

チリワインの中心地、多様なテロワールを持つ マイポ ヴァレーの魅力



チリの首都サンティアゴの周辺に広がるマイポ ヴァレー。19 世紀後半のフィロキセラ禍よりも前から、ボルドー系の葡萄品種を栽培していた歴史のある産地です。地中海性気候で、夏は乾燥しており、冬に集中的に雨が降ります。西の太平洋からは寒流のフンボルト海流の影響で冷たい風が吹き、そして反対の東からも、アンデス山脈からの冷たい風が吹き降ろします。こうした環境のため、同じマイポ ヴァレーの中でも場所によってテロワールが異なります。

現在弊社では、マイポ ヴァレーに拠点をおく 3 つの家族経営の生産者を取り扱っております。チリ全体の生産量のおよそ 80% が大規模なワイン企業によるもので、弊社が取り扱うような家族経営のワイナリーは非常に少なく、プレミアム チリワインの生産者としてチリワインの発展に尽力しています。今回はそれぞれの場所が持つ個性と得意とする品種にフォーカスし、マイポ ヴァレーの魅力をご紹介します。



カベルネ ソーヴィニヨンに注目！

ペレス クルス

Viña Perez Cruz

カベルネ ソーヴィニヨンの名手が生む 洗練されたプレミアム チリワイン

ペレス クルスは設立から19年とその歴史はまだ浅いですが、設立より約40年前の1963年に、パブロ ペレスが既にマイポ アンデスの土地を購入していました。パブロ ペレスの他界後、彼の妻のマリアナと11人の子供たちがワイナリー設立のプロジェクトをスタートしたのが80年代後半で、最初の葡萄が植えられたのが1994年のことでした。当初は葡萄を他の生産者へ販売していましたが、彼らが育てる葡萄は周囲のからの評判がよかったことから、自社での瓶詰めを決意しました。その後、数年かけてワイナリー運営について学び、遂に2001年にペレス クルスを設立、翌年2002年にペレス クルスの名でファーストリリースしました。ペレス クルス家は国内でいくつかの事業を展開していますが、ワイン造りは、自分たちのファミリーネーム「ペレス クルス」を付けた唯一の事業でもあります。「ワイン造りは、私たち家族にとって大切なものだから、自分たちの名前をつけた。他の事業とは思入れが違ふ」とオーナーのアンドレ ペレスは語ります。



マイポ アンデスはカベルネ ソーヴィニヨンにとっての理想の地



ペレス クルスのワインは全て自家畑の葡萄から造られます。1994年、マイポ アンデスの土地に葡萄を植えるにあたり、60ヶ所に穴を掘って、どの葡萄がその土壌に適しているのかを調査しました。さらに2007~2010年にかけて、土壌分析の専門家ペドロ パラと共に再度土壌のリサーチを行い、適した品種を植えています。

畑がある場所は、大昔は川底でした。砂利や丸石、岩が非常に多く、非常に水はけがよい土壌です。これらの石や岩、砂利は山から川によって流され、運ばれてきた堆積土壌です。葡萄の根は石や岩の間を縫うように、地中深く伸びていきます。「ワイン造りに関わる人がこのような土壌を見たらすぐにカベルネ ソーヴィニヨンに理想的だと思うでしょう。これと似たような組成を持つ土壌は、他のワイン産地では、フランスのボルドーのメドックが挙げられます。マイポ アンデスのワイン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す」とエノログのヘルマン ライオン（写真）は話していました。

ヘルマン ライオンは、ペレス クルスがファースト ヴィンテージを出した2002年当初からワイナリーを支えてきました。生産されるワインの70%がカベルネ ソーヴィニヨンというペレス クルスで長年ワイン造りをしてきたということもあって、2017年来日した際に、ヘルマンは「まさに自分はカベルネ ソーヴィニヨンのエキスパートだ！」と話していました。これまでにチリ国内のみならず、ワイン評論家やアメリカやイギリスのワイン専門誌で多くのワインが高い評価を得ています。



