

AZIENDA AGRICOLA LE THADEE

アジエンダ アグリコーラ レ タデー



アレッシア ナタリー



2018年設立のモンテファルコの若手生産者のワインが新入荷！ ウンブリアならではの土着品種が生む個性的なワイン



レ タデーは、起業家のジャンフランコ ナタリーと娘のアレッシアによって 2018 年に設立されたワイナリーです。現在はアレッシアが中心となって運営が行われています。かつて別の生産者が所有していた歴史的かつ優れた畑を取得する機会を得ることができ、2018年に最初のワインをリリースしました。畑面積は 7ha、年間生産量は約 3 万本です。葡萄畑は、レ タデーが畑を取得してからオーガニックに転換しています。人的介入を最小限にし、自然環境を尊重しながら品質重視のワイン造りを行っています。栽培するのは土着品種のサグランティーノ、トレッピアーノ スポレティーノ、グレケット、そしてメルロ、カベルネ ソーヴィニオンなどの国際品種です。葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。

ワイン造りは、確かな経験を持つ若いプロフェッショナルチームによって行われています。畑の管理は、栽培専門家のファビオ ブッローニのコンサルティングを受けています。品質の良い葡萄を得るために、手作業でグリーンハーベストを行い、収量制限を行います。畑においても人的介入を最小限に留め、周辺の生態系を維持しながら注意深く畑の手入れを行っています。もし必要な場合にはマメ科の植物による緑肥を与え、土壌の耐性を強め、土に窒素を供給します。灌漑は行っていません。醸造は最新技術を導入し、高い品質と長期熟成のポテンシャルを持つ、自然で個性豊かなワイン造りを目指しています。レ タデーのワインは赤も白も熟成中にバトナーージュを行います。これによりワインにボリュームが出て口当たりが良くなります。色とアロマの安定、複雑さとエレガンスがもたらされ、ワインを安定させます。

- ・ウンブリアの新入荷 5 種類
- ・2018 年設立の若いワイナリー
- ・年間生産量約 3 万本
- ・トレッピアーノ スポレティーノ & サグランティーノに注目
- ・取得してから有機栽培に転換
- ・人的介入を抑えたワイン造り
- ・品質を高め安定させるために赤も白も熟成中にバトナーージュ



モンテファルコで生涯を過ごした不遇な女性“タデア”

レ タデーとは「タデア達」という意味です。タデアは16世紀に、神聖ローマ皇帝のカール5世とポーニャの貴族、オルソリーナ デッラ ベンナとの間に生まれた娘です。しかし婚外子のため、皇帝の娘であることは決して公にされませんでした。生後、母親から引き離され、皇帝により教育係に育てられた後、モンテファルコの貴族と結婚し、生涯のほとんどをモンテファルコで過ごしました。その時代の多くの女性たちと同じ、高貴な家に生まれても自分の人生を自ら選ぶことが許されることはありませんでした。タデアの物語を受けて、昔から男性が主流であるワインの世界においても、性別に関係なくその人々が才能を発揮できることを目指して、この名前をつけています。

ウンブリアならではの葡萄品種

■トレッビアーノ スポレティーノ

ウンブリア原産の葡萄品種で、イタリア中部に広まっている他のトレッビアーノ品種との類似性は見られません。名前はベルージャ県スポレト近郊のトレヴィ市に由来しているという説があります。古代の葡萄品種で、絶滅の危機に瀕していましたが、さまざまなワイン醸造地域の在来種への新たな注目のおかげで再発見されました。歴史的にスポレトとモンテファルコの地域に存在する葡萄品種で、レ タデーの畑では、ニレの木を支柱として絡みつくような仕立ての形で見つけられます。これは、エトルリア人の時代から受け継がれてきた手法です。レ タデーの葡萄畑には、フィロキセラ禍を免れた葡萄樹が生き残っており、接ぎ木によって増やしています。



■グレケット

ウンブリアの白ワインにとって非常に重要な葡萄品種です。グレケットはおそらくギリシャ語に由来する名前ですが、ウンブリア原産、もしくはより広範にはイタリア中部原産と考えられています。「グレコ」または「グレケット」という言葉はかつて、マグナ グラエキア（古代ギリシャ時代に南イタリアにつくられた植民都市群）からイタリア全土に共通のルートで広まった白葡萄品種を指すために使用されていましたが、実際にそれらの特徴は品種ごとに異なっていました。うどん粉病などのカビによる病害に耐える厚い果皮を持つため湿度の高い地域での栽培に向いています。トロピカルフルーツのような芳香があり、収穫量が少ない反面、凝縮した味わいが感じられるワインを生み出すため、他の品種とブレンドすることでワインに構造と複雑さを与えることができます。



