

Los Frailes (València)

ロス・フライレス (バレンシア)



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話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ディ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

ユニークなテロワールを持つ162haの自社畑では機会を使わず、収穫まで全て手作業で管理されています。
【気候】地中海性気候 【栽培】ビオディナミ ※デメテル認証 【標高】650~700m
【土壌】純度の高い石灰質 【栽培品種】ガルナッチャ、シラー、モナストレル
【平均樹齢】40年(80年以上の古樹を含む) 【仕立て】ゴブレ式(株仕立て)



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うえて、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。醸造はすべて数世紀前から修道士が使用していた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。

【2021年】

雪は降りませんが冬は寒く、平均気温は例年よりも低く、総じて涼しいヴィンテージと言えるでしょう。幸運にも「フォロメナ」のストームの影響は無く、「カスティージャ・ラ・マンチャ」のような被害を受けることはありませんでした。寒い冬の後には爽やかな春が訪れ、8月の数日間だけ猛暑に見舞われましたが、全体的に涼しい夏でした。9月になると雨が降り始め、ほぼひと月降り続いたので、すべてのブドウ樹に水分は行き渡りましたが、健全さを維持するために綿密なモニタリングが必要で、畑には有機的で適切な処理を施しました。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
64630121	Los Frailes Naturel ロス・フライレス・ナトゥレル	750ml	2021	¥2,500



【キュヴェ】数区画のブレンド・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%

【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】26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。

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】コンクリートタンク使用

【テイastingノート】冷涼な気候を反映し、タンクから試飲しているかのようにフレッシュで、果実味はとて瑞々しく生き生きとして、それぞれの品種の特性がよく反映されています。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、ドライで複雑味のある長い余韻が続きます。

【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加



JAN 8437004071903