



ペレス クルス

PEREZ CRUZ

樽の風味が中心ではなく、葡萄の個性を表現した “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22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く、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う」とオーナーのアンドレ ペレスは語ります。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、ペレス クルスの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、更なるチリワインの発展に尽力しています。これまでにチリ国内のみならず、ワイン専門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。

→アンデス山脈の麓に広がるリグアイ エステートの自家畑。250haを所有し、約10種の葡萄を栽培しています。

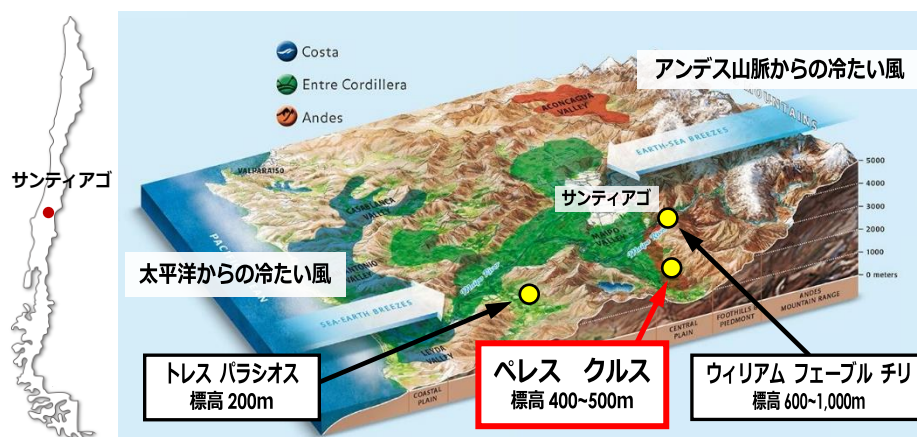


↑ 独創的な外観をもつワイナリー。セラーは、重力に逆らわずに醸造ができる(グラビティフローシステム)設計にされています。



土壌と気候

ペレス クルスはマイポ ヴァレーの中でもアンデス山脈の麓、標高が高いマイポ アンデスに位置しています。このアンデス山脈の麓というロケーションこそが優れたワイン造りが出来る重要なポイントです。寒流のフンボルト海流の影響で太平洋側からの冷たい風と、東のアンデス山脈から畑に吹き降ろす冷たい風、そしてアンデス山脈の麓に広がる特有の土壌がワイン造りに影響を与えています。さらに、マイポ アンデスは日中の最高気温の平均と夜の最低気温の平均の差が 20 度以上あるという気候も重要なポイントです。このように大きな昼夜の寒暖差があるおかげで、葡萄は十分な酸、フレッシュな果実味とアロマを保つことができます。この要素はペレス クルスのワインを飲んだ際に感じて頂けるはずです。



ペレス クルスの品質の鍵を握るワインメーカー “ヘルマン ライオン”

ペレス クルスのワイン造りは、ワインメーカーを務めるヘルマン ライオンが中心となり行っています。彼はワイナリー設立当初よりワインメーカーを任されておられ、長年ペレス クルスのワインを支えてきました。生産量のほとんどが赤ワイン、その中でも、カベルネ ソーヴィニヨンを使ったワインが多くを占めるワイナリーで長年ワイン造りをしてきたこともあり、2017 年に来日した際には、「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」と冗談交じりで話していました。

樽の風味が中心ではなく葡萄の個性を求めた、洗練された質感の良いスタイル これが“プレミアム チリ ワイン”を生むペレス クルスの最大の魅力

ペレス クルスのワインは 2003 年頃までは、100%新樽を使い、樽の風味がしっかりとしたスタイルでした。しかし、そうしたワインが市場に溢れる中、樽の風味ではなく葡萄の個性が感じられるワインにしたいと考えるようになりました。さらに 2007 ヴィンテージから抽出の仕方も変え、これまでよりもやわらかくエレガントなスタイルに仕上げるようにしました。2013 ヴィンテージからは、酸のバランスを意識し、それまでよりも収穫を早めました。

チリワインのイメージを覆すスタイルで、ペレス クルスの実力が体感できる

“LIMITED EDITION”

ペレス クルスが造るワインの中で、品質の素晴らしさと品種の多様性が表現されているリミテッド エディション シリーズです。その歴史は 2002 年まで遡ります。同年にコット、カルムネール、シラーの収穫が行われ、2004 年にリミテッド エディション シリーズとしてリリースされました。2012 年にはカベルネ フランとカベルネ ソーヴィニヨンがこのシリーズに新たに加わり、2017 年にはグルナッシュが加わりました。現在は、ポートフォリオの統合があり、4 種類のワイン（コット、カルムネール、シラー、カベルネ フラン）がリミテッド エディションとしてリリースされています。リリース以来ずっと、マイポ ヴァレーのリグアイの畑の葡萄を使用しており、醸造もヘルマン ライオンが行っています。

