

Clos Berenguer (Priorat)

クロス・バランゲ（プリオラート）



《詳細・歴史》

バルセロナから南西に約100km。タラゴナ県内陸のモンサン山脈の南に位置する山間部に位置しスペインを代表する赤ワインの産地として知られている「プリオラート」のシウラーナ川沿いにある El Molar / エル・モラル地区の斜面にユニークなマイクロ気候をもつ畑を所有している生産者。1999年、オーナーのフランセス・バランゲが両親から引き継いだ区画を基にワイナリーを設立。恵まれたテロワールを最大限に生かし自然に配慮したブドウ栽培を行っており、2004年からはビオディナミをスタート。ワイン造りにおいては重力を用いてブドウに負荷をかけないようにするため、土地の利を生かして3層構造になっています。彼らの生み出すエレガンスさを兼ね備えたワインは、価格が高騰しているプリオラートにおいてリーズナブルかつ高品質であると高く評価されています。

《畑》

買いブドウは使用せず、全て代々大切に受け継がれてきた自社畑のブドウのみを使用。認証は取得していませんが化学肥料を使用しない葡萄栽培を行っています。現在22haを所有し約60%ガルナッチャ、25%カリニャン、10%カベルネソーヴィニヨン、5%シラーを植樹しています。

【土壌】ワイナリーの所有する区画の約80%は現地ではリコレス・ストーンと呼ばれる黒いスレートが混ざる粘土質で独特な力強さとミネラルを。そして石灰質土壌からはエレガントさと、異なる2つのエリアのブドウを使い分けることにより、複雑さと豊かな奥行きのあるワインを生み出しています。

《醸造》

収穫後にワイナリーのオープンスペースで厳密に選果されたブドウは、ストレスを受けることなく素早く下層階のメインの発酵エリアに運ばれ、区画や品種ごとに細かく分けられたまま発酵が促されます。さらに下層の地階に熟成室があり、温度と湿度が一定に保たれた最適な環境で様々な樽を使い分けられながらゆっくりと熟成の時を経、さらに下階のボトルセラーでワインは出荷の時を静かに待ちます。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
S0084622	MIN Priorat ミン・プリオラート	2022	¥3,600



標高約300m。東側と西側斜面を所有するこのワイナリーで太陽を浴びる区画(70%)と日陰の区画(30%)=3つのビオディナミ区画

(El Reboix, La Solana, Les Sorts)の葡萄を使用。平均樹齢48年。ワイナリーの魅力が詰まっている赤ワイン。

【品種】ガルナッチャ 50% カリニャン28% カベルネ・ソーヴィニヨン15% シラー7%

【発酵】手摘みで収穫後にワイナリーで選果。温度管理ができるステンレスタンクに入れ2°Cで約12時間落ち着かせた後、温度を上げ発酵をスタート。発酵温度が23°C以上にならないように注視しながら15日間の発酵。その後、フレンチオークへ移しマロラクティック発酵。

【熟成】500Lと225Lのフレンチオークで12か月。瓶詰後、約5ヶ月間落ち着かせてからリリース。

【テイastingノート】しっかりとした色調に凝縮したプラムの香り。ドライフルーツ、ブルーベリーにリコリスやハーブのニュアンス。ダークチョコレート、カカオに樽の香りが加わります。しっかりとした口あたりになりながら横に広がりすぎない骨格とアフターの心地の良いタンニン。フルボディながらも重くなりすぎない果実主体でありながらも奥にしっかりとあるミネラルの赤ワイン。

【年間生産量】約10,000本

【アルコール度数】14.5%

JAN 8485210010414