

造るのは赤ワインだけ、葡萄は自社畑のみ、 こだわりの生産者ペレス クルス



ペレス クルス家は、電力会社 CGE、ガス会社 GASCO 等を経営するチリを代表する企業のオーナー。しかし、自分たちの名前をつけているのは、ワイン事業のみ。それだけワイン造りに対する思い入れがあるからです。ペレス クルスでは最新の醸造設備を備え、徹底した土壌分析、厳しい収量制限を行い高品質なワインを生み出しています。

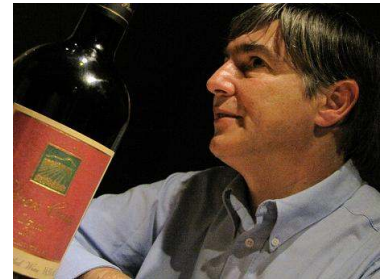
先日、生産者が来日した際に、ペレス クルスのワイン造りに対する思いやこだわりについて話を聞くことができました。

【最新情報】シラー レセルバ(W-014)がラン航空のビジネスクラスのワインリストに採用。ラン航空のワインリストは世界の航空会社のワインリストを審査する「セラーズ イン ザ スカイ アワード 2009」のビジネスクラス部門で第2位に選ばれるなど、セレクションの良さが高く評価されています。「チリには沢山の良い生産者がいる中で私達のワインが選ばれたことはとても光栄なこと。」と話していました。

ワイン造りへの想い “ペレス クルス”の名前をつける意味

「ワインは人と切り離せません。ペレス クルス家は、ガスや電力など様々な事業を行っていますが、ワイン造りほど人が表れる仕事はありません。「ペレス クルス」というファミリーネームをつけているのはワインだけです。」という言葉からも、ワイン造りがペレス クルス家にとって特別な位置づけをされていることがわかります。

「私たちは、ファミリーの気持ちを大切にしています。その気持ちが、ワイン造りに表現されています。ワインをリリースするという、ワインにファミリーの名前を付けるということは、とても勇気の要ることなのです。」



「カベルネ ソービニオンはスタンダード クラスしか造らない」 その理由



「カベルネ ソービニオンのリミテッド エディションに需要があることは認識していますが、今は造ろうとは思いません。プレミアムクラスのカベルネは、他の生産者でも良いものを造っています。それを真似たワインを造るわけにはいきません。もっと違いを出せるようにならない限り、カベルネのリミテッド エディションはあり得ません。」

「ペレス クルスで、カベルネ ソービニオンと名乗るワインはたったひとつ。我々は、それが最高のワインとなるようにするだけ。ワインには個性がなければなりません。ペレス クルスの目指す個性は、テロワールの違い、ミネラルリティ、酸、豊かな果実、それらがもたらす複合的な完成度なのです。」ここにも、品質に対するストイックなまでの探究心が表れています。

カベルネ ソービニオン レセルバ

W-11 2009 Cabernet Sauvignon Reserva

750ml

¥1,680(本体価格 ¥ 1,600)

W-27 2009 Cabernet Sauvignon Reserva

375ml

¥998(本体価格 ¥ 950)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ

葡萄品種:カベルネ ソービニオン(90%)、メルロ(6%)、シラー(3%)、コット(1%)

葡萄は全て手摘みで収穫され、ステンレスタンクで発酵させた後、新樽と1~3年樽を各25%(65%アメリカンオーク、35%フレンチオーク)を使い12ヶ月間熟成させています。深いルビーレッド、熟したレッドベリーとスパイスのアロマは、ドライフルーツやバニラの風味をより一層引き立てています。すばらしく構成されたワインです。力強いタンニンがありますが後口はとてもスムーズ。「アルト マイポの特徴は、ローズマリーやラベンダーを思わせる風味が感じられることで、このワインからもそうした特徴が感じられます」。

シラー レセルバ リミテッド エディション

W-14 2009 Syrah Reserva Limited Edition

¥2,940(本体価格 ¥ 2,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ

葡萄品種:シラー(90.5%)、カルムネール(9.5%)

葡萄は全て手摘みで収穫されています。収穫量は、35hl/haという、驚くほど低く抑えています。温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵させてから、樽に移します。マロラクティック発酵の後、改めてフレンチオークの樽で14ヶ月、さらにボトルで4ヶ月間熟成させています。いかにもシラーを感じさせる深みのある深紫色、独特のブラックベリーのアロマがあり、バランスの取れた味わいです。

リグアイ

W-15 2007 Liguai

¥4,725(本体価格 ¥ 4,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ

葡萄品種:シラー(45%)、カベルネ ソービニオン(35%)、カルムネール(20%)

葡萄は全て手摘みで収穫されています。ペレス クルスが所有する畑の中で、最良の区画の葡萄のみを使用しています。驚くべきことに20hl/haという極端に少ない収量に抑えられています。品種別にフランス産の樽(新樽ではない)でマロラクティック発酵まで行ない、ブレンドします。新樽と1年樽(各50%)で16ヶ月間熟成しています。複雑でエレガントなアロマの中にブラックベリーやペッパー、チョコレートの香りが感じられ、樽からのかすかなトーストのアロマがアクセントになっています。「リグアイ」とは古くからの言葉で「将来を予言するもの」を意味しています。