マイポ アンデスのテロワールを表現したクラシカルなスタイル
最高の区画の葡萄を厳選して造る「カベルネのトップ キュヴェ」

ピルカス カベルネ ソーヴィニヨン 2014
Pircas Cabernet Sauvignon

Wine Advocate
ワインアドヴォケイト 239

93 pts

2014VTのピルカス カベルネ ソーヴィニヨンは、12haの非常に品質の安定した畑からのワインで、この畑は石の多い土壌でクラシカルなスタイルのマイポのカベルネが出来る。このエリアの2014年は2013年よりも少し涼しかった。(中略) 冷涼な年のマイポのクラシカルなスタイルのカベルネでペッパーやバルサムを思わせるアロマがあります。口当たりはミディアムボディ、この品種の持つエレガントなタンニン、ハーブを感じるフィニッシュ。今でも美味しく飲めるが、ボトルで熟成出来るポテンシャルを持つ。

—「ワインアドヴォケイト #239」

<その他評価> ★「デスコルチャドス2018」94点 ★「ティム アトキン 2018レポート」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月（新樽50%、1回使用樽50%）

品番：W-078/JAN：4935919080781/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



レセルバ(W-011)よりも樹齢の古い樹の葡萄を使い、ボリューム感も骨格もワンランク上
バランスと質感の良さがあり、良質なボルドーを彷彿とさせるスタイル

カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション 2019

Cabernet Sauvignon Limited Edition

1994年に植えたカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。土壌は、礫岩です。選果テーブルで選別。除梗して破碎、ステンレスタンクに入れ10度で4日間コールドマセレーションさせます。発酵中に注意深くルモンタージュします。醸しの期間は30日です。フレンチオーク樽(新樽、1回使用樽各50%)でマロラクティック発酵し、16ヶ月熟成させます。熟成したカベルネ ソーヴィニヨンの良さが感じられます。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽(新樽50%、1回使用樽50%)で16ヶ月

品番：W-059/JAN：4935919080590/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



質感がよく、上品でエレガントなペレス クルスのスタイルが
エントリー レベルでもしっかりと表現されています

カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2018

Cabernet Sauvignon Reserva

マイポ アンデスは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌です。選別の後、除梗して軽く破碎し、4日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクで発酵、24日間の醸しの後、アメリカンオークの樽60%、フレンチオークの樽40%を使い12ヶ月熟成させます。その後、最低3ヶ月瓶で寝かせます。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。すばらしい構成のワインです。力強いタンニンがありますが、後口はとてもスムーズです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：アメリカンオーク60%、フレンチオーク40%で12ヶ月

品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

品番：W-027/JAN：4935919080279/容量：375ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

¥1,100(本体価格¥1,000)

