

「スペインのブルゴーニュ」とたとえられるビエルソならではのワイン造り 土着品種ゴデーリョとメンシアの魅力を表現



 **Godelia**
Bodega y Viñedos

ボデガス イ ビニエドス ゴデリア

「9世紀にこの地に定住し、ビエルソのブドウ畑を耕し広げたのはシトー派の修道士たちであった。ビエルソは間違いなく、単一品種のメンシアを味わうのに世界で最も適した場所のひとつであり、高級品は一般的に、力強くも滑らかな風味が特徴で、しばしば花やスパイスの香りを含んでいる」

——『デカンター2018.12.6』：「Unlock the secrets of ancient Bierzo（古代ビエルソの秘密を解き明かす）」より

▶ ボデガス イ ビニエドス ゴデリアは、スペイン北西部のカスティーリャ イ レオンに位置するワイン産地です。ガリシアに隣接しており、聖ヤコブの墓が見つかったことから重要な聖地となった「サンティアゴ デ コンポステーラ」への巡礼路沿いにあることから、巡礼者が身に付けていたホタテ貝（フランス語で Coquille Saint-Jacques、ドイツ語で Jakobsmuschel：いずれも「ヤコブの貝」という意味）を、ワイナリーのシンボルマークとして使用しています。

▶ ビエルソは「スペインのブルゴーニュ」という別名でも知られています。白葡萄のゴデーリョ（Godello）、黒葡萄のメンシア（Mencia）をそれぞれ単一で醸造することが多く、この2つの品種名を組み合わせ「ゴデリア（Godelia）」という名前をつけています。樹齢の古い葡萄が残っているのが特徴であり、若いもので樹齢30～40年、古いものだと樹齢60年を超え、中には100年以上のものもあります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。



女性醸造家 オルガ ヴェルデが活躍！

オルガ ヴェルデはニュージーランドやチリ、カタルーニャで働いていました。また、良いワインを沢山試飲するため、3年間マドリッドでソムリエとして働いたこともあります。ゴデリアの設立当初、ワインメーカーはジョゼップ セラが務めていました。彼は、ビエルソの土壌がプリオラートと類似しているの、高い可能性を感じていました。しかし、ジョゼップは同時にカタルーニャでもワインメーカーを務めており、収穫がビエルソと重なってしまい大きな問題となっていました。そこで、プリオラートでジョゼップと働いていたオルガが、ビエルソでも一緒にワイン造りをサポートしていました。その後、彼女がゴデリア専属のワインメーカーとなりました。現在、ジョゼップはゴデリアには携わっておりませんが、オーナーのロドリゲスはオルガが入ったことにより、女性的なニュアンスの要素が加わり、より良くなったと語ります。

ビエルソを代表する葡萄品種「ゴデーリョ」と「メンシア」

ゴデーリョ: ビエルソとガリシア地方の一部のみ栽培されています。成熟が早く、酸が豊富。近年、注目の品種で生産量が増えています。長期熟成することでも、シャルドネのように高いポテンシャルを持つ葡萄品種です。トロピカルというよりはフローラルで、開いてくるとリンゴや洋ナシ、またクリーミーな香りが出てきます。

メンシア: ビエルソとガリシア地方の一部で主に栽培されています。果皮が薄く、ピノ ノワールとカベルネ フランの間のようなキャラクターを持ちます。ピノ ノワールに似てデリケートな品種のため、畑のメンテナンスを綿密に行わなければ良い葡萄ができません。収穫は全て手摘み。一般的には、スミレの花や赤い果実のアロマを持ちます。若いうちはフルーティですが、熟成させるとミネラルや複雑さ、土っぽい要素が現れます。



異なる土壌がもたらす多様性

土壌は主に、珪岩、粘板岩、粘土質ですが、石灰質も少し混ざるこのエリア独特の土壌です。丘陵地に粘板岩（スレート）や珪岩が多く見られます。それぞれの要素がワインにミネラル、集約した果実味、深いアロマをもたらします。



