



## La Rural

/ カタルーニャ タラゴナ

ラ リュラル

### Story & Philosophy.....

タラゴナから内陸に車で約 30 分、カルソツツと壮大な修道院で有名なサンテスクレウスという小さな村のガレージからスタートしたリュラル。

もともとは代々、村の農協にブドウを卸していた農家の家系に生まれたシャビとアンドレオの兄弟にとって、ブドウ畑や自家消費用に祖父や父親が作っていたワインは子供の頃から生活の一部だった。両親と同じ様にブドウ栽培をする中で、同世代の自然な造り手のワインに触れ、自分たちのワインを造ることを決意。本来、古くからこの土地で行われていたワイン造りを再現するべく最低限しか手を加えないナチュラルな醸造を選択。それを支えるのは家族が代々守ってきた畑への信頼。その一方で、オリオル アルティガスが主催する醸造学のクラスに参加するなどして得た技術的なノウハウ。赤、白共にマセラシオンを経た醸造で、奥行きと複雑味を感じると同時になんとも言えない伸びと透明感、強烈なエネルギー。

ガレージの様なカーブを改装してより求める醸造に適した環境も整いつつある。家族が生きる土地への愛情とカタルーニャの伝統への敬意、若さや現代的な感性と技術。その全てのバランスが取れる日も近いはず。今ではフランスの大きなサロンに出展した影響もありヨーロッパ、世界中から注目を浴びる存在に。カタルーニャワインの未来を思う時、真っ先に頭に浮かぶ造り手の1つである。



### マカベオ (オレンジ)

#### Macabeu 2022

上代価格：4,600yen

2022

マカベオ 90%、その他 10%

樹齢24年。粘土石灰質。

6日間のマセラシオン。軽めのオレンジワインに仕上げている。綺麗な酸とミネラルとのバランスが非常に良い。パイナップルやパパイヤなど南国のフルーツを思わすトロピカルなニュアンスも。白ワインの延長で楽しめる軽やかなオレンジワイン。



### パレリャーダ (オレンジ)

#### Parellada 2022

上代価格：4,800yen

2022

パレリャーダ 100%

樹齢38年。粘土石灰質。13日間のマセラシオン。40日間の自然発酵。アルコール10.5%! ほのかなオレンジイエロ色、黄桃やアプリコット、マリーゴールドやミラベルのような魅力的な味わいに微かなタンニンが感じられる。自然な口当たりでフローラルでフレッシュ、優しい果実味ながら程よい酸やミネラルをしっかりと感じ、どこかエキゾチックな雰囲気が流れる。魚介やスパイスを効かせたエスニック料理によく合います。



### マルヴァジア (オレンジ)

#### Malvasia 2022

上代価格：5,600yen

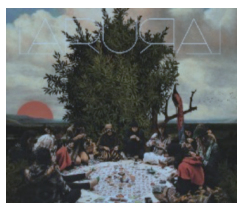
2022

マルヴァジア 100%

樹齢15年。粘土石灰質。10日間のマセラシオン。豊かな果実味に丸みと柔らかさを感じる質感、エレガントな印象と複雑味を兼ね備えている。やや感じるほろ苦さが全体のまとまりをさらに引き締め、葡萄のエネルギーを感じるような非常に完全度の高い1本に仕上がっている。温度帯の変化でも色々な表情を楽しめそう



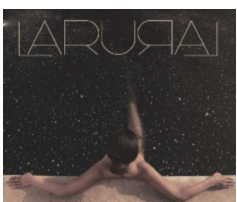
## La Rural

/ カタルーニャ タナゴナ  
ラ リュラルビニャテール (白)  
Vinyater 2021上代価格：5,300yen  
2021  
ビニャテール 100%

今となってはカタルーニャ地方でも希少となった品種。生産本数はわずか215本。外観はグリーンイエロー色、柑橘系やスパイスの香り。果実味豊かなエキスを酸味とミネラル感が一体となった特別な1本。口の中で拡がる旨味とナチュラルに浸みこむドライな味わいが心地良い印象です。

スモイ (赤)  
Sumoll 2021上代価格：5,600yen  
2021  
スモイ 100%

樹齢55年。粘土石灰質。50%が3日間のマセラシオンにマセラシオンカルボニック。50%が7日間のマセラシオン。前回ヴィンテージのイメージとは異なり、軽やかなスタイルに仕上がっている。ラズベリーやスグリなど赤い果実の凝縮した果実味とシナモンの甘やかな香りが特徴的。フレッシュなアタックから始まり、ピュアで滑らかな口あたりに瑞々しいエキス感がアフターへと流れる。ワイン単体でも、食事と合わせてもイメージが膨らむ軽やかなワイン。

ウル デ レーブレ (赤)  
Ull De Llebre 2022上代価格：5,400yen  
2022  
ウル デ レーブレ ( テンブラニーニョ )  
100%

