

Los Frailes (València)

ロス・フライレス (バレンシア)

f casa los frailes
Family Estate since 1771



詳細・歴史

アーモンドやオリーブ、レモンが豊かに木々に実り、パエリアに使われる米の畑が雄大に広がるバレンシアの地に、162ヘクタールの自社畑を構えるベラスケス家による家族経営のボデガです。この地には16世紀から18世紀にかけてイエズス会の修道士が住んでおりブドウ栽培とワイン造りを行っていましたが、1767年、スペイン国王カルロス三世の統治下で起きた「エスキラーチェの乱」を契機に彼らは土地と財産を没収され、この地を追放されました。そのすぐ後の1771年に、競売にかけられていたこの土地をベラスケス家の先祖が購入し、新たにボデガを創業しました。その後250年に渡り彼らは土地を守り、ボデガの伝統を受け継ぎながら発展を遂げ、現在では13代目が跡を継いでいます。彼らは「ワインは、土壌、気候、歴史の全てを反映する」という信念の基に、それらを生かすべく自社畑のブドウのみを使って元詰のワイン造りを行っています。スペインにおいて先駆的といえる2002年にオーガニック栽培の認定を受けており、土壌へ最大の敬意を払い、末代まで維持できる自然環境を整え、土壌と気候の調査を入念に行い続けてきました。そしてさらに2019年から、「進化しながら生き続ける畑」を目指すために本格的にビオダイナミに舵を切っています。このような確固たる哲学に基づいて造られるワインは、個性的で唯一無二の存在であると高く評価されており、「ワイン・アドヴォケート」や、スペインで最も有名なワインガイド誌「GUIA PENIN/ギア・ペニン」で常に高得点を取得し、全世界から注目を浴びています。



畑・栽培

【栽培】ビオダイナミ 【標高】650~700m 【土壌】石灰岩質 【気候】海洋性気候 【平均樹齢】40年(75年の古樹を含む)
【栽培品種】ガルナッチャ シラー モナストレル(土着品種) 【畑作業】機械を使わず手作業に拘っています

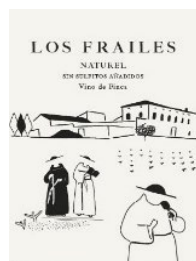
醸造

数世紀前から修道士らによって行われてきた伝統的なワイン造りを模範としたうえで、先祖から代々受け継いできた方法をうまく融合させて醸造を行います。醸造はすべてコンクリートタンクを用い、醸造中はできるだけ人的介入を控え、SO2は一切添加しません。

【2019年】

この年に吹き荒れた嵐「DANA」の名が付いて「DANA年」と呼ばれるほど厳しく、長く記憶に残るであろう挑戦的なヴィンテージになりました。冬は非常に冷え込み雨量が80mmと少なく厳しい1年の始まりでしたが、春には167mmという標準的な雨量と理想的なコンディションに恵まれ、ブドウの樹は強く育ち青々とした葉をつけました。夏は例年通りの気候で畑には地中海の潮風がそよぎ、朝は畑に霧がかかりました。このおかげで日照時間が必然的に減り、湿度がしっかりと保たれ、幸運にも熱波に悩まされることがなかったため、ブドウの樹を休ませることができる期間となりました。しかし9月11日に「DANA」と名付けられた嵐がこの地域を襲い大雨に見舞われたため、ブドウの収穫には熟練の技が必要となりました。しかし『ロス・フライレス』ではしっかりと厳しく収量を抑えて選果したため、例年に並ぶ品質を維持することができています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
64630119	Los Frailes Naturel ロス・フライレス・ナトゥレル	750ml	2019	¥2,400



【キュヴェ】自社畑の数区画をブレンドしたキュヴェで、SO2を無添加にするため、タンニンを多く抽出して酸化を防いでいます。

【品種】ガルナッチャ40% シラー 40% モナストレル20% 【タイプ】赤ワイン

【土壌】鉄分が非常に少なく白い石灰岩質 【標高】650m

【植樹】1987年、1988年、1991年、1992年 【平均樹齢】25年 【全房使用率】100%

【発酵】コンクリートタンクを用い、人的介入を最小限に抑え野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】コンクリートタンク使用

【テイastingノート】タンクから試飲しているかのようにフレッシュで果実味が瑞々しく、心地よい酸と細かなタンニン、そしてアルコールのボリューム感とのバランスが非常に良く、ドライで長い余韻が続きます。

【年間生産量】8,200本

【評価】Robert Parker Jr. 『ワイン・アドヴォケート 2019』:90pts

【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加



JAN 8437004071903