粘板岩（スレート）

ミネラルと酸味を与え、根を保護し、湿度レベルを安定に保つ。品質が高く、香り高い葡萄を育てることができる。



礫岩と珪岩

水はけが良く、根が地中深く伸びる。地域の個性を最もよく反映する土壌。



粘土

保水性が高い。植物に必要な水と有機物の貯蔵庫といえる。土の深さによって、含まれる砂質の割合が異なる。

設立からわずか5年で『ワイン スペクテーター TOP100』に選出！ すでにビエルソを代表する生産者としての地位を確立しています

2009年の設立からわずか5年後の2014年に、「ゴデリア ティント (S-195)」の2010VTが92点を獲得し、『ワイン スペクテーター TOP100』に選出されました。また2017年には、同誌で90点以上を獲得したワイナリーが参加できるグランド ツアーに、DO ビエルソの生産者として初めて参加しました。さらに、2019年のTOP100にも同銘柄の2015VTが93点を獲得して選出されています。同銘柄の2016VT（現行品）は『ワイン エンスージアスト 2021.3.1』で92点、「ヴィノス 2021.5」で91点の高評価を得ています。もちろん、ゴデリアのワインの高評価はメンシアだけにとどまりません。ゴデーリョのトップキュヴェである「ゴデリア セレクション ブランコ スペシャル エディション (S-251)」の2011VT（現行品：在庫わずか）が『ワイン スペクテーター 2018.4.30』で93点、スタンダード キュヴェの「ゴデリア ブランコ (S-194)」の2019VT（現行は2020VT）が「ヴィノス 2021.5」で90点を獲得しています。また、これらのワイン以外にも、この地では珍しい瓶内二次発酵のスパークリングワインに挑戦するなど、評価だけでは語れないビエルソの可能性を探索し、ワインの中にしっかりと表現しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

ビエルソで最も古い樹齢80年以上のゴデーリョで造る最上級キュヴェを厳選し、さらに5年もの間、ステンレスタンクで澱とともに熟成させました



ゴデリア セレクション ブランコ
スペシャル エディション 2011
Godelia Selección Blanco Special Edition

限定
35 本

ビエルソの中でも最も樹齢の古いゴデーリョを選び、良いヴィンテージだけに造られるワインがゴデリア セレクション ブランコ (S-139) です。2011VT はさらに抜きでた素晴らしいヴィンテージだったため、その中で最も品質の高い樽を二つ選び、澱と共にステンレスタンクで 60 ヶ月熟成させ、このスペシャル エディションをリリースしました。澱と共に長く熟成させればさせるほど、ゴデーリョの真価が発揮されることを証明しています。生産量はわずかに 1,200 本のみで、手書きでエディションナンバーが記されています。

★「ワイン スペクテーター 2018.4.30」93 点。

※2019 年 2 月に仕入れた当初は、シュール リによる還元的な熟成を経た状態であり、フレッシュな味わいをキープした素晴らしい風味が特徴的でした。現在は、澱と接触していない瓶詰後の状態で、輸入当初より 3 年が経過していることから、より熟成の進んだ複雑な味わいとなっています。ゴデーリョが持つポテンシャルの高さを最大限に表現した素晴らしいワインです。在庫数量はわずか 35 本しかございません。完売の際は何卒ご容赦ください。

白・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.ピエルソ 葡萄品種：ゴデーリョ

熟成：フレンチオークの新樽で 8 ヶ月、その後ステンレスタンクで澱とともに 60 ヶ月

品番：S-251/JAN：4935919072519/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

濃い黄金色、ドライアップルやヘーゼルナッツのアロマが広がる。心地よい酸がありフルボディなスタイルを持つこのワインはシェリーのフィノを思わせる。しっかりとした骨格とうっとりするような純粋さが際立ち、なめらかで、やわらかさまでも感じられる。明確かつ複雑さを持つ。瞑想のためのワイン。

——『ワイン スペクテーター2018.4.30』より

ゴデーリョの個性が楽しめるフレッシュな白ワインと、瓶内二次発酵のスパークリングワイン
注目産地ビエルソのポテンシャルの高さが実感できます

ゴデリア ブランコ 2020 (左)
Godelia Blanco

ゴデーリョを主体に、ドーニャ ブランカを 10%のみブレンドしています。ゴデーリョが白い花や桃のアロマ、ドーニャ ブランカが柑橘系の果実やフェネルなどのハーブの要素をもたらします。この土地の特徴であるミネラルの風味も感じられます。畑の土壌は珪岩とスレートで、標高 500~700m です。収穫した葡萄は 5 度の低温で管理、選果テーブルを使って人の手で選別します。除梗し、柔らかくプレス、8~10 度で 24 時間静置して澱下げします。品種ごとに 150hL のステンレスタンクに入れ 15 度で 7 日間発酵させます。バトナージュしながらステンレスタンクで約 5 ヶ月熟成させることで、クリーミーなニュアンスが出ます。自然に澱を沈めて、軽くろ過します。

白・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.ピエルソ

葡萄品種：ゴデーリョ 90%、ドーニャ ブランカ 10% 熟成：ステンレスタンクで約 5 ヶ月

品番：S-194/JAN：4935919071949/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ゴデリア エクストラ ブルット グラン レセルバ NV (右)
Godelia Extra Brut Gran Reserva

