

Juan Gil

フアン・ヒル 

スペイン フミーリヤ, フミーリヤ



パーカー高得点を連発し、世界の注目を集めたエル・ニドを生み出したフミーリヤのスペシャリスト。フルーツ爆弾ともいえる凝縮感に加え、エレガントな酸も備える。高品質ワインを驚くべき価格で世に送り出している

1916年にフアン・ヒル・ヒメネスによって設立され、4世代に渡ってワインを造り続けるフミーリヤを代表する生産者。夏は40度に達するほど暑く、冬はしばしば氷点下に見舞われるほど寒さが厳しい大陸性気候のフミーリヤは、年間3000時間もの日照時間に恵まれるが、降水量はわずか300mmと非常に乾燥した土地である。



フミーリヤの街から10km離れた地、テルミノ・デ・アリバ(『天井の果て』の意)に、醸造スタッフ自ら設計に関わってセラーを新設。海拔は700mと、フミーリヤで最も高い場所であるが故にその名で呼ばれており、何世紀にもわたってワイン造りが行われている歴史ある地所である。

セラー周辺、海拔700-850m地点に広がる畑の土壌は、その厳しい自然条件ゆえに、石がゴロゴロとした砂っぽい石灰質で痩せている。土地固有のブドウであるモナストレルは、古樹では樹齢40年を超え、若樹ではモナストレルに加え、シラー、カベルネ、メルロー、プティ・ヴェルド等のフランス系品種も栽培されている。どのブドウもこの痩せた土壌に相性が良く、厳しい環境の中で収量は自然と制限され、粒の小さいブドウからはフルボディで香り高く、色調、アロマ共にリッチなワインが生まれる。土地の性格をそのまま引き出したワインは、スパイスとフルーツのニュアンスに溢れ、また同時に、畑の海拔の高さから、凝縮感だけでなくエレガンスも備えている。

4代目当主のミゲル・ヒルはフミーリヤの伝統を守る昔ながらのワインメーカーである一方、現代スペインワインの立役者でもある。スリー・リバーズを手掛ける天才醸造家クリス・リングランドを醸造監修に迎え、スペイン最高峰のワインを目指した壮大なプロジェクト、エル・ニドでは、彼自身がオーナーの一人となり、見事フミーリヤのポテンシャルとモナストレル本来の質の高さを世界に知らしめた。

2003年よりフアン・ヒルで醸造担当として手腕をふるうのは、「リッチで、フミーリヤのキャラクターが詰まった赤を造らせればトップクラス」と名高い醸造家、バルトロ・アベリヤン。この地の気候、テロワール、ブドウをこよなく愛する彼らのワインには、ロバート・パーカーも「魅力的な高品質ワインを、驚くべき価格で世に送り出している」と賛辞を送っており、上級キュヴェのシルバー・ラベルを「価格が5倍の一流ボルドーにも引けをとらない」と絶賛している。



モスカテル 2023 Moscatel



定番 希望小売価格 ¥2,400

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モスカテル100%
- 熟成: ステンレスタック
- 評価: GP90
- アルコール度数: 13%

フアン・ヒルが造るモスカテル100%の白ワイン。メロン、桃、キウイのフレッシュなアロマを補うジャスミンや白ショウ。種のあるジューシーな果実や甘露の味わい。ジューシーかつ爽快感ある果実。ほとんど重さを感じさせないスパイシーなフィニッシュは長い。

ペドレラ 2023 Pedrera



定番 希望小売価格 オープン

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル75%、シラー25%
- 熟成: ステンレスタック5ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

畑はこの地域で最も標高が高いアラゴナに位置し、フミーリヤの街から10km地点の新設セラーを取り囲むように広がっている。熟した赤い果実の香りにフローラルかつスパイシーなヒント。凝縮した完熟果実の中に細かいタンニンがよく溶け込み、味わいに厚みをもたらしている。モナストレルの肉厚な果実をシラーのがっしりとした骨格と緊張感が絶妙のバランスで支えるパワフルな赤ワイン。

クアトロ・メセス 2023 4 Meses



定番 希望小売価格 ¥2,400

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル100%
- 熟成: フレンチ&アメリカンオークのバリック4ヶ月
- 評価: GP90
- アルコール度数: 14%

バリック4ヶ月熟成なので、その名も「4 Meses(=4ヶ月)」。シルバー・ラベルと同じ畑から造られたフアン・ヒルの新たなワイン。色の濃いチェリーやプラムのジャムに黒系スパイスやスモークのヒント。滑らかな完熟果実がアタックから感じられ、細かなタンニンとオークのニュアンスの骨格が味わいをしっかりと支えている。オークのニュアンスに彩られたフアン・ヒルの濃厚な果実感が堪能できる。

クアトロ・メセス サクラ・ラベル 2023 4 Meses Sakura Label



定番 希望小売価格 ¥2,400

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル100%
- 熟成: フレンチ&アメリカンオークのバリック4ヶ月
- 評価: GP90
- アルコール度数: 14%

日本のサクラに魅了されたミゲルが、日本のためだけに作った限定ラベル。咲き誇る桜の花のように満ち溢れるチェリーやカシスといった果実の芳香。濃厚で華やかな果実味が楽しめるフルーティーなフルボディ。

シルバー・ラベル 2022 Silver Label (12 Meses)



定番 希望小売価格 ¥3,000

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽1/3)
- 評価: GP93
- アルコール度数: 14.5%

樹齢40年以上の古樹のブドウを使用。浅い白亜質の下に石灰石や石の層を持つ痩せた土壌と不毛な気候により、収量は自然と制限される。ブルーベリーやブラックベリーなどの果実やオリエンタルなスパイスの中に、樽由来のトースティでスモーキーな香りがよく溶け込んでいる。ペルベットのよう艶やかなタンニンは甘く、熟した果実は非常にジューシー。ボリュームあるアタックだが、ミネラル・酸により瑞々しさも備えており、果実、アルコール感、オークのエレガントなバランスが素晴らしい。長い余韻には、深みのある果実の旨みが力強く続く。

ブルー・ラベル 2022 Blue Label (18 Meses)



限定 希望小売価格 ¥5,900

- 産地: D.O. Jumilla
- 品種: モナストレル60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、シラー10%
- 熟成: フレンチ&アメリカンオークのバリック18ヶ月(新樽90%)
- 評価: GP96
- アルコール度数: 15%

樹齢55年以上、収量12hl/haという古樹のモナストレルから生まれるトップキュヴェ。その名の通り、18ヶ月間バリックで熟成。熟した黒い果実の力強いアロマに溶け込んだスパイスやカカオ、トーストの香りが心地よい。熟した果実に気品ある酸、どっしりとしたタンニンが混然一体となり、グラスの中で花開く。収量を抑えた3種のブドウをブレンドすることにより生まれたとびきりの凝縮感と複雑さが楽しめる。