

Quintodecimo

クイントデーチモ

イタリア カンパーニヤ, ミラベッラ・エクラーノ



カンパーニヤのワインは彼なしでは語れない偉大なエノロゴ、ルイジ・モイオ。その自らの全てを注ぎ込む為に設立された究極のワイナリー。イタリア国内で唯一、星付きレストランで必ずオンリストされる南の土着ワインという別格の地位を持つ唯一無二の存在。

クイントデーチモは南イタリアの偉大なエノロゴ、ルイジ・モイオが2001年に設立したワイナリーである。カンパーニヤ州の3つのD.O.C.G.全てを擁する内陸部のイルピニア地方のミラベッラ・エクラーノの丘にあり、土着品種のみを用いてこの地方のみならずイタリアワイン全体の地位を押し上げるような珠玉のワインを生みだしている。



カンパーニヤ州のトップ生産者の多くにコンサルティングを行い、ナポリ大学の醸造学の教授も務めるルイジは120年続くワイナリーの出身で、実家が『最初の偉大な学校』と評する通りワインと密接に結びついた環境で育った。子供の頃、ワインを樽から樽へと移す作業時にその素晴らしい香りに魅せられたのが原体験となったのか、アヴェッリーノの醸造学校を卒業後はフランスのディジョンにある国立農業研究所で農産物のアロマの研究に没頭した。しかしそこで「ワインとは何か」ということを見出し、ワイン造りの道へと目覚めることになる。

フランスのアペラシオンという概念やクオリティの高さに感動し、イタリアにはないグランクリュやブルミエクリュという言葉を知り、自然と人との関わりがワイン造りであるという考えにルイジは深く共感した。フランスでのこの経験が彼の現在のワイン造りの基本になったという。そのままフランスに留まりブルゴーニュやボルドーで栽培や醸造を専門的に学んでいたが、1993年に転機が訪れた。タウラジ村にワイナリーを設立したばかりのアントニオ・カッジャーノがブルゴーニュを訪れた際、ガイドを務めたルイジの知識と意欲を見込んで醸造監修を依頼したのである。

故郷に戻った彼は現地で欠落していたクオリティ重視の哲学を胸に、品質管理の面で格段に優れていたフランスで学んだ技術をカッジャーノに惜しみなくつぎ込み、ワインの完成度を高めていった。他にも黎明期のフェウディ・ディ・サングレゴリオ、カンティーナ・デル・タブルノ、カンティーネ・デル・ノタイオなど数々のワイナリーで腕をふるい、この地のワイン造りを復興させた指導者の一人となった。



「完璧なブドウからテロワールを真に表現した少数精鋭のワインを造る」というポリシーから、栽培・醸造の両面において作業は非常に細かい。ブドウの樹1本に付き1kgしかブドウの実を残さず、未成熟な実は収穫前に取り除いてしまいうまい厳しい収量制限や、豊かなボディと複雑さ、そしてエレガンスの絶妙なバランスを見極めた醸造。ルイジの手にかかるとブドウは眩いほど完全にそのポテンシャルを放つ。どのワインにもバリックを用いる現代的な手法から、大柄でいかにも新世界的なワインを想像するかもしれないが、ワインは非常に洗練されて美しい。

偉大な醸造家が思い描いた偉大なワインが、情熱、知識、創造力、そして忍耐によって見事に体現されたクイントデーチモは、カンパーニヤの土着品種で成し得る限界を常に破り続けている。

ヴィア・デル・カンポ ファランギーナ 2022 Via del Campo Falanghina

限定 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: D.O.C. Irpinia Falanghina
- 品種: ファランギーナ100%
- 熟成: ステンレスタンク4-6ヶ月
- 評価: WA94, Vinous93, JS93, WS91
- アルコール度数: 13%

ベネヴェントのファランギーナのイメージを打ち破るイタリアの偉大な白ワインのひとつ。白や黄色の様々な種類の花々が咲き乱れるフローラルな香りにミントやスモークのヒント。熟したトロピカルフルーツやアプリコットを思わせる濃厚な果実を縁取る鮮やかな酸がジューシーな味わいを引き立てる。蜜ほしさ、エレガンス、そしてボリューム感を備えた美しいワイン。

エクスルテト フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ 2022 Exultet Fiano di Avellino

限定 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: D.O.C.G. Fiano di Avellino
- 品種: フィアーノ100%
- 熟成: ステンレスタンク4-6ヶ月
- 評価: WA94, WS93, JS92, Vinous91
- アルコール度数: 13%

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノのD.O.C.G.生産エリアの中でも『フィアーノの聖地』とされるラビオにある畑は海拔570mの南西向き斜面と、風通し・日照量ともに理想的。フィアーノ特有のアカシアの蜜やナッツ、フレッシュハーブのヒントが継ぎ目なく白く果実に溶け込んだ濃密な香り。熟した洋ナシやリンゴの甘い果実に続き、精緻な酸、とろみのある凝縮感、スモーキーなニュアンスが波のように押し寄せる。夢のように甘美で洗練された比類なき偉大なイタリアの白。

