

# Bodegas y Viñedos Mengoba

スペインノカスティーリャ・イ・レオン  
ボデガス・イ・ヴィニエードス・メンゴバ

**ボルドー生まれの青年が見つけたスペイン北西部ビエルソの可能性  
クラシカルなボルドーワインの経験を踏まえたナチュラルワイン造り  
土地から生まれたブドウの味わいを表現するビオロジック栽培**



1989年に認定されたスペインの新しいDO BIERZO(ビエルソ)は、マドリッドから北西に400km位の山岳地ですが、黒葡萄はメンシア種、白葡萄はゴデーリョ種という品種が認定されております。その地に2006年から4.5haで始めたワイナリーで、Gregory Perezグレゴリー・ペレスはフランス人。奥様がスペイン人なのでスペインで自分のワイナリーを始めました。

1977年ボルドーで生まれ、ボルドー大学で醸造学を学びました。

その後Ch.Grand-Puy-LacosteやCh.Cos d'Estournelで1997～2000年まで働き、クラシカルなボルドーワインをしっかりと身につけました。

そして自分のワインを造るため候補地を探している時に、まだDOに昇格したばかりでそれ程有名でなかったビエルソという地にチャンスがあると感じ、始めたのです。

そこはまだ有難い事に農業があまり使われている産地ではなく、古い体質が残っている所でした。しかしワインの作り方が古典的で大きな古い樽で、長年酸化熟成させるというスタイルが主流でした。その土地から生まれた葡萄の味わいを壊しているのでは？と感じるようになり、畑を完全無農薬に切り替え、スペインにも浸透してきたナチュラルワインと出会います。そして最終的にbioのワインを目指す事にしました。

が、フランスやイタリアのようなレベルの高いナチュラルワインは、まだまだスペインではレアです。なのでグレゴリーの経験値として、まだどうしても醸造学から抜け切らない醸造をしがちですが、それでもこの地では、真面目に作っている生産者です。

これからどんどんグレゴリーに、より極めたワイン作りに挑戦して貰いたいのですが、今はこの伝統的なDOでのスタートにブラボーを言いたいと思います。

(2015年5月28日第一回目訪問 新井順子)

【42230】Breso Blanco ブレス ブランコ15				【42232】Mengoba Blanco メンゴバ ブランコ15			
呼称	DO Bierzo ビエルソ			呼称	DO Bierzo ビエルソ		
参考小売	¥2,000 ★			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	青色粘土	540m・南、南西	10ha・44hl/ha		石灰	540m・南、南西	10ha・44hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゴデーリョ85%(手摘み / 35～60年) ドニャブランカ15%(手摘み / 50～80年)			品種 (収穫/樹齢)	ゴデーリョ100% (手摘み / 25～80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ブヌマティックで压榨後、 ステンレスタンク[14～16℃]で1ヶ月発酵			発酵	50hlのフールドルで11ヶ月間発酵・熟成		
熟成	ステンレスタンク[15～20℃]で3ヶ月熟成			熟成			
SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時:10mg/L 熟成時:10mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:88mg/L			SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時:10mg/L 熟成時:10mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:54mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソのバイオの買ひブドウで造る白、ステンレスタンクで発酵後そのまま3ヶ月熟成し、無濾過無清澄で瓶詰めしました。やや粘性のある淡いイエローの色調から、マスケットやふじりんごのアロマが広がります。丸みのある華やかな果実に中程度の酸が溶け込んだふくよかな味わいが心地良く杯を進めてくれます。			特徴	ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地ビエルソで造るドメヌ物の白ワインは、標高540m・南西向きの石灰土壌で育つ樹齢25～80年のゴデーリョを50hlのフールドルで11ヶ月間発酵・熟成しました。淡いイエローの外観からは柑橘やナッツ、樽の香りが広がります。アタックで感じる目の詰まった果実がアフターへと長く続く芳醇な味わいです。		

