

# El Nido

エル・ニド 

オーストラリアの天才醸造家クリス・リングランドとフミーリャを代表する生産者ファン・ヒルが手を組み、フミーリャのポテンシャルを世界に知らしめるグランヴァンを作り出す。今やフミーリャを世界レベルに引き上げる立役者として国内外問わず確立した存在。



フミーリャのポテンシャルを世界に知らしめるグラン・ヴァンを作ろうと、3人の男が集まった。筆頭は、オーストラリアで醸造コンサルタントとしてグリーンockクレークやロックフォードを手掛けるクリス・リングランド。彼自らのワイナリー、クリス・リングランド(旧スリー・リヴァース)はオークションで1000ドルを超えることもある世界を代表する名醸造家であるが、年4回スペインに足を運び醸造監修を行っている。



フミーリャの荒涼とした砂漠のような気候は、リングランドがオーストラリアで慣れ親しんだ得意な気候と言える。共同オーナーはフミーリャの代表的生産者ミゲル・ヒルと、アメリカでワイン輸入を行うホルヘ・オールドネーズ。3人が数年かけて畑を選び抜き、実現したワインがエル・ニド(意味は『巣』)である。

ファーストヴィンテージの2002年が、世界的ワイン評価誌にていきなりの初登場96点を叩き出し、続く2003年も97点、そして2004年も99点を獲得。点数と共に常に最高の言葉で絶賛され、ウニコ、ピングス、テルマンシア、レルミタといった最高峰スペインワインのひとつとして、国内外問わず確立した存在となった。かの有名なスペインの3つ星レストラン、サン・パウでもオンリストされている。

古樹から採れる完璧に成熟した最高のブドウのみを厳しい選果を経て使用する信念の下、フミーリャのポテンシャルは見事に示され、彼らの大志は成功を収めた。今後更に世界から渴望されるワインとなることに疑う余地はない。



クリオ  
2022 Clio



限定 希望小売価格 ¥9,000

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
- 熟成: フレンチ&アメリカンオーク樽24ヶ月(新樽100%)
- 評価: —
- アルコール度数: 15%

平均収量15hl/ha以下。モナストレルの樹齢は60年以上。溜がピンクがかったジュシーな色合い。濃厚なブラックベリー、バニラやチョコレート甘い香り。ずば抜けた凝縮感とパワーを持ちながらも、バランスが取れている。熟成のポテンシャルも高く、コストパフォーマンスに優れている。



エル・ニド  
2022 El Nido



限定 希望小売価格 ¥28,600

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン70%、モナストレル30%
- 熟成: フレンチ&アメリカンオーク樽24ヶ月(新樽100%)
- 評価: —
- アルコール度数: 15%

平均収量15hl/ha以下。モナストレルの樹齢は60年以上。全く光を通さない濃い紫色。エスプレッソに濃厚なチョコレート、ブラックベリーリキュールの心地よく暖かみのある複雑な香り。こなれたボルドーを思わせるエレガントさを兼ね備える。滑らかな舌触りで、深みのあるこくが口いっぱい広がる。