これらのワインには、リグアイの 250ha の畑から、この土地のユニークなテロワールが表現されています。畑の土壌は、山からの崩積土と川によって運ばれた堆積土が混ざる複雑な組成となっています。堆積土はアンデス山脈の氷河が溶けた際に川となって運ばれたものです。川が下る際に様々なタイプの土が運ばれました。一方、崩積土は山の斜面の土に由来するもので、様々なタイプの石や岩が混ざっています。石の比率が非常に多いため、水はけが大変良く、フェノール類の蓄積を促したため、葡萄の品質に大きく貢献しています。4 種類（コット、カルムネール、シラー、カベルネ フラン）の品種それぞれが同じレベルの高い品質を保っています。我々が目指すのは、同じ畑で育つ 4 つの異なる葡萄品種が最大限のポテンシャルとテロワールの多様さを引き出すことです。それぞれのワインはヴィンテージの特徴、品種の個性、キャラクターを反映させることを目指して造られています。リグアイの畑の持つタペストリーのような豊かさを表現したペレス クルスのリミテッド エディションの背後にある芸術性、クラフトマンシップをぜひ体験してください。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。



アルゼンチンのマルベックとは異なり、
エレガントでしなやかなスタイルに仕上げました

コット リミテッド エディション 2017 Cot Limited Edition

大西洋気候によるしなやかな味わい、フローラルノートとクリーミーさを一番にアピールしたいため、アルゼンチンでの呼び名マルベックではなく、フランスでの呼び名コットを使っています。パワフルでバランスのとれた構成を持つ肉付きが良いワインであると同時に、繊細なフレッシュさもあります。新鮮な赤い果実、黒胡椒、花の香りが感じられます。35hL/ha というフランスのグラン クリュ並の少ない収穫量です。温度管理したステンレスタンクで発酵させてから、フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各 50%）で 14 ヶ月熟成させます。

★「ティム アトキンMW」93点 ★「デスコルチャドス 2019」94点
★「デカンター ワールド ワイン アワード 2019」92点&シルバー獲得

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス

葡萄品種：コット(マルベック)、他

熟成：フレンチオーク樽で 14 ヶ月

品番：W-012/JAN：4935919080125/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ヘルマン ライオンのコメント

コット (マルベック) の畑はリグアイの畑の中でもアンデス山脈の西側に位置しています。フレッシュな赤い果実や花のデリケートな香りを表現するように造られています。ソフトでありながら、タンニンの存在も感じる引き締まったワインです。デリケートなアロマとフレイバーを保つため、3年、4年樽（フレンチオーク）で熟成させています。

チリを代表する葡萄品種カルムネール 骨格がありつつ、繊細でやわらかいタンニンが特徴

質感がよく、ペレス クルスのスタイルがしっかりと表現されています

カルムネール リミテッド エディション 2020 Carménère Limited Edition

丁寧に収穫した葡萄の房を、注意深く選別します。開放型のステンレスタンクで発酵、225L のオーク樽に移し、マロラクティック発酵させます。14 ヶ月フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各 50%）で熟成させます。スパイシーで柔らかなタンニンがあり、果実の甘みも感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

D.O. マイポ アンデス 葡萄品種：カルムネール、他

熟成：フレンチオーク樽で 14 ヶ月

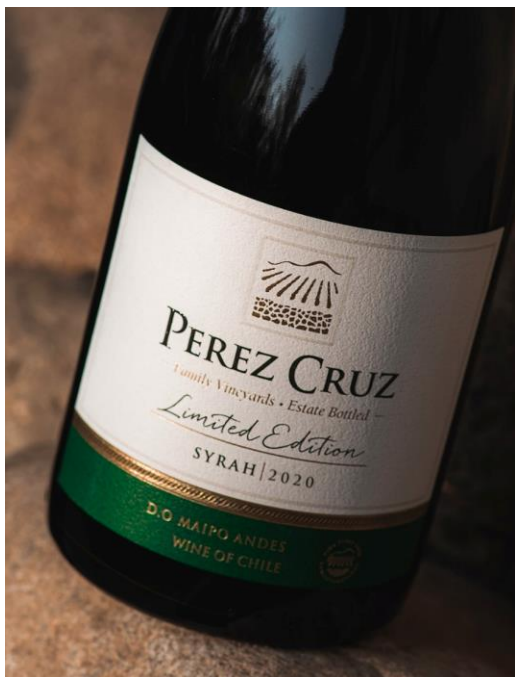
品番：W-013/JAN：4935919080132/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ヘルマン ライオンのコメント

カルムネールはリグアイの畑の中で最後に収穫します。赤い果実、様々なスパイスの上品なノートに加え、かすかにビターチョコレート要素があります。非常に繊細かつ十分なボリュームがあり、柔らかなタンニンがあります。新樽と1回使用樽で 14 ヶ月熟成させたスムーズでリッチなワインに仕上がっています。親しみやすいアロマのある懐の広いワインで、様々な食事に合わせることが出来ます。



