

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者：マレナス / コルドバ



概要

マレナスは、ホセ・ミゲル氏が1990年台から開始したワイナリーです。コルドバ県のモンティーヤに位置しています。元々、白ワインや甘口のシェリーで有名な地域ですが、この地域で評価の高い赤ワインを生産しています。スペインのナチュラルワイン生産者団体のメンバーで栽培、醸造で化学製品、殺虫剤、醸造で一般的に使用される人口酵母や酸化防止剤は使用していません。

土壌・気候

6ヘクタールのブドウ畑を、Pago de Cerro Encinasに所有しています。標高350-450m、丘と平野が連なる地域で、土壌は砂の混じった粘土で石灰も含まれています。気候は地中海性気候の影響を受けており、夏は長くて暑く、冬は短い非常に寒いそうです。夏はしばしば40度に達し、年間の日照量は3000時間に及ぶとのこと。この環境に合わせてブドウ畑の手入れをしており、ブドウ品種も合うものを選んでいきます。

栽培・醸造

ブドウ畑は3カ所があり、合計15000株。1999年～2007年にかけて植えられました。白品種はMontepilaとMuscat、赤品種はTempranillo、Monastrell、Syrah、Petit Verdot、Cabernet Sauvignon、Pinot Noir。SyrahとTempranilloが最も多く植えられている。仕立てはコルドンダブル。収穫はスペインでも早く、通常8月中に開始します。収穫は日出前の涼しい時間です。

基本的な醸造方法は、品種別にステンレスタンクで発酵、その後、フレンチオーク樽かアメリカンオーク樽で6-12か月熟成し、ブレンド、瓶詰め。その過程で人口酵母や酸化防止剤など醸造に用いられる添加物を使用していません。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者: マレナス / コルドバ

	Bajo Velo			ペドロヒメネス100%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。モンティエリヤ・モリスのドライシェリーのスタイルの白ワイン。熟成時にフロールが発生せず焦ったそうだが、半年後に発生し、それから2年間熟成し瓶詰。フロールや酸化由来の独特のニュアンスに、辛口ながら蜜や黒砂糖、熟したミカンのようなニュアンスを感じます。とても余韻が長いです。魚介料理やパエリア、粕漬けなどと相性が良さそうな気がします。(試飲 2015年3月)
	ペドロヒメネス100%			
	入荷数:180本			
	価格:¥4,500(税別)	色:白	2011年	
	アルコール度数:14%	-		
	SO2合計:3mg/L	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	辛口	-		

	Cerro Encinas Tinto 2012			テンペラニーニョ100%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。紫色がかかった黒色に近い色合い。香りは、黒い果実中心にキャラメルやシナモンなどの甘い芳香も感じる。味わいは、奥行きのある黒い果実にやはりシナモンなどのスパイス、ほどよい渋みをもっています。前回に比べて、心持ちフレッシュです。冷製の肉料理からしっかりソースを使った肉料理まで幅広く合いそうです。(試飲 2015年3月)
	テンペラニーニョ100%			
	入荷数:360本			
	価格:¥2,600(税別)	色:赤	2012年	
	アルコール度数:13.5%	樹齢:-		
	SO2合計:1mg/L以下	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	-	-		

	Casilla Las Flores 2012			ピノワール100%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。抜栓時は若干、揮発酸のニュアンスを感じるかもしれませんが、時間とともに消えていきます。花のような芳香で赤や黒い果実、時間と共に梅のような雰囲気も。チャーミングでなめらかな味わいです。他の赤ワインのキュヴェに比較すると新鮮さが目立ちます。ちょっと甘めのかば焼き系、焼き鳥、豚の角煮などと相性が良さそうです。(試飲 2015年3月)
	ピノワール100%			
	入荷数:180本			
	価格:¥3,000(税別)	色:赤	2012年	
	アルコール度数:12%	樹齢:-		
	SO2合計:1mg/L以下	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	-	-		

	Lucia 2005			テンペラニーニョ50%、モナステール50%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。熟成による褐色系の色合いがでてきている。芳香は複雑で熟した甘い果実やスパイスが中心、味わいはまだまだフレッシュさも感じつつ、黒い果実にコーヒーマルやキャラメルなど熟成のニュアンスも感じる。ソースをつかった肉料理やすき焼き、スパイスな中華料理と相性が良さそう。(試飲 2015年3月)
	テンペラニーニョ50%、モナステール50%			
	入荷数:180本			
	価格:¥3,000(税別)	色:赤	2005年	
	アルコール度数:14%	樹齢:-		
	SO2合計:1mg/L	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	-	-		

	Vides Bravas 2006 Tempranillo-Syrah			テンペラニーニョ50%、シラー50%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。こちらも徐々に褐色的な色合いが出てきています。赤紫色がかかった黒色に近い色合い。香りは、黒い果実中心に土っぽさやキャラメルなどの甘い芳香も感じる。味わいは、熟した黒い果実や熟成に由来する複雑な果実味、カカオなどの甘いニュアンスもあり。しなやかな渋み。Luciaと同じような料理と相性が良さそう。(試飲 2015年3月)
	テンペラニーニョ50%、シラー50%			
	入荷数:300本			
	価格:¥3,300(税別)	色:赤	2006年	
	アルコール度数:14%	-		
	SO2合計:2mg/L	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	糖分:-	-		

	Harys 2011 Syrah			シラー100%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。輸入時は、結構酸がしっかりといてかなりフレッシュ感が強いワインでしたが、やっと落ち着いてきて、軽めで軽快なシラーのスパイスさやハーブっぽさが楽しめるようになってきました。どっしりとした果実味というより、比較的軽快な黒い果実味です。ハーブを効かせた鶏肉、豚肉料理や中華料理と相性が良さそうです。(試飲 2015年3月)
	シラー100%			
	入荷数:120本			
	価格:¥4,000(税別)	色:赤	2011年	
	アルコール度数:13%	-		
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック		
	SO2自由:-	-		
	糖分:-	-		

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net