヘクタール当たり 1,600 本。葡萄の収穫は手摘みで行ないます。ワインメーカーは、ボデガス フアン ヒルの醸造も担当するバルトロ アベリヤン。



コモロコ Bartolo Abellan

S-159 2010 comoloco

¥1,375(本体価格 ¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】

等級:D.O.フミーリャ 葡萄品種:モナストレル(100%)

発酵前に、8°Cでプレマセラシオンを2日間行います。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。熟成は4ヶ月間、ボトリング前に軽くフィルターをかけます。フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実のフレーバーと甘くエキゾチックなスパイスがいっばいに広がります。口に含むとフレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。「como loco」とは、madとか、crazyという意味。'10年が「ワイン アドヴォケイト 195」で88点。

Bodegas Atalaya ボデガス アタラヤ/Almansa アルマンサ

D.O.アルマンサは、内陸部の中で最も地中海寄りに位置しており、フミーリャ、アリカンテ、バレンシアに隣接しています。そのため、気候は大陸性の影響を受ける地中海性気候です。ボデガス アタラヤは、アルマンサの街から北に3kmの場所にあります。畑の土壌は主に石灰質、標高 700m~1,000m に位置しています。栽培するのは主にガルナッチャとモナストレル。葡萄の収穫は、手摘みで行います。ワインメーカーはフランク ゴンザレスが担当しています。



ラヤ

S-160 2009 Laya

¥1,575(本体価格 ¥1,500)



Frank Gonzales

《赤》【フルボディ】

等級:D.O.アルマンサ

葡萄品種:ガルナッチャ テイントレラ(70%)、モナストレル(30%) 生産者:ボデガス アタラヤ

畑の面積は60ha、標高700m~1,000mに位置し、土壌は石灰質です。平均樹齢は25年以上、収穫は手摘みで行ないます。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はフレンチオークの新樽で4ヶ月行います。ノンフィルター、ノンファイニング。深いチェリーレッド。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュ、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。'09年が「ワイン アドヴォケイト 195」で89点。

2009年のラヤは、ガルナッチャ テイントレラ70%、モナストレル30%、フレンチオークで4ヶ月熟成させている。ガルナッチャ テイントレラは、色が濃い品種として知られている。グラスをぴったりと覆うほど粘性が強く、黒系の果実、リコリス、エスプレッソ、そしてペッパーのアロマが感じられる。深みがあり、風味豊かでリッチ。このまるやかでジューシーなワインに足りないのは複雑さのみ。しかし、1本でこの価格、ばかな！と言いたくなる。さらに、このワイン自体は驚くほどの軽やかさがある。

「ワイン アドヴォケイト 195」89点

「ワイン アドヴォケイト」、「インターナショナルワインセラー」で 90 点

ラ アタラヤ

S-161 2009 La Atalaya

¥2,730 (本体価格 ¥2,600)



《赤》【フルボディ】 等級: D.O.アルマンサ

葡萄品種: ガルナッチャ テイントレラ (100%) 生産者: ボデガス アタラヤ

畑の面積は 25ha、標高 700m~1,000m 位置し、土壌は石灰質です。平均樹齢は 40 年以上、収穫は手摘みで行ないます。収穫量は、26ha/ha です。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で 12 ヶ月熟成させています。ノンフィルター、ノンファイニング。生き生きとした紫色、チェリーやプラムを思わせる力強いアロマに、かすかにペッパーのニュアンスが混ざっています。素晴らしい骨格と持続性があり、非常にバランスのとれた味わいです。'09 年が「ワイン アドヴォケイト 195」で 90 点、「インターナショナルワインセラー 2011 年 9-10 月号」90 点。



2009 年のアタラヤは 85%ガルナッチャ テイントレラ、15%モナストレル(生産者の資料ではガルナッチャ 100%)、フレンチオークで 12 ヶ月熟成。グラスがグリセリンでコーティングされてしまうほど粘性が高い。エキゾチックなスパイスやラベンダー、お香、ブラックベリーの素晴らしく香り高いアロマ。ジューシーで厚みがあり、完全に喜びの為にあるこの贅沢なワインは、シルクのようになめらかな口当たりで、この価格からは到底想像ができないほどの代物だ。どこまでも快樂主義的な超お買い得ワイン。 「ワイン アドヴォケイト 195」90 点

ダークルビー。スモーキーでスパイスのアクセントのあるアロマの中にブラック ラズベリーやチェリーコーク、ミネラルの香りがあり、北部ローヌのワインにとってもよく似ている。ジューシーで明確な味わい、ダークベリーやビターチョコレートのフレーバーの後から、ゆっくりとスパイスが出てくる。ほこりっぽいタンニンは、長く、キレの良いフィニッシュにグリップを与えている。これをシラーだと言っても簡単に騙されてしまうだろう。

「インターナショナルワインセラー 2011 年 9-10 月号」90 点

Bodegas Triton ボデガス トリトン / Castilla y Leon カスティーリャ イ レオン



ボデガス トリトンは、スペイン北西部のカスティーリャ イ レオン州サモラのビリャヌエバ デ カンペアンにあります。トリトンの葡萄畑は、30 以上もの区画にこまかく分かれています。葡萄の樹齢は非常に古く、中には 100 年を超えるものもあります。畑は主にビリャヌエバとエル パゴ(D.O.トロのエリアに含まれる)にあります。そのため、土壌は D.O.トロと非常によく似た構成となっています。ワインメーカーは、ボデガス アタラヤも担当しているフランク ゴンザレスが務めています。

「ワイン アドヴォケイト」91 点、「グレート ヴァリュール」

トリデンテ

テンプラニーリョ

S-162 2009 Tridente Tempranillo

¥2,940 (本体価格 ¥2,800)



《赤》【フルボディ】

等級: ビノ デ ラ ティエラ カスティーリャ イ レオン

葡萄品種: テンプラニーリョ(ティンタ ダ トロ) 生産者: ボデガス トリトン

標高 800m、ドウエロ河の堆積土から成る砂質土壌の畑はなんと 30 以上の区画に細かく分かれています。テンプラニーリョの樹齢は古く平均で 70 年、仕立てはゴブレです。収穫は、9 月下旬から 10 月中旬にわたり、数回にわけて手摘みで行い、完熟した房だけを収穫します。発酵はステンレスタンク、熟成はフレンチオークの新樽で 12 ヶ月行います。ノンフィルター、ノンファイニング。熟した赤い果実のアロマとデリケートなスパイスがバランスよく混ざりあっています。余韻にはダークチョコレートの心地よいフレーバーが漂います。

'09 年が「ワイン アドヴォケイト 195」で 91 点、「インターナショナルワインセラー 2011 年 9-10 月号」90 点。

テンプラニーリョ 100%、フレンチオークで 15 ヶ月(生産者の資料では 12 ヶ月)熟成させている。香ばしいオーク、グラファイト、バルサムやお香、そして黒系果実のアロマ。2009 年という偉大なヴィンテージのテンプラニーリョは、深みがあり力強い。リッチで豊かな風味があり、楽しむために飲むワインとってよい。この先 6~8 年は楽しめるグレート ヴァリュールな 1 本。 「ワイン アドヴォケイト 195」91 点