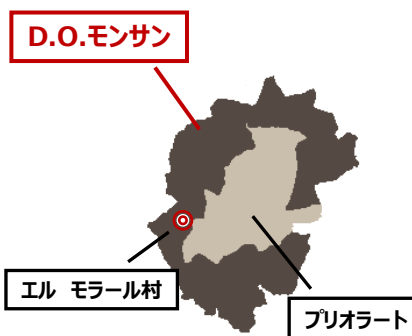




聖なる山に由来する名を持ち、プリオラートを取り囲む土地 「D.O.モンサン」の特殊な土壌が生むエレガントなワイン



セラズ カン ブラウは、ヒル ファミリー エステーツがD.O.モンサンのエリアで運営するワイナリーで、2003年に設立されました。D.O.モンサンは「聖なる山」を意味しており、2001年に、この地域の景観を支配する「Montsant Massif」にちなんで認定されました。ワイナリー名はカタルーニャ語で「can=家」、「blau=青」を意味しており、光を受けたモンサンの土壌が青く見えたことが由来です。カン ブラウは D.O.モンサンの南西部エル モラル村にあります。興味深いのが、エル モラル村は2つのアペラシオンをまったく特別な村であるということです。一つはモンサン、そしてもう一つは、スペイン屈指の高級ワイン産地プリオラートです。実際に、ワイナリーから500m離れただけでプリオラートの生産エリアとなります。カン ブラウでは、「プリオラートは花の核（中心）の部分で、より集約されており力強い。モンサンは花の萼（がく）の部分で、華やかでエレガント、多様さがある」と表現しています。



標高230m、ワイナリーの近くにある平均樹齢45年のカリニエナの畑。灌漑設備も配備されている。カリニエナは160m～250mに広がる畑（チョークと粘土が多い区画）で栽培。

モンサンの土壌は非常に入り組んでおり、とても複雑です。そのため、複数品種を栽培し、ブレンドによってワインを生産しています。カン ブラウは合計35haの葡萄畑を所有しています。プリオラートに似た粘板岩（スレート）土壌の区画もありますが、チョークと粘土質の区画が多くなっています。粘板岩土壌はガルナッチャに、粘土質土壌はカリニエナに適しています。カン ブラウでは、カリニエナ、ガルナッチャ、シラーのみを栽培している他、近隣の農家からも葡萄を購入してワインを造っています。ワイナリーは標高230mに位置しており、その周りに広がる標高160m～250mの畑でカリニエナを、標高500m～800mに広がる畑でガルナッチャを主に栽培しています。シラーは石灰岩土壌の区画です。モンサンは地中海性気候と大陸性気候の両方の影響を受けるため、寒暖の差が激しい地域です。栽培は基本的にはオーガニックで、葡萄を食べて、完璧な完熟のタイミングで収穫を行います。これにより、過熟ではなく、バランスのとれたエレガントなワインを生み出しています。

2022年にワインメーカーが変更となりました 近年はさらに洗練されたエレガントなスタイルとなっています

セラーズ カン ブラウで長年ワイン造りを行っていたマリアの代わりに、新たにマリア ホセ バジヨン (Maria Jose Bajon) が2022年からワインメーカーとなりました。マリアは、農業技術エンジニア、醸造の2つの大学で学んだ後、15年間にわたり、複数の国や異なる産地で醸造経験を積んでおり、スペイン国内ではプリオラート、トロ、カスティーリャ イ レオン、ラ マンチャ、国外ではチリのセントラル バレーやフランスのコート ド カスティヨンで働いた経験を持ちます。現在のカン ブラウのワインはまさにこの言葉通りのスタイルで、さらに洗練されています。特に、新たに生産されている新商品の「エル ネン デル セラー (S-284)」は、みずみずしい味わいで、非常にフルーティで心地よい飲み口が魅力です。



醸造作業の合理化とバリアフリー、 2つの観点から思案した構造のワイナリー

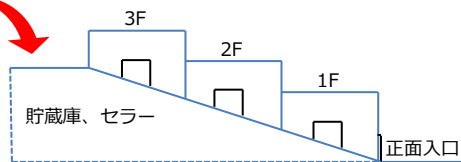
ヒル ファミリー エステーツの代表ミゲル ヒルが「モンサンで最も素晴らしい」と自画自賛するワイナリーは、その言葉通りとても美しく、また非常に合理的な設計になっています。設計は元航空機的设计者であるミゲル ヒル自ら行ったというから驚きです。彼は、ヒル ファミリーエステーツの全てのワイナリーの設計に携わっています。ワイナリーは醸造の合理化とバリアフリーの観点から思案した構造になっています。車椅子でも全ての階にアプローチできるよう現在のデザインにしました。異なる3つの高さをもった段差9mの丘の上に立地するため、設計は非常に困難だったとのこと。