樹齢34年。白亜石灰岩質。3日間のマセラシオン。木苺やブラックベリーなどの黒果実味系の香りに、苺ジャムの様な凝縮感のある香りが溶け込む。口あたりはジューシーで滑らか、じわじわと心地よく旨味が拡がっていく。クランベリーのような小さな赤い果実味に、爽やかな酸味と甘み、ミネラルが程よく溶け合う優しいタッチのワイン。

ミュスカ (オレンジ)  
Moscatell D' Alexandria 2023上代価格：6,000yen  
2023  
ミュスカ アレキサンドリー 100%

樹齢38年。粘土石灰質。生産本数510本限定。10日間のマセラシオン。アロマティックな果実の香りにライチや白桃、ジャスミンなどの香りが溶け合い、引き込まれるような印象を感じる。爽やかでドライなアタックに柑橘の酸味とミネラル感がとても心地よく、穏やかで優しい味わいがアフターへと続く。柔らかで綺麗なミュスカの余韻もとても上品で印象的。

**La Rural**/ カタルーニャ タナゴナ  
ラ リュラル**クラレット (ロゼ)  
CLARET 2023**上代価格：4,800yen  
2023マカブー 80%、スモイ 10%、  
ウル デ レーブレ 10%

樹齢35年。粘土石灰質。10日間のマセラシオン。8月28日に収穫。

かなり明るいロゼで赤い果実と言うよりはハーブやレモン系の柑橘のニュアンスが強い印象です。白の軽いマセラシオンという方が味的にはしっくりきます。爽やかな飲み心地と甘酸っぱい旨味が口の中に広がります。

エスニック料理や中華との相性も抜群です。

**ガルナッチャ ロサーダ (ロゼ)  
Garnatxa Rosada 2023**上代価格：5,200yen  
2023

ガルナッチャ ティンタ 100%

樹齢5年。粘土石灰質。6時間のマセラシオン。8月23日に収穫。  
サーモンピンクな色合いのロゼワイン。

華やかな香りにグレープフルーツやアセロラなどを想わせる引き締まった酸が印象的です。ピュアなエキス感でありながらバランスが良く奥行きを感じる素晴らしい味わいです！



## Cal Tiques カルティケス

/ カタルーニャ ペネデス

### Story & Philosophy.....

#### ～プレスを足踏みもなし！奇才が生み出す、味わい深いワイン～

当主ジョアン・ルビオは、「自然に最大限の敬意を払えば、素晴らしい贈り物を受け取ることができる」という信念に基づき、徹底したメソッドのもと、ブドウ栽培と醸造を手掛ける。ジョアンは、カルティケスという名の畑のすぐ隣にある実家で生まれた。カルティケス家は、何世代にも続くブドウ農家で、地元のワイナリーにブドウを販売していた。ジョアンは、幼い頃からブドウ栽培についてあらゆることを近い存在であった祖父から教わりながら育つ。その後、大学で醸造学、栽培学を学び、2001年には名門カヴァ生産者であるレカルド社にて、栽培と醸造の責任者を務める。ジョアンには、カルティケス家が代々に渡り行ってきた、ブドウの販売をやめ、自分たちでワインを作るという計画があった。2015年に妻のアンヘルと友人のアル・ヤン・ヘミングと共にドメーヌを立ち上げる。家族が元々畑を持っていたにも関わらず、ドメーヌ設立はジョアンが40代半ば頃。彼の経験、ヴィジョン、設備、経済面、全てが完璧に揃ってからのスタートには彼の哲学が見られる。



ジョアンは、ワイン造りの4つの柱を、土壌・畑の世話・収穫・醸造と考える。畑は小さな区画の集まりで、非常に多様な土壌を合わせ持った石灰質の石灰岩粘土。バイオダイナミック農業の原則に従って厳密に作業しているため、天然の自家製堆肥のみを使用し、人工肥料や除草剤は一切使用しない。ブドウの木の間には様々な植物が自然に覆っており、これらすべてのバランスが、健康的な土壌につながり、それ自体が再生され、長期的な収量をもたらす。ワインにとって、“酸”が非常に重要と考え、収穫のタイミングは厳格に行う。赤・白ワイン共にマセラシオンのみを発酵。流行りの手法ではなく、果皮には風味や香り、質感の大部分の要素が含まれているという信念のもとマセラシオンを行う。ブドウ自身の味を液体に移し（インフレーション）、自然に流れ出る液体のみを発酵、熟成させる。余分なタンニンや雑味を避けるため、プレスはしない。プレスする場合と比べ、約半分の果汁しか取れない。まさに、奇才と言える存在だ。ワインの品種、ヴィンテージ、風景を表現するために様々な種類の容器を扱う。ステンレススチール、オーク、セラミック製のジャーなど。さらに、その容器の土の種類や焼き方にまで注意を払い、適切な熟成時間と、ボトルでの熟成期間を考えている。彼のワインの特徴として、低アルコール（ほとんどがアルコール度数10～11%）、ドライでフレッシュ、軽やかでエレガント。生き生きとした酸。ワイン単体でも、いろいろな料理に合わせても。抜栓後の変化も美しく、ワインラバーを虜にする様なワインです。



