

# Valdeмонjas (Ribera del Duero)

バルデモンハス (リベラ・デル・ドウエロ)



## 詳細・歴史

『謙虚・誇り・情熱』をモットーに、自然の摂理に基づき、伝統と経験を大切にしながら、最新鋭の設備を備え、モダンなスタイルのワインを生み出す気鋭のボデガです。Moyano-Agüera / モヤノ・アグエラ家による家族経営で、ワインコンサルタントには、自身のワインがパーカー・ポイント100点満点を獲得し、ジェームス・サックリングの「世界のトップワイン100本」に選出されたことのある数少ない醸造家のひとり、イタリア人の Luca D'Attoma / ルカ・ダトーマ氏が招かれています。彼はここでは彼は一転してピュアなワイン造りを目指しています。ボデガでは次世代を見据え、30haの自社畑ではエネルギー消費量を極限まで抑えた持続可能な栽培を行い、全工程で極めて厳格にビオディナミによるワイン造りを行っています。ボデガの立地は、かの「キュヴェ・ウニコ」で有名な『ボデガス・ベガ・シシリア』に隣接しており、「リベラ・デル・ドウエロ」のテンプラニーヨのエレガントさと繊細さ、そして力強さを最大限に表現しています。そして印象的なデザインの建築は「シャトー・マルゴ」の改築を手掛けた若手建築家によるもので、ブドウの品質に最大限配慮し、風向き、熱効率に伴う体積と形状、材質、働く人々の導線などに拘り抜いた意欲作です。



## 産地・畑・栽培

【産地】Quintanilla de Arriba / キンタニージャ・デ・アリバ村  
【自社畑総面積】わずか30ha 【標高】700~750m  
【区画】土壌とマイクロ気候によって9区画に分けて管理  
【土壌】地層は起伏に富み、石灰岩や泥岩、砂や粘土など非常に多様で複雑  
【栽培管理】地理的条件により畑が他のエリアとは隔離されているため病気にかなり強く殺虫剤を用いる必要もありませんでしたが、2010年9月から完全に生物学的データに基づいて有機栽培による畑管理を行っており、肥料はすべて自然由来のものを使用しています。



## 醸造

醸造工程全てにおいてできる限り人的介入はせず、複雑なテロワールに合わせながらテンプラニーヨの持つ繊細さを表現するため、キュヴェごとにステンレスタンク、卵型の小型のコンクリートタンク、樽を使い分けています。熟成においては、区画の個性やキュヴェの特性、またはそれぞれの樽の状態に応じて、期間が細かく調整されています。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64330122

El Primer Beso

エル・プリメル・ベソ

750ml

2022

¥3,300



【キュヴェ】自社畑の中で最も涼で、フレッシュかつ力強い果実が実る区画のブドウを使用。キュヴェ名はスペイン語で「ファースト・キス」の意味で、正にアロマと甘酸っぱさが溢れ出すような大胆な味わいです。

【品種】テンプラニーヨ 100%

【畑/土壌】①「Patio/パティオ」: 砂質・粘土・花崗岩

②「Butaca/ブタカ」: 粘土・花崗岩

③「Gallinero/ガジネロ」: 花崗岩と粘土質の深い層

【立地】いくつかのテロワールが重なり合う冷涼な区画で、標高740~780m。

【植樹】1998年 【仕立て】ダブル・ロイヤル・コルドン(垣根仕立て) 【収穫】夜明けに手摘みにて行う

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】ステンレスタンク(100hl)使用 【マセラシオン】なし

【熟成】コンクリートタンク(6hl)にて6カ月間

【瓶詰時期】2022年5月

【テイスティングノート】明るいガーネット色に紫色に藍色のエッジ。たっぷりのベリーの香りがグラスに広がります。

柔らかな口あたりとボリューム感、そして心地の良いタンニン。

例年に比べて凝縮した印象を受けながらも、このワインならではの可愛らしさ。

力強さとエレガントさ、そして洗練された味わいを持ち合わせている赤ワイン。

【フードペアリング】白身魚、牛、鹿などの赤身肉、そして鴨のグリルなど

【サービス温度】14℃ 【生産本数】25,600本

【アルコール度数】13.5%

JAN 8437020761017

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64333121

Entre Palabras

エントレ・パラabras

750ml

2021

¥5,000



【キュヴェ】厳選した早熟で繊細なブドウを用いて自然にまかせてじっくり時間をかけて醸造し、ボデガの「知恵・伝統・原点への敬意・反骨精神」が表現されています。キュヴェ名はスペイン語で「言葉の間合い」という意味で、親しい友人たちとテーブルを囲んでゆったりとした時間を過ごす時のために造られました。