Diony

【41979】Las Tinajas ラティナハス14				【42229】Breso Tinto プレソティント15			
呼称	DO Bierzo ビエルソ			呼称	DO Bierzo ビエルソ		
参考小売	¥6,800			参考小売	¥2,000 ★		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	青灰岩 シスト	760m・東	1ha・40hl/ha		粘土	600m・南	10ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゴデーリョ 100% (手摘み / 平均80年)			品種 (収穫/樹齢)	メンシア85% アリカントブーシェ 15% (手摘み / 50 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後、除梗したブドウを3hlのアンフォラで発酵 15日間ピジャージュ			発酵	70%は除梗、30%除梗せず、 ステンレスタンク[26 ~ 28℃]で発酵		
熟成	アンフォラで2ヶ月のマセラシオン後、8ヶ月熟成			熟成	ステンレスタンクで3ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 15mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 14mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13%		
特徴	 <p>ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソで造るドメーヌ物の白、樹齢80年のゴデーリョを収穫後除梗、アンフォラで発酵し2ヶ月マセラシオンを行い8ヶ月熟成しました。輝くイエローからは擦ったリンゴやヨーグルトの香り、奥からスモーキーかつスパイシーなニュアンスも拡がり、ほのかな塩気を伴った旨みと柔らかな酸が特徴的です。</p>			特徴	 <p>ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソのピオの買いブドウで造る赤、地ブドウのメンシアとフランス原産のアリカントブーシェをブレンドし、ステンレスタンクで3ヶ月発酵熟成しました。深い赤紫の色調からすみれやプラムの香りを感じます。滑らかなテクスチャーに豊かな果実と酸が織り成すバランスの良さ、コスバの高さは折り紙つきです。</p>		
【42231】Flor de Bresos フロールドプレソ14				【41978】Mengoba Tinto メンゴバティント13			
呼称	DO Bierzo ビエルソ			呼称	DO Bierzo ビエルソ		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 砂質	550 ~ 700m・南	10ha・40hl/ha		青灰岩 シスト	760m・南々東	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メンシア85% (手摘み / 平均80年) アリカントブーシェ 15% (手摘み / 平均55年)			品種 (収穫/樹齢)	メンシア85% アリカントブーシェ 10% ゴデーリョ 5% (手摘み / 50 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで発酵			発酵	70%は除梗、30%除梗せず、 開放桶 [26 ~ 28℃] で発酵		
熟成	そのまま6ヶ月熟成			熟成	25hlのフードルで12ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 21mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 54mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	 <p>ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソで造るドメーヌ物、平均樹齢80年のメンシアと平均樹齢55年のアリカントブーシェをフードルで発酵し、そのまま6ヶ月熟成しました。黒みを帯びたルビーの外観からプラムやローズマリー、生姜を感じます。フレッシュな果実が口いっぱいに拡がり、中程度の酸とタンニンが質の良さを物語っています。</p>			特徴	 <p>ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソで造るドメーヌ物の赤、高標高760mの青灰岩・シスト土壌に植わるブドウを開放桶で発酵後、フードルで12ヶ月熟成しました。濃い紫の液面からカシスやブルーベリージャム、ローズマリー、バニラの香りが拡がります。程よいタンニンと上質なコクがあり、柔らかな酸と一体になり心地よく流れます。</p>		

【42233】Sancho Martín サンチョ マルティン13			
呼称	DO Bierzo ビエルソ		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	850m・南	10ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メンシア80% アリカントブーシェとゴデーリョ 20%		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	400Lの木樽で40日間発酵 (マセラシオン、マロラクティック発酵含む)		
熟成	600Lの木樽で12ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 8mg/L未滿		
アルコール度	13.5%		
特徴	 <p>ボルドーで生まれたグレゴリー・ペレスがマドリッドの北西400kmの山岳地、ビエルソで造るドメーヌ物の赤、標高850mの畑で育つメンシアを主体とした3品種を400Lの木樽で発酵、600Lの木樽へ移し12ヶ月熟成しました。黒味を帯びたルビーの外観、スグリやボルドーのグランヴァンを彷彿とする甘く華やかなアロマが拡がります。綺麗な酸が重心を高く保った美しい逸品です。</p>		



*Dionys*