■サグランティーノ

この葡萄品種は中世の頃からウンブリアで栽培されてきました。タンニンなどのポリフェノール成分を豊富に含む葡萄で、できあがるワインには非常にしっかりとした渋味が感じられます。この葡萄品種が発見された最初の証拠は1100年にまで遡ることができ、その起源については2つの説があります。1つは、フランシスコ会の修道士のおかげで小アジアからウンブリアに伝わったという説です。もう1つはギリシャ起源で、ビザンティンの修道士によって持ち込まれたという説です。いずれにせよ、サグランティーノの歴史はウンブリアの宗教共同体の重要性と絡み合っており、その名前も宗教行事におけるSacramenti（秘跡）を指していると言われていました。今日、最も広く普及しているサグランティーノのワインは辛口ですが、伝統的には甘口ワインとして生産されてきました。現在でも、D.O.C.G.モンテファルコ サグランティーノには甘口のパッシートが認可されています。



グレケット主体で造るスタンダードクラスの白ワイン パッションフルーツのようなアロマに豊かな酸が感じられます



デュ ラソーレ ウンブリア ビアッコ 2024

Du Rasole Umbria Bianco

「ラソーラ (Rasola)」とは古いイタリアの面積の単位を示す言葉で、1haの半分のことです。この畑は1haなので、2 (Du=デュ) ラソーレ (Rasolaの複数形) と名付けられています。グレケットがボディと地中海的な個性を与え、トレッビアーノ スポレティーノはフレッシュさ、酸、アロマの緊張感を与えます。ストラクチャーと飲み込みやすさの調和のとれた白ワインです。パッションフルーツや砂糖がけのレモンの豊かなアロマに加え、かすかにアカシアやグースベリー要素が混ざります。生き生きとしてフレッシュな口当たり、持続性があり、しっかりとした酸が全体を支えています。畑の土壌は石灰質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は4,000本/ha、平均樹齢は20年です。収穫は9月末から10月初旬にかけて畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2度目の選別を行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、柔らかく圧搾します。アルコール発酵前に16~18時間低温でスキンコンタクトを行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。熟成も綺麗な澱と共にステンレスタンクで7ヶ月行います。その間、バトナーージュを行います。ボトリング後、最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：グレケット 85%、トレッビアーノ スポレティーノ 15%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約7ヶ月、その後瓶で最低3ヶ月

品番：IA-181 / JAN：4935919941815 / 容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

トレッビアーノ スポレティーノをタンクと樽で熟成させた上級品
しっかりとした酸とミネラル、熟した果実味に樽香が混ざり合います



フィョア スポレト トレッビアーノ スポレティーノ 2022
Fijoa Spoleto Trebbiano Spoletino

"フィョア"とは「～の息子」を指します。トレッビアーノ スポレティーノは、レ タデーが所有するフィロキセラ禍前の畑から採取し接ぎ木して育てた葡萄を使っています。つまり、ブレ フィロキセラの葡萄の子孫＝息子と言うわけです。熟したアプリコット、砂糖がけのレモン、パパイア、サフランなど複雑で豊かなアロマに、ペッパーを思わせるスパイシーさが混ざります。アロマと同じ要素が感じられ、しっかりとした酸が全体を支えています。土壌は石灰岩質、葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 5,000 本/ha、平均樹齢は 20 年です。収穫は 10 月の下旬に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2 度目の選別を行います。発酵前に 18～24 時間、低温でスキンコンタクトを行った後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵させます。熟成はステンレスタンクと 500L のフレンチオークの樽で 7 ヶ月熟成させます。その後、樽とタンクのワインをブレンドします。約 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。生産量は 3,400 本です。

★「ジャンシス ロピンソン.com」16.5 点

【白・辛口】<Alc. 12.5 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ スポレティーノ 100%

熟成：ステンレスタンクと樽で 7 ヶ月、瓶で 4 ヶ月

品番：IA-182/JAN：4935919941822/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

4 つの品種をブレンドして造るスタンダードクラスの赤ワイン

コスタセッカ ウンブリア ロッソ 2019

Costasecca Umbria Rosso

畑が非常に日当たりの良い斜面にあるため、乾いた斜面を意味する"Costa secca"という名前が付いています。それぞれの品種の良さがバランスよく調和し、豊かな果実味にあふれたワインです。スマレの花や、プラム、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの果実の生き生きとした風味が特徴で、ほのかな白胡椒のヒントも感じられます。畑の土壌はローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 6,000 本/ha、平均樹齢は 19 年です。収穫は 9 月末から 10 月にそれぞれの品種が熟したタイミングで、畑で選別しながら手摘みで行います。セラーで 2 度目の選別を行います。除梗し、温度管理したステンレスタンクで 10～18 日間発酵させます。熟成はステンレスタンクで 6～9 ヶ月行います。熟成中はバトナーージュを行います。最低 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、サグランティーノ

熟成：ステンレスタンクで 6～9 ヶ月、瓶で最低 4 ヶ月

品番：IA-183/JAN：4935919941839/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