【品種】テンプラニーヨ 100%

【畑／土壌】①「Anfiteatro／アンフィテアトロ」：粘土質と花崗岩  
②「Galeria／ガレリア」：粘土質と花崗岩

【立地】自社畑の中で中央に位置しており、標高760～780m。それぞれ東と西向きの斜面に位置しており、夏の厳しい日差しの影響を受けにくく、芳醇な果実を育みます。

【植樹】1998年 【仕立て】ダブル・ロイヤル・コルドン(垣根仕立て)

【2022年評価】「EXCELENTE」：一年を通して雨が少なかったが、葡萄の生育に必要な時期に適度な降雨があった年。一年を通して気温も安定していたこともあり非常に均質でバランスの取れた葡萄を収穫することができ、ポリフェノール、色調は平均以上。  
過去最高のヴィンテージとなった2019年と同じく良い葡萄を収穫することができた年となりました。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】ステンレスタンクと小さな卵型のコンクリートタンク(39hl)を用いて、人的介入なしで野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】コンクリートタンクと木樽(500L)使用

【熟成】フレンチオーク樽(225～228L)とアメリカンオーク(500L)にて14カ月間

【瓶詰時期】2022年5月

【テイastingノート】輝きのあるルビー色。アロマには軽やかな赤系果実の香りや黒系果実のジャムの香りが混ざり合い、わずかにローズマリーのニュアンスもあり、記憶の奥底を探ってくるようなミステリアスな印象があります。口に含むと、ピロードのような口あたりで力強くも溶け込んだ美しいタンニン。非常にエレガントな仕上がります。

【サービス温度】14℃ 【生産本数】2,750本

【アルコール度数】14.0%

JAN 8437020761024

64334120

Los Tres Dones

ロス・トレス・ドネス

750ml

2020

¥8,000



【キュヴェ】スペイン語で『三つの贈り物』という名のとおり、ワインに求められる「エレガンス」、「複雑さ」、「パワフルさ」のいずれをも兼ね備えたキュヴェで、爆発的な濃縮した果実味と、バランスの良い熟成感を堪能できます。気鋭のアーティスト、パティ・ヌエスによる3羽の鳥が描かれたラベルデザインは2007年に「ナショナルデザイン賞」を受賞しています。

【品種】テンプラニーヨ 100% 【植樹】1998年

【畑／土壌】①「Coupages／クーページ」：粘土質が多く保水性が高い  
②「Nogal de la Valera／ノガル・デ・ラ・バレラ」：ロームや石灰、石膏、粘土など深く不均一な土壌  
※樹齢100年に及ぶブドウ樹のある歴史の長い畑。東に向いているためきつい西日から遮られています。

【仕立て】ダブル・ロイヤル・コルドン(垣根仕立て)、ゴブレット(株仕立て)

【2020年評価】「EXCELLENTE」：一年を通して印象的だったのは夏場。例年に比べて若干暑くなり、このことが葡萄の熟度を上げ、天候に恵まれた秋を迎えることができた。フレッシュ、軽快で、まろやかで、非常に表情豊かなワイン。  
2020年のヴィンテージはこう表現をしたくなる葡萄を収穫することができました。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】小さな卵型のコンクリートタンク(39hL)を用いて、人的介入なしで野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】木樽(500L)使用

【熟成】新樽と1年使用のフレンチオーク樽(225～228L)にて15カ月間

【瓶詰時期】2022年5月

【テイastingノート】高貴さを感じさせる濃厚で寿命の長さを物語る色合い。黒い色の果実や、ミネラル、コーヒー、カカオ、スパイスなどのアロマがとても鮮烈かつパワフルに感じられ、エレガントでもあります。主役の味わいであると言える程滑らかで、豊かな果実味があり、飲み疲れせず、ひと口、ひと口飲むたびに様々な側面を見せながらその表情を変えていきます。美しく熟した果実の味わい、繊細さ、エレガンス、ボディ、力強さの全てが揃い、それらのバランスは完璧に保たれています。

