

# 「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」で 93+点を獲得しました！ 祖父の名を冠したこだわりの上級キュヴェ

オーナーのマルセルの祖父で2代目のジョセップ コカは1900年代のはじめにこの場所にチャレッロを植えました。ワインの名前はそれにちなんでいます。ラベルに記されているサインは「Jose Coca」と「p」が抜けていますが、これはフランコ独裁政権時代にはカタルーニャ語が禁じられており、サインはスペイン語で記載しなければならなかった為です。



Wine Advocate  
2022.10.1  
**93+**  
pts

## サバテ イ コカ ジョセップ コカ ブルット ナトゥレ 2015

*Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature*

サン ペレ デ リウデビッリエス村の4つの区画の葡萄で造られています。2種類の土壌タイプに分かれ、平均樹齢は50年以上です。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。65ヶ月という長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。パイナップルやユーカリのフレッシュなアロマとローストしたカカオやドライフルーツを思わせる複雑なアロマが素晴らしく調和しています。驚くほどフレッシュでありながら、しっかりとした骨格があり、非常にバランスが取れています。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」で 93+点



白・スパークリング・辛口

国/地域等：スペイン/ペネデス

葡萄品種：チャレッロ 85%、マカベオ 15% 熟成：瓶で 65 ヶ月

品番：S-263/JAN：4935919072632/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

2015年のジョセップ コカ ブルット ナトゥレは、現在の世代でワインメーカーを務めるマルセル コカの祖父が植えた区画から造られている。チャレッロが主体で、15%ほどマカベオを使用しており、シュール・リーで長期間熟成させたニュアンスがあり、焼いたブリオッシュやイーストの香りが感じられる。ステンレスタンクで発酵・熟成しており、適度なアルコール、生き生きとした酸とフレッシュさ(pHは2.93!)、とても美味しいフレーバーで、フィニッシュには塩味がある。約60ヶ月の瓶内熟成を経て、8ヶ月前に澱抜きされた。ピュアでクリーン、フレッシュでエレガント、そしてとても美味しく、海の香りがする。生産本数 21,080 本。(後略) — 「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」より