シャルドネに注目！

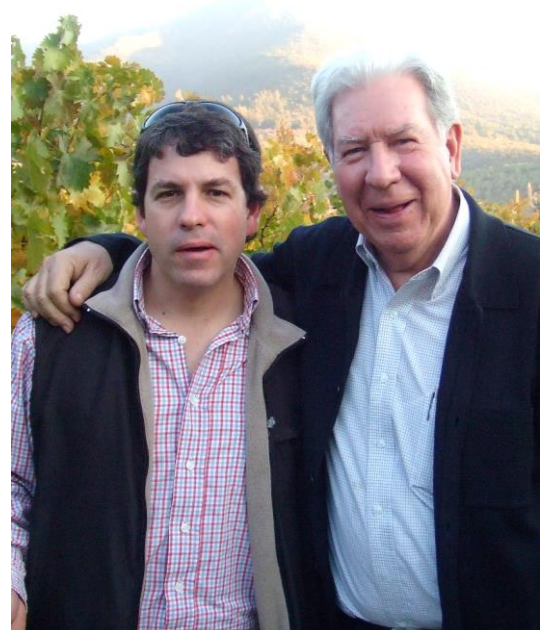
ウィリアム フェーヴル チリ

Viña William Fèvre Chile

シャブリの伝説の人ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだ
シャルドネに適した素晴らしい土地

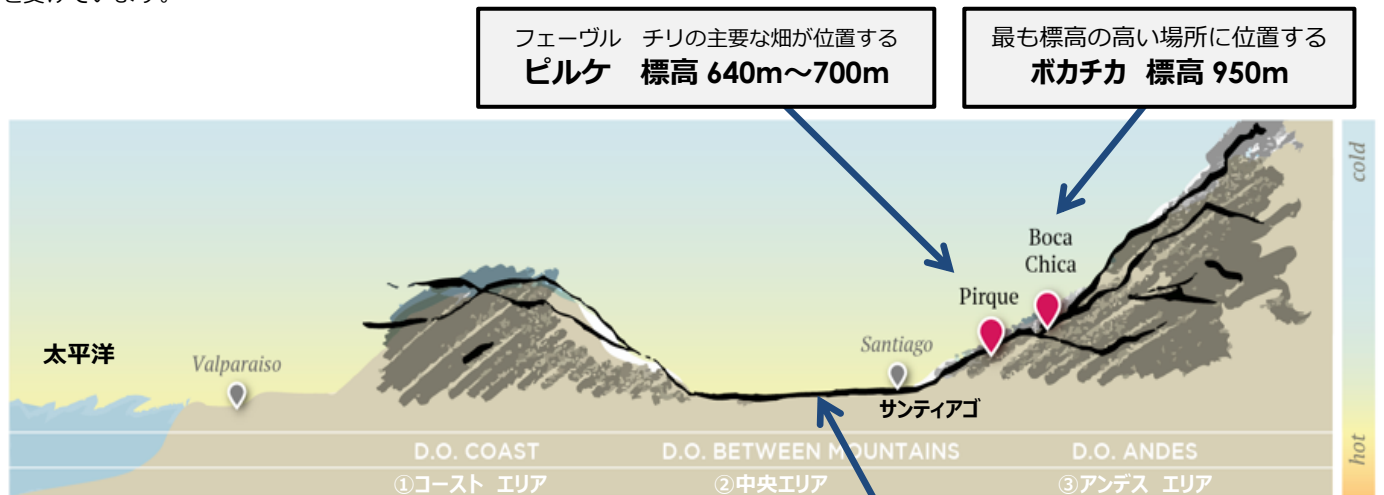
ウィリアム フェーヴル チリは、1990年代の初め、二人の人物の出会いからすべてがスタートしました。その二人とは、シャブリの著名なワイン生産者であるウィリアム フェーヴルとチリのマイポ ヴァレーの実業家であり、果樹やナッツの農園を経営していたビクトール ピノです。

ウィリアム フェーヴルは、フランス以外でシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。ある時、チリを訪れたウィリアム フェーヴルは、アンデス山脈の麓の標高の高い場所、サン フアン ピルケの土地を見つけました。当時、マイポ ヴァレーの葡萄栽培はもっと標高の低い場所で行われており、この場所には葡萄は植えられていませんでした。しかし、先見の明があったウィリアム フェーヴルはこの土地の可能性を見出していました。彼は土地を購入しシャルドネを植えようと、所有者であるピノ家に交渉をしましたが、当主ビクトールピノはその申し出を断りました。しかし、フェーヴルはその後も交渉を続け、土地を買い取るのではなく、ピノ家と共同でワイナリーを設立するに至り、こうして「ウィリアム フェーヴル チリ」が誕生しました。



「マウンテン グロウン」の優位性がフェーヴル チリの唯一無二の個性

チリにはいくつかのワイン産地がありますが、首都サンティアゴのあるマイポ ヴァレーは最も有名な産地です。太平洋からアンデス山脈まで 200km しかないチリを、マイポ ヴァレーを軸に東西にカットした断面的にみると3つのアペラシオンに分かれます(下図参照)。ウィリアム フェーヴル チリのあるアンデス エリア(下図③)は、アンデスの麓を這い登る場所で、山から吹き降りる涼しい風の影響を受けています。



MOUNTAIN GROWN | Maipo Valley

アンデスと海岸山脈の間の平地
マイポ ヴァレーの大部分の畑がここに広がっています
マイポの一般的なワイン産地 標高 400m

このエリアで冷涼な気候を求める場合、冷たい海流の流れる太平洋側か、山からの冷たい風の影響を受けるアンデスの麓のどちらかになります。アンデス側の生産者は「マウンテン グロウン ワイナリー (山地栽培のワイナリー)」と呼ばれています。通常、マウンテン グロウン ワイナリーの多くは、標高 500~550mの間にありますが、ウィリアム フェーヴル チリの畑は、もっと高いアンデス山脈の麓、標高 640m~700m(ピルケ)~950m(ボカチカ)に広がっています。代名詞ともいえるシャルドネは主に「サン フアン」の畑(880m)に植えています。かつてウィリアム フェーヴルが魅せられた畑です。このような標高が高いアンデスの山中にある畑で育つ葡萄は、他よりも比較的冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。このように、畑の場所の優位性を生かしたワイン造りがウィリアム フェーヴル チリの個性となっています。