フランス的要素を感じさせるシラー
ペレス クルスの中でも生産量が少ない、貴重なアイテムです

シラー リミテッド エディション 2020 Syrah Limited Edition

「シラーはどのような土壌、気候にも比較的適応しやすく、その土地ならではの個性を発揮します。ですからワインメーカーにとって、大変魅力的な葡萄品種のひとつです」と醸造家のヘルマンは話していました。シラー主体にグルナッシュ、ムールヴェードルをブレンドしてよりフレッシュな、フランス的要素のあるワインとしています。より酸のあるスタイルを目指しているため、シラーは過熟しないように成熟具合を丹念に観察します。35hL/ha と、驚くほど収穫を低く抑えています。選果台で選別し、破碎して4日間10度でコールドマセレーションします。柔らかなタンニンを抽出するため、発酵と30日の醸しの間、手動でルモンタージュします。マロラクティック発酵はフレンチオーク樽（30%新樽）で行い、14ヶ月樽熟成させます。オーストラリアのシラーと比較すると、どちらも温暖ですが、アンデスの涼風のおかげで、エレガントで、ブラックペッパー、ブラックベリー、スモーキーなタッチがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス

葡萄品種：シラー、他 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：W-014/JAN：4935919080149/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ヘルマン ライオンのコメント

スパイシーなアロマがあり、黒い果実やハモン セラーノを思わせる複雑なノートが特徴的です。完熟した状態で収穫を行います。丸みがありボリュームがしっかりとあり、力強い口当たりがあります。新樽および1~3か使用樽（フレンチオーク）で14ヶ月熟成させたこのワインは、ジビエや煮込み料理、ベジタリアン向けの料理、さらにチョコレートなど、幅広いペアリングが出来ます。

バランスと質感の良さがあり、 ボルドーワインを彷彿とさせるスタイル

2021VTから別名となって生まれ変わるため

リミテッド エディションとしてのリリースはこのヴィンテージが最後です

カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション 2020 Cabernet Sauvignon Limited Edition

最も古い、1994年に植えた26年樹齢のカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。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。葡萄を選別、除梗して破碎、重力を利用して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。

★「ヴィノス 2022.06」92点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

D.O. マイポ アンデス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽で16ヶ月

品番：W-059/JAN：4935919080590/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



先住民マプーチェ族の言葉で「預言者」意味する
ペレス クルスのトップ キュヴェのひとつ
質感の良さと深み、風格をもった1本

リグアイ 2019 Liguai

リグアイとは先住民マプーチェ族の言葉で「預言者」を意味し、この場所の地名にもなっています。ベリー、ペッパー、杉の香りにチョコレートや樽からくるトーストの要素が混ざる複雑でエレガントなアロマ。しっかりとしたタンニン、集約があります。持続性のある余韻が感じられます。葡萄はタンニンと風味が完全に熟した状態で収穫します。軽く破碎し、ステンレスタンクに入れ、発酵前に10度で4日間コールドマセレーションします。スムーズなタンニンを得るために、柔らかなルモンタージュを行います。醸しはトータルで30日間。マロラクティック発酵はフレンチオーク樽（新樽と1回使用樽各50%）で行い、16ヶ月熟成させます。
★「ヴィノス 2022.06」92点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>
国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス
葡萄品種：シラー、カベルネ ソーヴィニヨン、カルムネール
熟成：フレンチオーク樽で16ヶ月
品番：W-069/JAN：4935919080699/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

インカ帝国の言葉で「使者」を意味する上級キュヴェ
プティ ヴェルド 100%で造る、希少で個性溢れる1本

チャスキ プティ ヴェルド 2018 Chaski Petit Verdot

チャスキは、インカ帝国の言葉で「使者」を意味し、要所にチャスキを設置して連絡網を確立し、広大な領地を統治しました。畑の一部にチャスキが走った小石で作られた道が残っており、ラベルに描かれています。通常ブレンド用に少量だけ使われるプティ ヴェルド 100%の珍しいワインです。栽培も他の品種よりも難しく、このワインを造るのは大きなチャレンジでしたが、よい結果が出ました。所有する畑の、プティ ヴェルドに最適な石の多い区画を選んで植えています。選果台で選別します。9度で5日間コールドマセレーションします。タンクで発酵させ、柔らかくしかも濃縮したワインとするため、その間ルモンタージュします。醸しは25日間です。フレンチオーク樽（新樽40%、1回使用樽50%、2回使用樽10%）で14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>
国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス
葡萄品種：プティ ヴェルド 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月
品番：W-043/JAN：4935919080439/容量：750ml ¥4,400(本体価格¥4,000)



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 2020 Cabernet Sauvignon Reserva

エレガントでフレッシュなスタイルが広く受け入れられ、ペレス クルスのベストセラーとなっています。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。すばらしい構成のワインです。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、アメリカンオーク樽60%、フレンチオーク樽40%を使い12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他 熟成：樽で12ヶ月
品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)