



ワイナート NO.98

スペイン Spain  
プリオラートほか Priorat etc.

グリフォイ・デクララ  
Grifol Declará

標高110～565mに位置するカタルーニャ州タラゴナ県エル・モラル村はDOCaプリオラートとDOモンサンにまたがる村。四方を囲む岩山が地中海からの湿った空気を阻み、年間降雨量は200mm。昼夜の寒暖差も激しく過酷な環境だ。この地を代表する土壌がリコレリャと呼ばれる粘板岩。山の急斜面にはテラス状に畑が形成、独特のテロワールの個性を反映した力強い高品質ブドウが誕生する。グリフォイ・デクララの当主で醸造家のロジュール・グリフォイ・デクララは、2001年に家業を継承。古樹が多く残る畑では、月の運行に基づいた作業など自然に最大限の敬意を払った有機栽培を行なう。同社では、17年にDOモンサンを離脱。新たにスペイン政府とEUから認可を受けた「マウンテン・ワインズ」という独自認証を構築した。

コメントと解説/塚本悦子 輸入元/飯田 品種の略号/GB:ガルナッチャ・プランカ、Ca:カリニエナ、Ga:ガルナッチャ、M:メルロ

85 pt EL GOS  
El Gos Blanco 2017

V456 ※現行 2018VT  
エルゴス ブラン 2017  
トリロとなめらかなアタック。酸は穏やかながら、スパイシーまで全体が引き締まる。程々でフレンドリーな飲み心地よさ。乾いてドライな酸味。ドライハーブ、白コショウの香り。飲み頃: Now (2,200円、現行ヴィンテージは18年)  
■データ GB、標高235～305m、平均樹齢40年、マセレーション3時間、ステンレスタンク発酵。仏樽熟成3カ月。

90 pt GRAN PREDICAT  
Gran Predicat Blanco 2016

V697 ※現行 2017VT  
グランプレディカット ブラン 2016  
ゆったりと大らかな、スパイシーさや鉱物感が豊富で筋肉質な骨格。酸も融合し重層的。ワイルドな余韻が長い。洋梨コンポート、焼き栗、イーストの香り。飲み頃: Now～2026(5,280円、現行ヴィンテージは17年)  
■データ GB、標高340～400m、平均樹齢45年、マセレーション3日、仏新樽発酵。熟とともに15カ月熟成。

88 pt PREDICAT  
Predicat 2016

V437 ※現行 2017VT  
プレディカット 2016  
花、チェリー、鉱物、ゲイミーな香り、ジュシーでシルキーながら、タンニン、鉱物感、酸がしっかり存在し、適量でがっちりとした骨格。飲み頃: Now～2024(3,080円、現行ヴィンテージは17年)  
■データ Ga45%、Ca45%、M10%、標高235～320m、平均樹齢35年、ステンレスタンク発酵。仏樽熟成9カ月。

90 pt GRAN PREDICAT  
Gran Predicat 2016

V455  
グラン プレディカット 2016  
プラム、丁子、アニス、火薬の香り。甘やかなアタックだがタンニンと酸のテンションがあり、強硬で精緻なストラクチャー。キメ細やかで実行き深い、引き締まった余韻が伸びやか。飲み頃: Now～2028(5,280円)  
■データ Ca、標高360～450m、リコレリャ土壌。樹齢100年以上。600L仏樽とステンレスタンク発酵。仏樽熟成15カ月。

84 pt EL GOS  
El Gos 2017

V438  
エルゴス 2017  
チェリーコンポート、スモークでアーシーな香り。高濃な果実味がみずみずしくジュシー。タンニン、酸、スパイシーさのバランスが軽快。赤柿でフレンドリーだがゲイミーな酸。飲み頃: Now(2,200円)  
■データ Ga、標高180～220m、砂質と粘土質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンク発酵。仏古樽熟成3～4カ月。