チリワインのイメージを覆すエレガントで洗練された仕上がり
価格が高騰しているブルゴーニュワインの代替品としてお役立てください

エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2018

Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン フアンにある 8ha の畑で、マイポ川沿いに広がります。このワインに使う両端の区画は、岩盤まで 2m と深く、気温も中央より低いため、より酸が高く、品質の高い葡萄が出来ます。クローンは 1992 年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。手摘みで収穫します。葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。果汁は品質をみて選別し、最上のものだけを使用します。低温で一晩清澄させた後、全体の 20~30%をフレンチオークの樽(新樽 20%)で発酵、熟成させます。樽熟成の間、バトナーージュを行います。残りの 70~80%は 60hL のステンレスタンクで発酵、熟成させます。熟成期間は 5~6 ヶ月です。軽くろ過してから瓶詰めします。一部にオーク樽を使用することで骨格、ボディと複雑さを持ち、同時に豊かな果実味と酸のある柔らかな味わいのワインに仕上がります。輝きのある黄金色。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後から樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。



★「デスコルチャドス」94 点

【白・辛口】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー 葡萄品種：シャルドネ
熟成：20%~30%をフレンチオークの樽で、残りはステンレスタンク
品番：W-017/JAN：4935919080170/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)





ストレートな味わいを楽しんでいただくためタンクで熟成させます
フレッシュなシャルドネを楽しみたい方におすすめ

エスピノ シャルドネ 2019

Espino Chardonnay

畑は、サン フアンにある 8ha の区画で、真ん中の区画をエスピノに使います。小高く盛り上がっており両端より標高が高く、日当たりが強くなるので葡萄が早く熟します。クローンは 1992 年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。収穫した葡萄はすぐに、とめていねいに圧搾します。そしてステンレスタンクで、10~15 日間 16~18 度で発酵させ、さらに熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。多少の澱が、タンクの中にありますが、パトナージュのような作業はほとんどしません。新鮮なレモンピールを思わせる香り、洋梨のような果実味、ミネラル感や火打石を思わせる風味がはっきりと広がります。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：W-041 / JAN：4935919080415 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

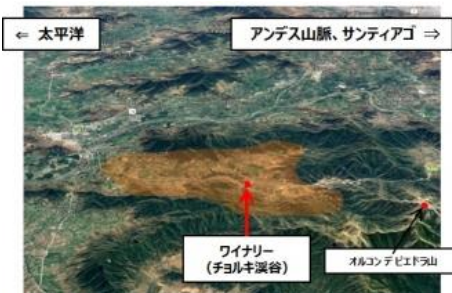
メルロ&ソーヴィニヨン ブランに注目！

トレス パラシオス

Viña Tres Paracios

「Mr. Merlot」と呼ばれた男が表現する チョルキ溪谷のテロワール

トレス パラシオスは「3つのパラシオス」という意味で、パラシオス家の3代目であることを指しています。1代目が行っていたワイン造りを現オーナーのパトリシオが復活させました。現在はカミーロ ラメルがワイン造りを行っています。カミーロ ラメルはかつて、ボルドー1級のシャトー マルゴー総支配人だったポール ポンタリエから「Mr. Merlot」と呼ばれた人物です。ポール ポンタリエはチリのアルト マイポにあるブティックワイナリーのコンサルタントをしていた際、ボルドーブレンド（カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン）でワインを造っていましたが納得する品質のものが出来ませんでした。ある時、ポンタリエがトレス パラシオスのメルロを飲み、その品質に驚き、カミーロのことを覚えていたそうです。その後、あるディナーでポンタリエに会った際、カミーロのことを、「Mr. Merlot」と呼んでいたそうです。



