

Finca Villacreces

フィンカ・ビリャクレセス Bio

リベラ・デル・ドゥエロの黄金地帯にワイナリーを構え、畑はベガ・シシリアに隣接する。スペイン国内の数多くの一流レストランで扱われているパーカー5ツ星生産者。



今やスペインだけでなく国際的にも最高のワインの生産地として名高いリベラ・デル・ドゥエロは、その名の通りドゥエロ河の河岸に沿って広がるD.O.である。畑の海拔は700m以上と高く、標高が上がるにつれ、土壌は丸い小石が混ざった砂主体の沖積土から、石灰や粘土を多く含むものへと変化する。暑く乾燥した夏と極寒の冬をもたらす大西洋の影響を受けた大陸性気候は非常に厳しく、年間2400時間という恵まれた日照、少ない降雨、時には30度にも達する昼夜の寒暖差がブドウのクオリティを磨き上げる。特に西側地区は高品質のワインを産出するリベラ・デル・ドゥエロの黄金地帯として知られ、ベガ・シシリアをはじめ著名ワイナリーが数多く本拠を構えている。ちょうどその中心に位置するフィンカ・ビリャクレセスも例外でなく、ロバート・パーカーから最高評価の5ツ星を受けるリベラ・デル・ドゥエロの代表的生産者である。

海拔710m、ドゥエロ河のすぐ横に拓かれた平坦な畑は、偉大なベガ・シシリアに隣接している。1980年頃に植樹された40haの畑から自社でワインを造る傍ら、2004年までピングスのピーター・シセックにその一部を貸していたというのだから、土地のポテンシャルは明らかだ。その当時からフィンカ・ビリャクレセスのワインは高い評価を得ていたが、2003年に醸造所を譲り受けたゴンサロ・アントンはより高みを旨とするため、植樹も含めて畑を整備し、セラーに最新設備を整えるなど、1年かかりで大規模な改修を行った。

ゴンサロはエル・プリのフェラン・アドリアなどスペインのトップシェフ達と親交が深く、自らもバスク地方でミシュラン1ツ星のレストラン、サルディアランを経営する人物である。自分や親しい友人のレストランに見合うモダンで洗練されたワインを造るため、クオリティの産地にある最高の醸造所を求めた彼にとってフィンカ・ビリャクレセスは申し分ない選択だった。

新たに植樹した畑も含め、栽培にはビオロジックを採用。元々カビ病が発生しにくい気候だが、最大限の通気性と日照を得るために手作業でのキャンピング管理は欠かせない。また、河由来の砂利を多く含む砂質土壌は保水性に乏しく、ブドウの生育を健全に保つために干ばつ対策はより徹底している。春から夏にかけて2-3週間おきに人工衛星のサーモグラフィで畑の温度を観測し、夜から昼にかけてのブドウの幹の直径の差を定期的に計測してブドウの生育状態を観察するなど、極度な水不足に陥った区画がないか調べ、問題があれば適切に対処している。

これらの入念な畑仕事と、徹底的な剪定と芽かきにより得られた低収量のブドウは区画ごとに収穫され、さらに選果台で優良なブドウのみが厳選される。非常に清潔で機能的なセラーには容量・材質が異なる様々な発酵槽が区画によって使い分けられ、熟成にはフランスのダルナージュ社やタランソー社のバリックが用いられる。ダルナージュ社は、ボルドーの一流シャトーであっても同社の眼鏡にかなった生産者しか取引できないことで知られる。樽職人のサインがひとつひとつ刻まれたバリックはクオリティの証であり、ワインがオークの強さに負けない力を秘めていることの証明でもある。因みに、スペインでダルナージュ社のバリックの使用が認められているのは、ベガ・シシリア、ピングス、そしてフィンカ・ビリャクレセスのみだという。

現在3種類のワインを手掛けているが、クリアンサやレゼルバという、時には玉石混合の従来のスペインワインのカテゴリーにはこだわらず、クオリティのみを追求している。世界的に非常に高い評価を受けているが、輸出よりもスペイン国内での販売、特に顧客と生産者のそれぞれの顔が見える直接販売を重視しており、そのリストにはマルティン・ペラサテギやアルサックなど、一流のレストランが名を連ねる。現オーナーのゴンサロが目指した通り、フィンカ・ビリャクレセスは現代のガストロノミー最高のワインを世に送り出している。



プルノ
2020 Pruno



- 定番** 希望小売価格 ¥3,450
- 産地: D.O. Ribera del Duero
 - 品種: ティント・フィノ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
 - 熟成: バリック12ヶ月
 - 評価: JS90
 - アルコール度数: 14%

ベガ・シシリアに隣接する畑のブドウを使用した並外れてお買い得なりべら・デル・ドゥエロ。様々なベリー系果実やクレーム・ド・カシス、黒いスパイス、スモークが次々と現れるフローラルなアロマ。極めてリッチで広がりのある味わいはシルクのように滑らかで、層をなすジュシーな果実や伸びやかな酸、細かなタンニンが絡み目がなく溶け込んでいる。



フィンカ・ビリャクレセス
2018 Finca Villacreces



- 定番** 希望小売価格 ¥5,800
- 産地: D.O. Ribera del Duero
 - 品種: ティント・フィノ86%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、メルロー4%
 - 熟成: バリック14ヶ月(新樽100%)
 - 評価: WA92+
 - アルコール度数: 14%

ベガ・シシリアに隣接し、以前はフローラ・デ・ピングスに使われていた畑のブドウから造られるフィンカ・ビリャクレセスの真髄。モカやエスプレッソ、スモーク、スパイスボックス、赤や黒のベリー系果実が広がるアロマティックな香り。細かく豊富な豊かなタンニンを覆うかのような、幾重にも層をなす濃厚な果実。エレガントな酸がワインに華やぎとエネルギー的なキャラクターを与えている。非常に凝縮しているが、同時にビュアで透明感が高く、長くフローラルなフィニッシュは輝くように美しい。



ネブロ
2011 Nebro



- 限定** 希望小売価格 ¥23,000
- 産地: D.O. Ribera del Duero
 - 品種: ティント・フィノ100%
 - 熟成: バリック14ヶ月(新樽100%)
 - 評価: GG97、GP96、WA93
 - アルコール度数: 14.5%

樹齢90年を超えるブドウから最優秀年にのみ造られる特別キュヴェ。わずか1.2haの単一畑はオルメディヨ村の海拔810mの南向き斜面にあり、ローム質や砂質土壌には石灰や粘土も含まれる。さまざまなベリー系果実やリコリス、エスプレッソ、スモークが複雑に絡み合う芳香。完熟果実に酔いしれる密度の高いフルボディで、強靱なストラクチャーと、いつまでも続く広がりのあるフローラルな余韻がワインのポテンシャルを十分に示している。