86 pt TOSSALS  
Tossals Junior

V440 ※現行 2017VT  
※商品名トッサルス セレクションへ変更  
トッサルス ジュニア 2016  
とろみがありつつ酸と鉱物感がキメ細やかで融合。ワイルドなうま味がゆたかに広がる。イチゴコンポート、土、シナモン、なめし皮の香り。飲み頃: Now(2,750円、現行ヴィンテージ17年より名称が「トッサルス セレクション」に変更)  
■データ Ga50%、Ca50%、標高280～330m、樹齢30～50年、ステンレスタンク発酵。仏古樽熟成9カ月。

87 pt TOSSALS  
Tossals 2015

V441  
トッサルス 2015  
ドライチェリー、ドライハーブ、土、シナモン、リコリス、乾いた木の香り。程よいタンニンが融合したみずみずしい果実味。後から酸や鉄っぽさが出現し、エレガントにまとまる。飲み頃: Now～2023(4,180円)  
■データ Ca70%、Ga30%、標高350～380m、樹齢80～85年。600L樽とステンレスタンク発酵。仏樽熟成14カ月。

87 pt TOSSALS  
Tossals Expressions 2012

V442  
トッサルス エクスプレッションズ 2012  
こなれ感ある素朴な果実味。乾いたタンニンとともにドライフルーツ的な甘いうま味がじんわり湧き出しノスタルジックな余韻。ドライイチジク、枯葉、なめし皮、サラミ、スモークな香り。飲み頃: Now(5,720円)  
■データ Ca、標高380～420m、樹齢80～100年。新バリック発酵。仏産新樽熟成24カ月。瓶熟12カ月。

セミナー&試飲会テイastingコメント

グリフォイ・デクララ

1万円で買えるブルゴーニュの自  
50本テイasting

ジャンクロード・バシュレ・サントーバン・1er Cru  
レ・シャンブロー 2015 ジャンクロード・バシュレ・エ・フィス 87 pt  
Jean-Claude Bachelet Saint-Aubin 1er Cru les Champlots 2015 Jean-Claude Bachelet et Fils

V2860  
8,580円/輸入元: 飯田 ※現行 2014VT  
少しタンニンのあるコクのあるボディのしっかりしたワイン。熟した白桃の果実味、ヘーゼルナッツ、ハーブ、パニラの風味もふっくらソフト。白桃、ヘーゼルナッツ、ハチミツ、砕いた小石の香り。飲み頃: Now～2025  
■データ 新樽率15～20%で18カ月熟成。畑の中でも温暖な下部の急斜面に位置する区画。ピディオナミ。  
■合わせる料理 牛肉のクリーム煮、カボナータ。  
【塚本さんのオススメ】よい意味で青々とした涼やか。うま味が広がりつつ、抜け感が軽快。

シヨフレ・ヴァルドネール・ジヴリ 1er Cru レ・ガラフル・ブラン 2015 シヨフレ・ヴァルドネール 87 pt  
Chofflet-Vaudeira Givry 1er Cru les Galafres Blanc 2015 Chofflet-Vaudeira

V719  
5,500円/輸入元: 飯田 ※現行 2014VT  
マンゴー、黄桃、オレンジピール、濡れた鉄の香り。濡れた鉄の鉱物感が完全熟した黄桃の豊富な果実味をがっちり包み込んだ大柄なワイン。ほのかなスモークやオレンジピールのほろ苦さも。飲み頃: Now～2025  
■データ 10～15%は古樽、残りはステンレスタンクで発酵と熟成。南向き斜面の1.1haの区画。平均樹齢30年。  
■合わせる料理 鶏のスパイシー炒め、八宝菜。

