

# 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の自社畑では機械を使わず、収穫まで全て手作業で管理されています。

【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。

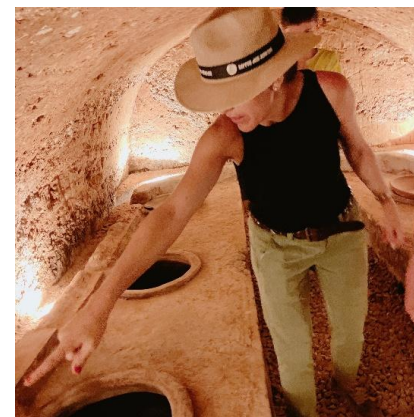
## 《2023年ヴィンテージ》

2023年は冬の乾燥した寒さは1月まで続き、3月には気温がいきなり上昇するという異例のスタートとなったヴィンテージでした。

冬から春にかけての干ばつとともに、芽吹きがこれまでになく早まったと同時に極端な状況のため非常に不規則だった。そして5月下旬から6月上旬にかけて、数日の間に300ミリもの異例の雨が降った。この雨は乾燥していたブドウ畑にとって恵みの雨となっただけではなく、これからやってくる暑い夏に向けて畑が充分の水を蓄えることができ、収穫まで繋がることもありがたい雨となりました。

夏は容赦なく暑く、7月の平均気温は26度前後と歴史的な高さだったが5月下旬から6月下旬にかけての大雨のおかげで、ブドウの木は水不足になることなく夏を乗り切ることができた。8月下旬に入るとシラー、ガルナッチャにの収穫が始まり、一番最後に収穫を迎えるモナストレルは特に素晴らしい成熟を遂げ9月第3週に収穫された。

2023ヴィンテージはモナストレルのブレンド比率を高くしたことで、力強く、複雑味があるだけでなく、シラー、ガルナッチャとそれぞれのブドウ品種の個性が強く出ているワイン作ることができました。そして、土地の味が表れているロス・フライレスならではの「地中海のワイン」に仕上がりました。



商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
64630123	Los Frailes Naturel ロス・フライレス・ナトゥレル	750ml	2023	¥3,300



【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】モナストレル40% シラー 40% ガルナッチャ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】手摘みでの収穫後コンクリートタンクを用い野生酵母による自然発酵。

【マロラクティック発酵・熟成】代々受け継ぐ修道士が使用したコンクリートタンクにてマロラクティック発酵と熟成を行います。

【テイastingノート】暑い年を反映した凝縮した果実ながらとても瑞々しベリー系の口あたり。

果実を支える心地よい酸とワインに立体感を与える細かで丸みのあるタンニン。

ボリュームと後味のバランスが非常に良く、アフターに残らない果実感のドライな仕上がり

と余韻に広がる果実の香りのフルボディ。

【アルコール度数】13.5%

◆無濾過・無清澄・SO2無添加

JAN 8437004071903