【フードペアリング】シチューなどの煮込み料理、鱈とジャガイモの煮込み、鱈やヒラメのグリル。  
シンプルで素材の旨味を味わえる料理と共に。

【サービス温度】14℃ 【生産本数】2,900本

【アルコール度数】14.5%

JAN なし





商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64339219

## El Patio de Valdemonjas

エル・パティオ・デ・バルデモンハス

1500ml

2019

¥8,000



【キュヴェ】マグナムサイズのみリリースで、酸化防止剤(SO2)を一切添加しておらず、自然のままのフレッシュな果実味が表現された意欲作です。

「アグレッシブに！大胆に！」をテーマに掲げ、全ての工程で「持続可能なリベラ・デル・ドウエロのテンプラニーヨの実現」に拘り、その魅力を最大限に凝縮した自然派キュヴェです。

ラベルデザインは地元Valladolid／バリアドリッド出身の若きデザイナー、カルロス・メナによるものです。

【品種】テンプラニーヨ 100%

【畑】「Patio」 【土壌】砂質粘土質

【畑立地】自社畑の斜面の中で下の方に位置しており、標高は740m。日当たりが非常に良くしっかりと熟するため、収穫は一番最初に行われます。

【植樹】1998年 【仕立て】ダブル・ロイヤル・コルドン(垣根仕立て)

【2019年評価】「EXCELENTE」：一年を通して降雨量は多くありませんでしたが、ブドウ樹の成育に必要な時期には幾度も雨に恵まれました。また平均気温をやや上回ったおかげで果皮がしっかりと熟しました。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】小さな卵型のコンクリートタンク(18hL)を用いて、人的介入なしで野生酵母による自然発酵。

【熟成】小さな卵型のコンクリートタンク(18hL)使用 【瓶詰時期】2020年8月

【テイastingノート】生命力に溢れた輝きを放つ、紫がかった高貴な深いレッドカラーで、よく熟した黒い果実の凝縮した

アロマが感じられ、複雑でエレガントかつ、神秘的な印象です。

味わいはまさに「果実味とエレガンス」。

若々しさがありながらもパワフル過ぎずスパイシー過ぎず、タンニンが自然と

口中バランスの中でコントロールされている印象です。

【生産本数】850本(マグナムボトルのみ)

【評価】Tim Atkin MW : 93pt

【アルコール度数】14.0% ◆SO2無添加

*¡Transgresor, osado!*

JAN なし

64336115

## Abri Las Alas

アブリ・ラス・アラス

750ml

2015

¥15,000

64336119

## Abri Las Alas

アブリ・ラス・アラス

750ml

2019

¥19,000



【キュヴェ】敬意と誠実さ、そして大胆さをもって造られたボデガのフラッグシップキュヴェで、100年を超える歴史のある畑の樹齢60年になる1本1本が個性を持っている古樹のブドウが用いられています。

キュヴェ名はスペイン語で「翼を広げる」の意味です。

気鋭のアーティスト、パティ・ヌエスによるラベルデザインは2007年に「ナショナルデザイン賞」を受賞しています。

【品種】テンプラニーヨ 100%

【畑】「Nogal de la Valera」ノガル・デ・ラ・バレラ

オーラ村にあり、約100年に渡る歴史があり、リベラ・デル・ドウエロ地区で最も古い伝統ある畑の一つ。

【土壌】石灰岩、透過性の高い赤い砂、粘土などが混ざり合う複雑で深い土壌

【畑立地】ドウエロ川の右岸の南に面する区画。標高800~810m。

【樹齢】約60年(ヴィエイユ・ヴィーニュ/古樹) 【仕立て】ゴブレ(株仕立て)

【2019年評価】「EXCELLENT」：生育の重要な時期には雨に恵まれましたが一年を通して雨量は少なめで、

気温は平均よりも僅かに高く、果皮・種・果肉はいずれも並外れた成熟を遂げ、素晴らしい果実を得られました。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】新設したコンクリートタンク(18hL)にてクリーンな環境の中で自然発酵が行われました。

【マロラクティック発酵】木樽使用

【熟成】フレンチオーク樽(228L)にて19カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰時期】2021年6月

