

# Baron de Ley

バロン・デ・レイ 

一貫したクオリティと高いコストパフォーマンスで、複雑且つフルーティな『21世紀スタイル』のレセルバを造るリオハ最大規模の生産者。Decanterより『リオハ・レセルバの目が覚めるようなお手本』と最高の賞賛を受ける。



世界的な需要に応える生産量と歴史的な評価があり、質の高さと一貫性を備えたワインを求めらば、世界のどの生産地が最もお買い得か。その問いに対するひとつの答えとして、英国のワイン評価誌のデカンターはスペインのリオハを挙げる。小売価格8-25ポンドのワインを対象とした、3人の専門家による同誌の最新のリオハのテイスティングでは、「リオハはまたもや、この価格帯では太刀打ちできるものがほとんどないことを証明した」との結論が導き出され、クリアンサからグラン・レセルバまで、リオハ各地の多様なワインがテイスターを魅了した。その中で、「リオハ・レセルバの目が覚めるようなお手本」と絶賛され、ラ・リオハ・アルタやクネなどの名門ボデガを抑えて第1位に輝いたワインを生み出したのが、バロン・デ・レイである。

設立は1985年。本拠地となるメンダビアは、リオハの3つのサブリージョンの内、南部のリオハ・オリエンタルにある。このエリアは、リオハで最も暖かく乾燥した気候が特徴で、収穫は他のリオハのサブリージョンよりも1ヶ月も早く、品質にはばらつきのない高い熟度を備えたブドウが得られる。中でもイマス農園と呼ばれる彼らの畑は、既に16世紀には素晴らしいワインを生むと評判を得ており、19世紀前半まで修道院によりブドウ栽培が行われていた。今もブドウ畑の中に佇むかつて修道院として使われていた建物が、長いワイン造りの歴史をしのぼせる。果実感たっぷりの凝縮したワインを生み出すリオハ・オリエンタルのテロワールと、高いクオリティに対する歴史的な裏付けを持つ畑。この2つの条件がそろったメンダビアの畑は、バロン・デ・レイの「どんなときにも、どんな料理にも楽しむことができる、テロワールを反映したワインを造る」というフィロソフィを体現する土地として最適だった。

現在、所有畑はこのメンダビアを含め、リオハ・オリエンタルとリオハ・アルタの4つの村に広がり、その合計面積は700haにも及ぶ。リオハ最大規模の生産者だ。土壌や地勢、気候など畑の多様性を活かし、テンプラニーヨを中心に、土着品種のグランアノーノやマトウラナ、外来品種ではカベルネ・ソーヴィニヨンなど、複数の品種を栽培しており、バロン・デ・レイの名を冠したワインは、この広大な畑から厳選された畑のブドウを更にセクションして造られる。

ブドウ栽培は病害の防除を基本とし、畑を観察して病害が発生したときの最低限の薬剤を散布する。これほどの規模の畑を厳密に管理するのは容易なことではないが、健全で粒の小さな凝縮したブドウを得ることを目標に、各区画の特徴を把握し、ブドウの樹勢のコントロールや病害の対処に努めている。また、動植物相の多様性を向上させるため、畑は自然の野草で覆っている。醸造は区画と品種ごとに分けて行い、熟成にもそれぞれのワインに合わせてフレンチオークやアメリカンオークのバリックの他に、1万Lの大樽も用いる。

リオハには約800軒のボデガがあるが、ワイン評論家のティム・アトキンがボルドー・メドックの格付けになぞらえ、品質重視でリオハの格付けを行った結果、1級から5級に選ばれたのはわずか61生産者。そのリストの中で、バロン・デ・レイは5級生産者に格付けされている。Wine Advocateでも、「手頃な価格で信頼できるリオハを幅広く揃えている」と称され、毎年一貫したクオリティとコストパフォーマンスの高さが専門各誌で高く評価されている。



ブランコ・セミドゥルセ  
2022 Blanco Semidulce

**定番** 希望小売価格 ¥2,300

- 産地: D.O.Ca. Rioja
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: —
- 評価: —
- アルコール度数: 11% ●残糖: 27g/L

海拔800mというリオハの中で最も標高の高いカルボネラスにある畑で、特に白ブドウ品種を栽培するには最適なエリア。エキゾチックなニュアンスにアロマティックなハーブが混ざる表現力豊かなアロマ。活き活きた酸と柔らかい甘さが口いっぱいに広がり、ハーブの清涼感がエレガントな余韻を生み出している。



リオハ レセルバ  
2019 Rioja Reserva

**定番** 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: D.O.Ca. Rioja
- 品種: テンプラニーヨ100%
- 熟成: アメリカンオークバリック20ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

16世紀からブドウ栽培が行われ、当時から既に優れたワインを生むと評判を得ていたリオハ・オリエンタルのメンダビアにある畑から最良のブドウをセクションし造られるレセルバ。黒系果実のリッチな香りに、スパイスやスモーク、リコリスのニュアンス。凝縮した果実に満ちた味わいは力強く多層的。



フィンカ・モナステリオ  
2021 Finca Monasterio

**限定** 希望小売価格 ¥4,800

- 産地: D.O.Ca. Rioja
- 品種: テンプラニーヨ100%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

本拠地メンダビアの元修道院を囲むように広がる単一畑、フィンカ・モナステリオのブドウを厳しく選果し造られる上級キュヴェ。ブラックベリーやプラムの完熟果実のアロマをバニラやエスプレッソのトースティなタッチが織どる。艶やかな果実と堅固なタンニンのストラクチャーを備えている。端正で奥行きのある上質なリオハ。