セラー横手から撮影。写真奥手が1F、手前が3Fです。他のボデガ同様、2Fまでトラックが来て葡萄を入れることができます。



セラーを横から見た場合



屋上(セラー裏手)には自家発電用のソーラーパネル。
芝生部分の下には貯蔵庫があり、温度を下げるために草が植えられています。



醸造

ヒル ファミリー エステーツの他のワイナリーと同じく、葡萄は区画ごとに醸造、上級キュヴェになるほど小型のタンクや樽が用いられます。

- 収穫後の葡萄は2Fより入れられる。運び入れる作業も室内で行う。
- 1Fの除梗機にて除梗、破碎。
- キュヴェごとに大きさの異なるタンク(4度に保たれた)に入れて2日置き、その後7度上げる。
*この時点では、まだアルコール発酵は始まっていない。
- アルコール発酵には選別酵母を使用。発酵は7~10日間、25度で行う。
- ラッキング。プレスしていないフリーランジュースはマス デ カン ブラウ (S-190) に使用するため、木樽に移す。残りは プレスしてブラウ (S-188)、カン ブラウ (S-189) に使用する。

2Fから葡萄を入れ、1Fで除梗・破碎を行います。ヒル ファミリーの他のワイナリーと同じです。



最新技術で伝統的な構造を再現したこだわりのプレス機

ワイナリーの設備の中でも特筆すべきはプレス機です。昔ながらのプレス機の構造をオートメーション化したものを使用しており、キュヴェによってプレスの強さを変えることができます。ポイントはあまり強い圧力でプレスしないことで、それにより過剰なタンニンの抽出を避けられます。このプレス機は2013 ヴィンテージより使用しています。

異なる土壌・複数品種のブレンドによる調和のとれた味わいが魅力

モンサンは、栽培面積1,863haの小規模な生産地域です(リオハは66,797ha)。セラーズ カン ブラウのワインはカリニエナ(鉄分の多い粘土質土壌)、ガルナッチャ(粘板岩土壌)、シラー(石灰岩土壌)を主にブレンドして造り出す、エレガントで調和のとれた味わいが魅力となっています。これは、多様な土壌と品種が特徴的なD.O.モンサンそのもののテロワールを表現した結果といえますが、ヒル ファミリー エステーツとしての経験値が詰まっており、どのワインも非常にクオリティが高く、若いうちから美味しく楽しめるスタイルに仕上げられています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。

フレッシュでフルーティな味わいのスタンダードキュヴェ



エル ネン デル セラー 2021

El Nen del Celler

ワイン名は、「男の子とセラー」という意味で、ラベルデザインにも取り入れられています。赤い果実の豊かなアロマ、非常に心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。ガルナッチャはリコレリヤと呼ばれる粘板岩（スレート）、カリニエナは粘土、シラーとテンプラニーリョは石灰岩土壌の畑で栽培されています。それぞれの葡萄は熟す時期が異なるため、別々に収穫して別々に醸造します。すべての品種の発酵が完了したらブレンドして瓶詰めします。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョ
熟成：ステンレスタンク 認証：ヴィーガン
品番：S-284 JAN:4935919072847 容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

ワインメーカーのマリアによるコメント

「エル ネン デル セラー」は、ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョのブレンドによるワインです。モンサンのテロワールが持つ個性が表現されています。豊かな果実味があり、ステンレスタンク 100%で醸造しており、樽が果実味を覆い隠すこともありません。まさに飲んで楽しむためのワインです。

聖なる山をイメージし、教会のステンドグラスをモチーフにしたラベル
セラーズ カン ブラウらしいエレガントで複雑な味わいが楽しめます

ブラウ 2020 (左)

Blau

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

フレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成は4ヶ月のみにしています。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。ステンレスタンクで、25度以下で発酵とルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させ、熟成させます。珪藻土フィルターで軽くろ過します。

★「ベニングガイド 2023」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：カリニエナ 50%、シラー25%、ガルナッチャ 25%
熟成：フレンチオークの樽（1～5回使用樽）で4ヶ月
認証：ヴィーガン



品番：S-188 JAN:4935919071888 容量：750ml ¥2,640(本体価格¥2,400)

ワインメーカーのマリアによるコメント

カリニエナ、シラー、ガルナッチャのブレンドで、4ヶ月オーク樽で熟成させています。様々なフレーバーがあり、複雑さと長い余韻にはスパイスの要素が感じられます。

カン ブラウ 2019 (右)

Can Blau

ブラックチェリーやプラム、ラベンダー、お香を思わせる華やかなアロマの中に、スパイスやスモークのニュアンスが混ざります。まろやかで深みがあり、長い余韻があります。ステンレスタンクで、25度以下に温度管理しながら発酵とルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵と熟成を行います。珪藻土フィルターを軽く通します。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>
国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：カリニエナ 40%、シラー40%、ガルナッチャ 20%
熟成：フレンチオークの樽（新樽～3回使用した樽）で12ヶ月

品番：S-189 JAN:4935919071895 容量：750ml ¥3,850(本体価格¥3,500)

ワインメーカーのマリアによるコメント

このワインは3種類の品種、カリニエナ、シラー、ガルナッチャのブレンドで、セラーズ カン ブラウのフラッグシップワインです。果実の集約と樽のバランスがパーフェクトで、心地よい酸があり、長期熟成を約束してくれます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。