### アンセストラル (泡)

#### Ancestral 2021

上代価格：4,800yen  
2021  
チャレッコ 100%

高品質なペットナット。美しくなめらかで細やかなビーズの様な泡と、シャープで柑橘系の果実味に対する完璧な塩味のバランス。信じられないほどよく出来た、繊細で気品ある1本。



### ニトウイシュ (白)

#### Nituix 2019

上代価格：4,800yen  
2019  
チャレッコ、マカベオ

レモンやハッサクなど柑橘系のフレーバーに、黄桃のコンポートの様な豊かな果実風味の香りが膨らむ。穏やかな酸とミネラル、フレッシュでほのかに感じる塩味。ドライでシャープなスタイルの中に、たっぷりの旨味を感じます。



### ウル デ レーブレ (赤)

#### Ull De Llebre 2021

上代価格：4,200yen  
2021  
ウル デ レーブレ (テンブラニーニョ)  
100%

ブルーベリーやカシスなど凝縮した小さな黒系果実を思わせる香り。フレッシュでしなやか。軽いボディだが、柔らかいタンニンに美しい酸と、繊細でバランスの良い仕上がり。抜栓後の経過と共に味わいが更にまとまり、洗練された印象が増す。夏ならば、少し冷やしてフレッシュさを楽しむのも◎



# Finca Mas Perdut

/ ペネデス

フィンカ マスペルデュ

## Story & Philosophy.....

サンタ・オリバ（バイス・ペネデス）にある家族経営のワイナリー。現在 5 世代にわたるワイン生産者であり、人生を愛し、彼らの伝統を次の世代に引き継ぐというプロジェクトを実行している。彼らは、畑全体に植えた樹齢 100 年のオリーブの木から、最小限の介入で作られたナチュラルワイン、エクストラバージン オリーブオイルを生産している。環境と働く土地を可能な限り尊重し、有機栽培と再生型ブドウ栽培を行なっている。



### ペル・デ・マス ペルデュ（白） PELL DE MAS PERDUT 2024

上代価格：4,500yen  
2024

ミュスカ、パレリャーダ

3日間のマセラシオン。熟成の一部にアンフォラを使用。SO2無添加。  
黄色味がかかった麦葉色。華やかでエキゾチックな香りが印象的。果実味たっぷりのアタックに心地の良い酸味と塩味を感じます。穏やかなエキス感としっかりと旨味のあるバランスの良い味わいです。



### マ・デ・マス ペルデュ（白） MÀ DE MAS PERDUT 2024

上代価格：4,500yen  
2024

チャレッコ、マカベオ、グルナッシュブラン

3種類のブドウを3日マセラシオン。熟成の一部にアンフォラを使用。SO2無添加。  
淡いゴールドイエローの色合い。グレープフルーツや文旦、ライムの香りに、爽やかなハーブのニュアンスを感じられる。  
辛口のアタックに甘い香りが広がるドライな味わいです。とてもバランスが良く、伸びやかな酸味と旨味が広がり、口当たりが良くゴクゴクと飲み進められます。



### ブルモ・デ・マス ペルデュ（泡） PULMÓ DE MAS PERDUT 2024

上代価格：4,800yen  
2024

チャレッコ、マカベオ

プレスなし。フリーランのみを醸造。2種類のブドウをステンレスタンクで72時間自然発酵。  
糖が残った状態で瓶詰め。  
添加物や亜硫酸塩を一切使用せずにデゴルジュマンを行います。  
クリーミーで細かい泡、オレンジピールやアーモンドのアロマを感じます。  
口当たりはドライで爽やかな喉越しの仕上がりです。

**Finca Mas Perdut**/ ペネデス  
フィンカ マスベルデュ**ブリサット・デ・マス ペルデュ (オレンジ)**  
**BRISAT DE MAS PERDUT 2024**上代価格：4,800yen  
2024

チャレッロ、マカベオ、サンソーブラン

10日間のマセラシオン。

淡いオレンジ色。トロピカルフルーツやスモモ、アプリコット、桃のアロマを感じます。

じわっと拡がるアタックで口中にジューシーさを感じられる穏やかな味わいです。

アルコール度数も10.5%と低く、2日目以降も不安定になることなく十分に安心して楽しめます。

**セルベル・デ・マス ペルデュ (赤)**  
**CERVELL DE MAS PERDUT 2023**上代価格：4,500yen  
2023

マルヴァジア、ウルデレーブレ、カリニャン

マルヴァジアのみ発酵前に24時間スキンコンタクト。

ザクロやスグリ系の酸を感じる甘酸っぱい香りに、梅シソの様な旨味を感じます。

身体に染みる様な酸とミネラルで軽やかな仕上がり。夏に冷やして飲みたくなる薄旨の赤ワインです。