【テイastingノート】紫がかった鮮やかで深みのあるレッドの外観で、エレガントで力強い黒系果実のニュアンスに、

ほのかにバニラが感じられ、非常にパワフルかつエレガントなアロマです。

しっかりとした構造は力強くエレガントなシルエットの肉付きで、パワフルながら練れたタンニンを持ちながら、決して飲み疲れしない味わいは見事なバランスを成しています。

芸術的な絵画作品が豪華な額装を施され名作が見事に製本されるように、

この液体も芸術的な側面をそのままに瓶詰されています。

ワインの「翼がひらく」とき、きっと最大限の敬意を払って手入れされた畑と、ブドウのエレガンスさ、

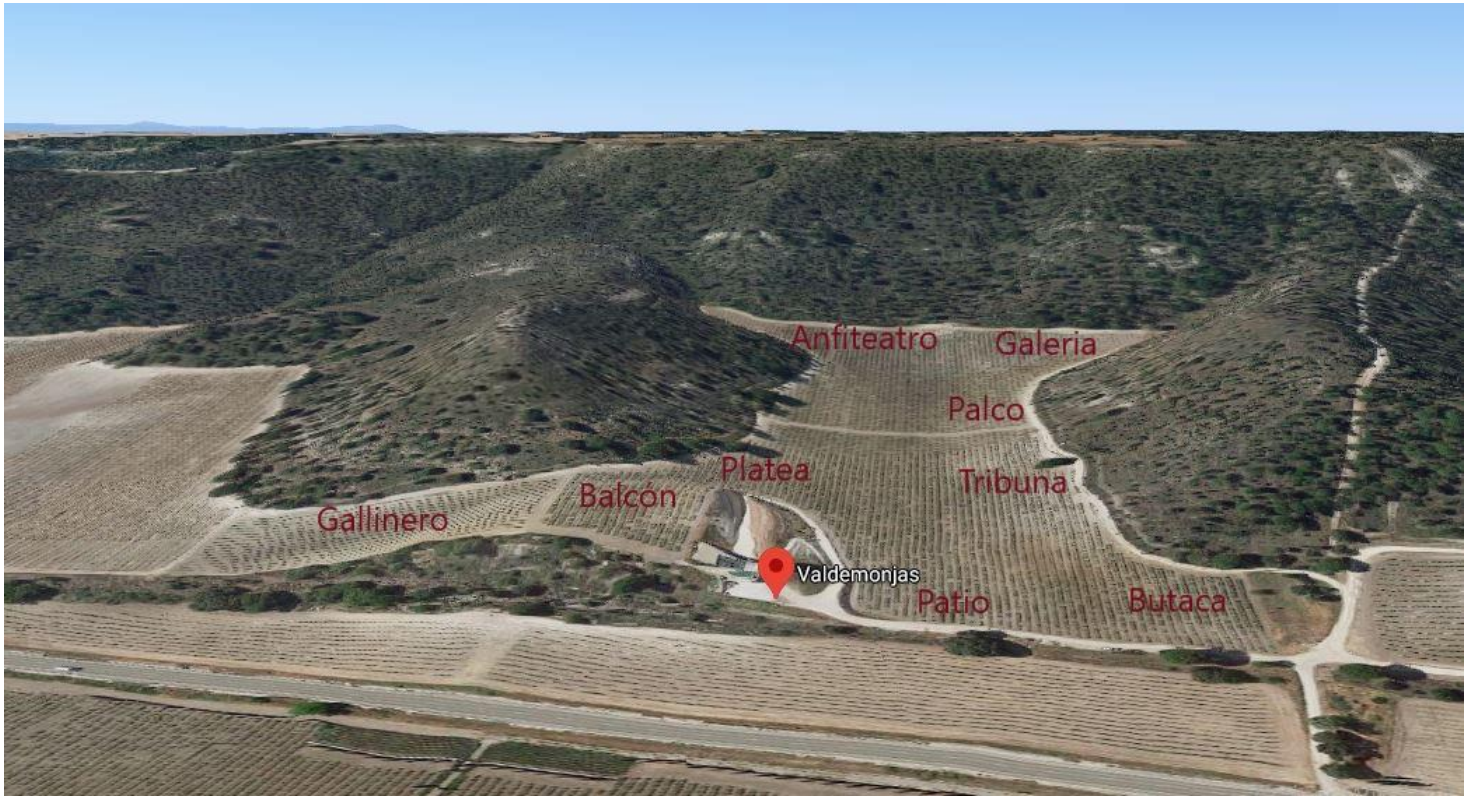
率直な力強さ、自然の持つ雄大さ、そして生産者の感性を感じることができるでしょう。

【サービス温度】18~20℃ 【生産本数】950本

【アルコール度数】15.0%

JAN なし





## Abrí las Alas

"El vino y la música son obras de arte que se disfrutan con los ojos cerrados y este es el ejemplo mas claro".

Miguel Angel Benito, Somelier.

「ワインと音楽は、目を閉じて楽しむ芸術作品であり、  
これはその最たる例である。」

ソムリエ, ミゲル・アンヘル・ベニート