イタリア Italy  
ピエモンテ Piemonte

コルデロ・ディ・モンテツェモロ  
Cordero di Montezemolo

元々はサヴォイア家の軍隊だったコルデロ・ディ・モンテツェモロ家は、長い歴史を誇る貴族。1340年にラ・モッラ村にカンティーナを構え、現在は19代目が運営。バローロ地区では複数箇所に点在して畑を所有する生産者が多いが、同社は歴史的なモンファレットの丘に28haの一枚畑を所有する。フィロソフィーは、土壌を生かしたエレガントなワイン作り。長年にわたり貫いた哲学を継承しつつ、環境の変化を見極め、それに対応した栽培を重要視している。「数十年前までは、ヴィンテージ差が大きかったのは、人手とお金がなく手間をかけられなかったから。でも近年は技術も向上し、時間も使える。年ごとの状況を把握し対処することで、良質ワインは普通に造ることができ。いまやオフヴィンテージはない」と現当主のアルベルトは語った。

コメントと解説/塚本悦子 輸入元/飯田

89 pt CORDERO  
Cordero di Montezemolo 2014

V779 ※現行 2015VT  
バローロ モンファレット 2014  
Barolo Monfalletto 2014  
赤スグリ、チェリー、スミレ、タバコの香り。シルキーで澄んだ優しいボディ。酸がキメ細やかに溶け、ジュシーでいま、すでにおいしい。酸高で上品な余韻。飲み頃: Now～2029(8,800円、現行ヴィンテージは15年)  
■データ ラ・モッラ村の「ガッターラ」の複製畑。標高250m。仏バリックとスラヴォニア産大樽熟成18～24カ月。瓶熟1年。

90 pt CORDERO  
Cordero di Montezemolo 2014

V2414 ※現行 2015VT  
バローロ ガッターラ 2014  
Barolo Gattiera 2014  
コケモモ、チェリー、カカオ、ムスク、トリュフの香り。パワフルな果実味が厚みも程よくあるが、キレイな酸と鉱物感がしっかり存在。スパイシーな苦みも感じつつ、抜け感が軽やか。飲み頃: Now～2031(12,100円、現行ヴィンテージは15年)  
■データ 単一畑「フリッコ・ガッターラ」。標高300m。仏新バリック熟成19～21カ月。

86 pt DOLCETTO  
Dolcetto d'Alba 2017

V772  
ドルチェット ダルバ 2017  
Dolcetto d'Alba 2017  
スミレ、プラム、リコリスの香り。程よいタンニンとスパイシーさが溶け、緻密ながらもみずみずしい。終始フレッシュな酸が伸びやか。チャミングで素直なミディアムボディ。飲み頃: Now～2023(2,640円)  
■データ ラ・モッラ村とアルバの2カ所の畑。ステンレスタンク発酵。タンクと一部バリックで熟成数カ月。

92 pt BAROLO  
Barolo Vigna Enrico VI 2014

V778  
バローロ ヴィーニャ エンリコ VI 2014  
Barbera d'Alba Superiore Funtani 2014  
ねっとりとしたタンニンと鉱物の存在が強く一見硬いが、果実のうま味がしっかり受け止め、緻密でベルベティ。深みある余韻。バルザミコ、チェリー、サラミ、リコリスの香り。飲み頃: Now～2034(14,850円)  
■データ カスティリオーネ・ファレット村のヴィレロの単一畑。樹齢70年。標高300m。仏新バリック熟成20カ月。

87 pt BARBERA  
Barbera d'Alba Superiore Funtani 2015

V086  
バルベラ ダルバ スペリオレ・フンタニ 2015  
Chofflet-Vaudeira Givry 1er Cru les Galafres Blanc 2015 Chofflet-Vaudeira  
チェリーコンポート、カカオ、土、ゲイミーな香り。ねっとりとしたタンニンや甘スパイシー風味が融合。ワイルドでノスタルジックさも感じるが、しなやかなうま味がゆたかり湧き上がる。飲み頃: Now～2025(6,050円)  
■データ 南西向き単一畑。樹齢50年以上。ステンレスタンク発酵。仏バリック熟成15カ月。瓶熟12カ月以上。

セミナー&試飲会テイastingコメント

コルデロ・ディ・モンテツェモロ