4 つの品種をブレンドしてさらに味わい深く仕上げた上級品

ジュリオ セcond モンテファルコ ロッソ 2019

GIULIO II Montefalco Rosso

ワイン名は、モンテファルコと繋がりが深いローマ教皇のユリウス 2 世 (ジュリアーノ デッラ ロヴェーレ) にちなんでいます。ラズベリーやブラックベリーの果実の豊かでクリーンなアロマにスターアニスやジンジャー、甘いリコリス、そしてブラックペッパーの複雑なニュアンスが混ざっています。ザクザクを思わせる要素がしっかりと感じられ、その後から完熟した様々な赤い果実の複雑なフレーバーが広がります。シルキーで溶け込むようなタンニンがあります。畑の土壌はローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 6,000 本/ha、平均樹齢は 19 年です。収穫は 9 月末から 10 月初旬に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーで 2 度目の選別を行います。除梗し、温度管理したステンレスタンクで 10～18 日間発酵させます。熟成は、サグランティーノは 500L のオーク樽、残りの品種はステンレスタンクで 18 ヶ月行います。熟成中はバトナーージュを行います。最低 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、サグランティーノ

熟成：500L のオーク樽、ステンレスタンクで 18 ヶ月、瓶で最低 4 ヶ月

品番：IA-184/JAN：4935919941846/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



サグランティーノの魅力を引き出したトップ キュヴェ しっかりとしたタンニンがありながらも素晴らしいバランスのワインです

カルロ レ モンテファルコ サグランティーノ 2019 Carlo Re Montefalco Sagrantino

ワイナリーの名前の由来となった女性“タデア”の実父である、神聖ローマ帝国の皇帝カール5世にちなんだ最上級キュヴェです。「私たちのアプローチは最小限の介入かつ、葡萄樹のバランスに最大の注意を払うという考えに基づいています。収量を低く抑え注意深くキャノピーマネジメントを行います。収穫は10月下旬に行います。サグランティーノはもともとタンニン豊富でしっかりとした骨格があるため、糖度が高だけでなく、フレッシュさと酸を保ちつつ、フェノールが完全に成熟した状態に到達していなければなりません。ソフトな抽出を行い、エレガンスとアロマの複雑さを保つための温度管理を行います。また、アンフォラを使用することでタンニンを洗練させ、果実の純粋さ、テクスチャーを引き出し、葡萄やテロワールの独自性を保ちつつワインを開かせます。熟成はソフトな樽、ミディアムトーストのフレンチオークとイルピニア（カンパーニャ）産の栗で出来た樽で行います。ワインの個性を失うことなくストラクチャーを支えるためにこれらの樽を選んでいきます。忍耐強く長期の熟成を行うことで、タンニンはより洗練され、時間が経過するにつれて一体化し、まとまりが出来ます。私たちがサグランティーノに求めていることは、大柄で重たいワインではなく、エレガントさと調和を保ちつつ、葡萄の持つ強い個性を尊重したワインにすることです。しっかりとしたストラクチャーがあるがアグレッシブではない、パワフルだがヘヴィーではない、深みがあるが、同時に食卓で楽しめて、テロワール、ヴィンテージがはっきりと表現されているワインです」と生産者は話します。



熟した赤や黒の果実の力強いアロマがあります。ブルーベリーやブラックベリーにブラックペッパーを思わせるスパイスやお香のニュアンスが混ざっています。口に含むと複雑でしっかりとした骨格がありフルボディ、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。畑の土壌は石を多く含むローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度は6,000本/ha、平均樹齢は21年です。収穫は9月末に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2度目の選別を行います。除梗した葡萄はステンレスタンクとアンフォラを使って10~18日間発酵させます。発酵中、ステンレスタンクではポンピングオーバー、アンフォラではパンチングダウンを行います。熟成はトースト具合の異なるフレンチオークとイルピニア（カンパーニャ）産のトノーで40ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行い澱と攪拌させます。ボトリングしてから最低6ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.5%> 国/地域等：イタリア/ウンブリア

等級：D.O.C.G. 葡萄品種：サグランティーノ 100%

熟成：フレンチオークとトノーとイルピニア（カンパーニャ）産の栗の樽で40ヶ月、その後瓶で最低6ヶ月

品番：IA-185/JAN：4935919941853/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)



モンテファルコ サグランティーノは、1992年にD.O.C.G.に認定されました。生産可能なワインは赤か、パッシートの甘口のみで、どちらの場合も葡萄品種はサグランティーノ 100%で造らなければなりません。サグランティーノが持つ強靱なタンニンを和らげるために、最低熟成期間は37ヶ月と定められており、これはD.O.C.G. バローロの最低熟成期間である38ヶ月に匹敵するほどです。弊社でも、このサグランティーノが持つ力強いタンニンの個性を認めながらも、あまりに渋味が強すぎるがゆえに取り扱いを見送った銘柄が多々あります。そうした中で、今回新たに取り扱いを始めたレ タデーのワイン、「カルロ レ モンテファルコ サグランティーノ」は、サグランティーノらしいしっかりとしたタンニンを持ちながらも味わいのバランスが取れており、この品種の個性と面白さ、サグランティーノのワインの美味しさをお伝えできないのではないかと考え、輸入することを決めました。「カルロ レ」以外の2種類の赤ワイン、「コスタ セッカ」、「ジュリオ セcondo」のどちらもサグランティーノを使用していますが、その存在感を保ちながらも、国際品種とのブレンドによってバランス良く仕上げられています。また、2種類の白ワイン「デュ ラソーレ」と「フィヨア スポレト」についても素晴らしい品質で、どのワインも自信を持ってお伝えしたいワインばかりです。ぜひご賞味ください！