

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ている気鋭のボデガです。運営は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であるイタリア人の Luca D'Attoma/ルカ・ダットマ氏が招かれています。

次世代のために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、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legantさと繊細さ、そして力強さを最大限に表現しています。また印象的なデザインの建築は「シャトー・マルゴー」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7ha 【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かりにく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、発酵はテンプラニーヨの持つ繊細さを表現するため、ステンレスタンクかコンクリートタンクが用いられます。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

ヴァンテージ

税別参考上代

64330118

El Primer Beso

エル・プリメル・ベソ

750ml

2018

¥2,500



【キュヴェ】自社畑の中で最も冷涼で、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% 【タイプ】赤ワイン

【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

【2018年】評価は『Very Good』。5月はたっぷり雨に恵まれ遅霜もあったため、果実に十分な栄養が行き渡りました。秋は穏やかな日差しのおかげでゆっくりと成熟することができ、長期間に渡る収穫が行われました。

【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(37hl)にて6カ月間 【瓶詰時期】2019年5月、9月

【テイastingノート】外観は透明感のある明るく鮮やかなチェリーレッド色で、しっかりとリングがあります。とても豊かな芳香があり、典型的なテンプラニーヨの香りである繊細でフレッシュな赤色の果実のアロマが美しく広がります。アタックに赤いベリー系果実のフレッシュで鮮やかな酸味とクリーミーな舌触りを感じ、しっかりとしたタンニンが存在感を与えており、長期熟成を期待できるような長い余韻が魅力的です。

【サービス温度】16~18°C

【生産本数】28,500本

【アルコール度数】13.5%

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

64333117

Entre Palabras

エントレ・パラプラス

750ml

2017

¥3,800



【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】テンブラニーヨ 100% 【タイプ】赤ワイン

【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)

【2017年】評価は『Very Good』。極端に乾燥した冬と、5月には2回の降霜があり非常に厳しい時期もありましたが、夏場の数回の雨によって回復しました。早い時期に15年ぶりとなる低収量にて収穫することにより、例年にはない妖艶なフェノール香を帯びた果実を得られました。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】ステンレスタンクとコンクリートタンクを用いて、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】2019年5月

【テイastingノート】鮮やかなルビー色をしており、アロマには熟した黒い色の果実や、コーヒーのロースト香、ダークチョコレートなどが感じられ、とてもパワフルで複雑な香りが魅力的です。口に含むと、熟した黒系果実を思わせるフレッシュで繊細な酸味、深みのあるバルサミコの風味、ほのかにココアのような口当たりがとても魅力的で、フレームのしっかりとした酸が長期熟成の可能性を感じさせます。

【サービス温度】16～18℃ 【生産本数】5,100本

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

64336115

Abri Las Alas

アブリ・ラス・アラス

750ml

2015

¥15,000



【キュヴェ】敬意と誠実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、1本1本が個性を持つ樹齢60年の古樹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。

【品種】テンブラニーヨ 100% 【タイプ】赤ワイン

【畑／土壌】「Nogal de la Valera／ノガル・デ・ラ・バレーラ」

オーラ村にあり、約100年に渡る歴史がありベラ・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】ドウエロ川の右岸に位置し、南に面し、海拔は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)

【2015年】「EXCELLENT」6月に最適な量の雨が降っていたため、夏場は30℃を下回ることが無いほど危険な暑さでしたが果実は水分を保つことができました。8月の初め頃にヴェレソン(色付き)を迎え、秋にかけて昼夜の寒暖差があったため、ゆっくりと成熟することができた完ぺきな年と言えるでしょう。

【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18カ月間

【瓶詰時期】2019年5月

【テイastingノート】深みのあるチェリーレッド色で、よく熟した黒色系果実のアロマが非常にパワフルで複雑です。アタックは緻密でフレッシュかつパンチがあり、複雑な印象です。香りに感じられた熟した濃い色のベリー系果実の味わいとハーブのニュアンス、そして鼻腔に抜けるフローラルさとミネラルが美しくバランスを保っています。酸味にはバルサミコを思わせる妖艶な深みがあって、焙煎したコーヒーを思わせるエレガントなタンニンが魅力的で、非常に長い余韻が続きます。

【サービス温度】18～20℃ 【生産本数】675本

【アルコール度数】15.0%



JAN なし

VALDEMONJAS