ゴデーリョ 100%で造る瓶内二次発酵のスパークリングワインです。澱を集める作業や打栓など、全ての工程を手作業で行います。白い花や柑橘類の柔らかなノート。ナッツやパンのような香ばしい要素も感じられます。スレートと珪岩土壌、標高は 500~700m です。15kg のケースを使い厳しく選別しながら手摘みで収穫します。酸化しないよう 5 度の低温にキープします。除梗し、柔らかくプレスします。24 時間置いて澱引きした後、ステンレスタンクにて 15 度で発酵させます。ボトルに移し、22 ヶ月瓶内二次発酵と熟成を行います。

白・スパークリング・辛口 <瓶内二次発酵>

国/地域等：スペイン/ビエルソ 葡萄品種：ゴデーリョ

品番：S-239/JAN：4935919072397/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

過去に『ワイン スペクテーター TOP100』に2度も選出された代表作 ビエルソのメンシアを知るのにふさわしいワインです

ゴデリア ティント 2016 Godelia Tinto

ビエルソのメンシアが持つポテンシャルの高さを知るためにふさわしい、ゴデリアを代表する赤ワインです。かつて2010VTが「ワイン スペクテーター TOP100」の2014年版で68位(92点)に、2015VTが2019年版で34位(93点)に選ばれました。複雑でエレガントな香り、非常に凝縮され、熟した赤い果実のキャラクターをミネラルや野生の植物のニュアンスが包んでいます。同時に樽からのスパイスの香りも広がります。口に含むと柔らかくエレガントで、甘くまろやかなタンニンがあります。持続性があり、長い余韻が感じられます。クリアンサに相当する熟成期間ですが、VTにより必要なだけ熟成させるためにあえて表示はしていません。しっかりした味付けの料理、例えば牛肉、ビエルソで良く食べられる猪に合います。



畑には、スレート、珪岩・礫岩、粘土と、ビエルソのタイプの異なる三つの土壌が全て含まれ、その組み合わせにより複雑さがもたらされます。収穫した葡萄は10度に温度管理し、選果テーブルで人の手によって選別します。除梗し、区画ごとに150hLのステンレスタンクを使い25度で35日間発酵させます。400～500Lのフレンチオークの樽(新樽、2～3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。暑い年は新樽比率を上げ、涼しい年は古い樽を多くします。マロラクティック発酵、シュールリも樽で行ないます。

★「ワイン エンスージアスト 2021.3.1」92点、「ヴィノス 2021.5」91点、「ワイン スペクテーター 2022.10.15」90点。

赤・フルボディ 国/地域等：スペイン/D.O.ビエルソ 葡萄品種：メンシア

熟成：400～500Lの樽(新樽、2～3回使用樽)で12ヶ月

品番：S-195/JAN：4935919071956/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

この素晴らしいヴィンテージの魅力的なメンシアから樽のオークによって調和のとれた黒系果実の強いアロマが広がる。集約があり調和のとれた口当たり、平均以上の深みがある。ダークプラムやブラックベリー、マイルドなオークのフレイバーがうまくまとまり、スムーズなフィニッシュ、複雑さ、長い余韻がある。
——『ワイン エンスージアスト 2021.3.1』より

ビエルネス＝「金曜日」。休み前のワクワクした気持ちや楽しみを表現した、メンシアの入門編。



ビエルネス 2020 Viernes

「ビエルネス」は、金曜日という意味です。音楽やダンスを楽しんだり、オシャレをしたり、出かけたり、週末前のワクワクした気持ちや楽しみを表現しています。スミレやチェリーのアロマの中に少し土っぽい要素、そして少し野性的な、ラベンダーやローズマリーのようなニュアンスもあります。フレッシュな果実味が全面に感じられ、とても飲み進みやすい味わいですが、ただシンプルというだけではなく、心地よいタンニンも感じられます。メンシアを知るための入門編としてうってつけのワインです。

「赤ワインも澱と共に2～4ヵ月寝かせるスタイルが好きです。澱に寝かすことで丸みを帯びます。他の赤より冷やしめの12～15度で。樽を使っていないので、バーベキューなど外で飲む場合はもっと冷やしても◎」とオルガは話していました。

収穫した葡萄は10度に保冷し、選果テーブルで人の手によって選別します。除梗し、150hLのステンレスタンクで、25度に温度管理しながら発酵させます。抽出の状態を見ながらピジャージュとルモンタージュを行ないます。発酵と醸しは15日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。澱と共に約4ヶ月熟成させます。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：スペイン/D.O.ビエルソ

葡萄品種：メンシア 熟成：ステンレスタンクで澱とともに4ヶ月

品番：S-132/JAN：4935919071321/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

ラベルデザインは4種類ございます。バラ、ケースでのご発注どちらの場合も、ラベルデザインをご指定いただくことはできません。ケースでのご発注の場合は、4種類のラベル×3本ずつで手配させていただきます。