ジャッロ・ダルレス グレコ・ディ・トゥーフオ 2022 Giallo d'Arles Greco di Tufo

限定 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: D.O.C.G. Greco di Tufo
- 品種: グレコ100%
- 熟成: ステンレスタンク4-6ヶ月
- 評価: WA95, JS92
- アルコール度数: 13%

畑があるのはサンタ・パオリーナのコミュニティにある海拔520mの南西向き斜面。ジューシーな黄桃やアプリコットや色の濃い柑橘類がガラスから溢れだす。肉感的でクリーミーな果実を太いミネラルと酸が支える味わいはエネルギーとフィネスに満ちている。余韻は非常に長くビュア。パワフルであると同時に非常に優雅な格調高きイタリア最上の白。

グランデ・キュヴェ・ルイジ・モイオ 2021 Grande Cuvee Luigi Moio

限定 希望小売価格 ¥18,800

- 産地: D.O.C. Irpinia Bianco
- 品種: グレコ40%、フィアーノ40%
ファランギーナ20%
- 熟成: バリック(新樽100%) & ステンレスタンク8ヶ月
- 評価: WA95-97, WS94, JS94
- アルコール度数: 14%

高い品質を追求し、モノセバージュで生産し続けていた3品種の最上のブドウのみをブレンドし、ルイジ・モイオが自身の名を冠した最上級キュヴェ。それぞれグレコからはパワーと長期熟成の力、ファランギーナからはデリケートな果実のノート、フィアーノからは優しいフローラルなニュアンスとエレガンスがもたらされる。エキゾチックな果実に、複雑なスパイス、強靭なミネラルを併せ持つ。素晴らしいアロマは口の中に含んだ後も溢れ出し、調和のとれたハーモニーと中心に信じられないほどのパワーがある。長く魅力的な余韻から、紛れもなく南イタリア最高の白ワインの一つだということを感じることができる。

テッラ・デクラーノ アリアニコ 2021 Terra d'Eclano Aglianico

限定 希望小売価格 ¥10,300

- 産地: D.O.C. Irpinia Aglianico
- 品種: アリアニコ100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽20%)
- 評価: Vinous93
- アルコール度数: 14%

海拔、畑の向き、土壌などが異なる複数の所有区画のブドウをブレンドすることで、その名の通りクイントデーチモが本拠を構えるミラベッラ・エクラーノのテロワールを表現。ブラックチェリー、ラズベリー、プラムなど果実感たっぷりの香りにバラ、ドライハーブ、バニラが更なる華を添える。ミルクチョコレートやバニラのニュアンスが溶け込んだ果実味は濃厚かつ柔らか。エレガントな酸と甘く熟したタンニンとのバランスも素晴らしい。緻密でリッチなキャラクター豊かなアリアニコ。

タウラジ・リゼルヴァ ヴィーニヤ・クイントデーチモ 2019 Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo

限定 希望小売価格 ¥30,000

- 産地: D.O.C.G. Taurasi
- 品種: アリアニコ100%
- 熟成: バリック24ヶ月(新樽100%)
- 評価: Vinous97
- アルコール度数: 14.5%

海拔420mの北西向き斜面に位置する単一畑クイントデーチモから造られる最上クリュ。土壌は石灰が豊富な粘土質。同畑からのワインでも特に優れた樽のみが瓶詰めされるため生産量が少なく、またルイジが求めるレベルに達しないと判断した年は生産されることがない。色の濃いプラムやチェリーの完熟果実、スパイス、バニラの驚くほど濃厚な香りが爆発的に広がる。これ以上ないほど凝縮した果実の甘さがどこまでも続き、熟した豊かなタンニンや伸びやかな酸と複雑に絡み合い、洗練されたフィニッシュへと続く。目もくらむようなスケールの大きさは圧巻。

タウラジ・リゼルヴァ ヴィーニヤ・グランデ・チェルズィート 2019 Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito

限定 希望小売価格 ¥26,000

- 産地: D.O.C.G. Taurasi
- 品種: アリアニコ100%
- 熟成: バリック24ヶ月(新樽100%)
- 評価: Vinous96+
- アルコール度数: 14.5%

海拔440mの南向き斜面に位置する単一畑グランデ・チェルズィートから造られる上級クリュ。土壌は石灰を含まない火山性。同畑からのワインでも特に優れた樽のみが瓶詰めされるため生産量が少なく、またルイジが求めるレベルに達しないと判断した年は生産されることがない。チェリーやプラムなどの完熟果実に始まり、チョコレート、ドライフィグ、バニラなど、絶えずグラスの中で変化する複雑な香り。瑞々しい黒系果実に満ちた味わいは肉厚かつ繊細。非常に凝縮しているが軽やかなタッチも備えている。力強さとエレガンスの均整が素晴らしい。