太平洋からの風が吹き抜けるチョルキ溪谷

ワイナリーは、チョルキ溪谷というマイポ ヴァレーの西のエリアに位置しています。太平洋から 30 km の距離なので、海からの冷涼な風が吹き抜けます。また太平洋からの風だけではなく、ワイナリーを囲む海岸山脈からの風もあります。東側には海岸山脈の中でも最も高い山のひとつ、オルコン デ ピエドラ山がそびえています。このような環境のため、夏になると昼夜の寒暖差は 30 度にもなります。これは葡萄栽培には非常に大切な要素です。また、冷たい風が畑を涼しく保ってくれるため、葡萄はゆっくりと完熟し、葡萄に酸とアロマが保たれます。メルロの他にも、ピノ ノワールやソーヴィニヨン ブランといった冷涼な産地を好む葡萄品種がとりわけ美味しいことも、こうした理由によるものです。

また、火山由来の堆積土壌は、チリのセントラル ヴァレーの中でも他とは異なるテロワールを持っており、これがトレス パラシオスのワインに独自性を与えるとともに、やわらかでエレガントな味わいをもたらします。

海岸山脈に囲まれた畑。昼夜の寒暖差がワインに豊かなアロマをもたらします。



シャトー マルゴの元総支配人が「Mr. Merlot」と呼んだ男
カミーロ ラメルが造り上げる、最良区画からのメルロ



メルロ ファミリー ヴィンテージ 2018

Merlot Family Vintage

何年もの調査の結果、最も優れた葡萄が出来る最良の区画を選び、その畑の葡萄から造っています。4月に手摘みで収穫し、除梗、破碎します。発酵前に低温で10日間コールドマセレーションを行います。27度以下に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、225Lのバリック(新樽35%)に移し、12ヶ月熟成させます。ワインそのものの良さをキープするためにろ過せず瓶詰めします。紫を帯びた濃い赤色。様々なベリーやスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素、さらにコーヒーやモカの香ばしい香りが豊かな果実味とバランスよく混ざり合っています。濃厚なプラムを思わせるフレイバーが広がり、同時にたっぷりのスパイスもあります。非常にエレガントでシルキーな口当たりです。濃厚な果実味の中に感じるパンラやコーヒー、樽のニュアンスがワインに複雑さを与えています。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽35%)で12ヶ月

品番：W-074/JAN：4935919080743/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



メルロのスペシャリストが造るワインは、スタンダードクラスもあなどれません

メルロ レセルブ 2018

Merlot Reserve

葡萄はメルロにとって理想的な気候、土壌のある場所に植えています。畑の標高は200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。収量は8トン/ha。除梗、破碎し、発酵前に低温で5日間、コールドマセレーションします。27度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。その後、225Lのバリック(新樽20%)に移し、約6ヶ月熟成させます。ブラックベリーやプラム、カシスのアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素が感じられます。口当りはたっぷりとして、豊かな果実味があります。非常に柔らかくしなやか。複雑さはありながら、とてもバランスが良く、親しみやすいスタイルです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽20%)で約6ヶ月

品番：W-072/JAN：4935919080729/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

冷涼な気候と火山性の堆積土から生まれる
フレッシュな酸と繊細な果実味を持ったソーヴィニオンブラン

ソーヴィニオンブラン レセルブ 2020

Sauvignon Blanc Reserve

畑は太平洋から冷たい風が吹く、チョルキ渓谷の中で一番涼しい場所にあります。土壌は火山性の堆積土で、地表から1mの深さまではローム質、その下は砂利と石灰質の混ざる土壌となっています。葡萄の実は日光に当たり過ぎないように、葉を残しておき、フレッシュさとソーヴィニオンブラン特有のアロマを保つようになっています。醸造の全ての過程において、酸化を防ぐようになっています。10~12度に温度管理しながら、ゆっくりと発酵させ、豊かな柑橘系の果実やミネラルのアロマを引き出します。発酵後、約2ヶ月澱と共に寝かせます。輝きのあるグリーンがかかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、この品種らしいハーブや若草の香りやミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。口に含むと、フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。余韻はやわらかく、素晴らしい持続性があります。

【白・辛口】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：ソーヴィニオンブラン 熟成：澱と共に約2ヶ月

品番：W-055/JAN：4935919080552/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

