

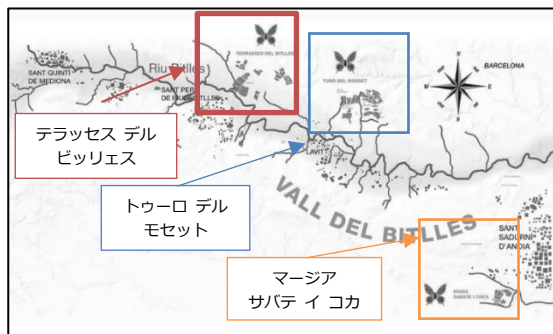
カバを脱退し、テロワールの個性を表現して造り上げる スペイン産スパークリングワインの最高峰



サバテ イ コカ (カステルロッチ)
Sabaté i Coca (Castellroig)

自社畑を3つのエリア・66区画・18の土壌に分類 テロワールに徹底的にこだわったワイン造り

サバテ イ コカ (カステルロッチ) は、1885年よりスペインのペネデスで葡萄栽培をするワイン生産者です。オーナーを務めるのは、醸造家のマルセル サバテ イ コカです。祖父の時代にはワイン造りは行っておらず、栽培した葡萄をそのまま販売していました。その後、1979年から自家畑の葡萄でワイン造りを開始しました。マルセルは、**自家畑 40ha を3つのエリア、66区画、異なる18の土壌に分類し、テロワールの調和をコンセプトとした「カステルロッチ」シリーズ、特定のエリアのテロワールを表現した「サバテ イ コカ」シリーズの2つにブランドを分けてワイン造りを行なっています。**ワイナリーがあるピツリエス渓谷には、**テラッセス デル ピツリエス** (トップ クリュ「テロハ」)を含み、一部を上級キュヴェの「サバテ イ コカ」シリーズに使用)、**トゥーロ デル モセツ** (一部を上級キュヴェに使用)、**マーシア サバテ イ コカ** (主にスタンダード キュヴェのカステルロッチ シリーズに使用) の3つのエリアが存在しています。海から近く、北をモンセラート、東をガラフの山に守られた穏やかな地中海性気候です。かつて海底だった影響が残る、2000年前の中新世の石灰岩を含む土壌で、水はけが良く葡萄栽培に適しています。



新生産者団体「コルピナット」として再始動

ペネデスは、スパークリングワインのカバで知られており、サバテ イ コカでも高品質なカバを生産していました。しかし、カバは「安価なスパークリングワイン」というイメージがついているため、品質にこだわり抜いたワインを生産しても、その価値が理解されない状況が続いていました。この状況から、カバという名前を使用しない生産者も出始めていました。サバテ イ コカを含む6軒の生産者たちは、**2015年に「コルピナット (コラゾン デル ペネデス=ペネデスの心臓)」という新団体を組織し、カバの規定よりも厳しい独自のルールを定め、品質追求を始めました。**

一方、原産地委員会は打開策として、2017年から「カバ デ パラヘ カリフィカード」を導入します。これは、カバにおける**グラン クリュ**格付けのようなもので、**3万ha以上の葡萄畑の中から、わずか9軒の生産者の12区画のみを最上位の畑として認定したのです。サバテ イ コカの所有する「テロハ」の畑もこの格付けに選出されました。**しかし、カバがペネデス産のスパークリングワインのみを指す呼称ではないことに、わだかまりが残っていました。最終的に、「コルピナット」メンバーを含む9軒の有力な生産者がD.O.カバを離れ、新たな道を歩み始めました。その後3軒の生産者が加わり、2024年9月現在、12軒のワイナリーが活動しています。



コルピナットの結成メンバー6名が記念撮影する様子。カステルロッチからは、オーナーのマルセル サバテ イ コカが参加した (左から3番目)。

テロワールについて

3つのエリア・66の区画・18種類の土壌

サバテ イ コカでは、ビッリエスの渓谷周辺の葡萄畑について、それぞれの区画によって異なるテロワールがあると主張してきました。テラッセス デル ビッリエス、トゥーロ デル モセツ、マージア サバテ イ コカの3つのエリアが位置するビッリエス渓谷は、海から近く、北はモンセラート、東はガラフの山に守られた穏やかな地中海性気候です。かつて海底だった影響が残る、2000年前の中新世代の石灰岩を含む土壌で、水はけが良く、葡萄栽培に非常に適しています。



テラッセス デル ビッリエス (ビッリエスのテラス/左)

このエリアは、サン ペレ デ リウデビッリエスの町の周りに位置しており、マルセルの母の生まれ故郷です。マルセルの祖父のジョセップ コカ (2代目) が、この場所にある「テロハ」の区画にチャレツロを植えました。区画のほとんどは、町を見下ろす渓谷の上部に位置しており、標高は280~300メートルで、南向きです。サバテ イ コカは、チャレツロに強いこだわりを持っています。所有する区画はすべて標高200~400メートルに位置していますが、標高400メートルを超えるとチャレツロの成熟に問題が起きると考えているためです。カバにおけるグラン クリュ、「パラヘ カリフィカード」に認定された「テロハ=テラ ロサ/テラ ロハ (赤土)」の畑を代表する濃い赤色の土は、石灰岩が風化したドロマイトを含む特別な土壌で、葡萄はゆっくりと成熟し、ワインにミネラル、黒鉛のノート、フレッシュさ、複雑さを与えます。

トゥーロ デル モセツ (モセツの丘/中央)

トゥーロ デル モセツは、27の小区画に分かれるエリアです。トレラヴィットの町の周辺に位置しており、ビッリエス渓谷から少し低いところに広がりますが、丘陵地では290~320メートルと標高が高く、区画の多くは自然の段々畑になっています。畑の向きは様々で、地中海の松林が周辺にあります。全体的に土壌は白っぽく、よりコンパクトです。

マージア サバテ イ コカ (サバテ イ コカ農園/右)

サン サドゥルニ ダ ノイアの近く、ワイナリー (左地図のオレンジの箇所) 周辺に位置しており、9つの小区画に分かれています。3つのエリアの中で最も若い土壌で、標高は210メートルです。葡萄は主に、ブレンドによるテロワールの調和をコンセプトにした「カステルロッチ」名義のワインに使用しています。

自然環境に配慮した有機農法

サバテ イ コカ (カステルロッチ) は、D.O.カバを脱退する以前から、自然環境に配慮した葡萄栽培を行って来ました。元々生息している動物や植物を排除するようなことはせず、生態系を崩さないことに気を付けています。そのため、殺虫剤は一切使用しません。また、羊を畑に放すことで、雑草を食べてもらい、これらの自然な農法が持続できるように取り組んでいます。「羊たちの糞が肥料となるためとても助かっていますが、話が通じないことが難点です。葡萄を食べてしまったこともあるので、通訳が欲しいですね」とマルセルは話してくれました。こうした手法には非常に手間がかかりますが、葡萄栽培への並々ならぬこだわりこそ、サバテ イ コカの持つ哲学と言えます。こうして育てられた葡萄はさらに66の区画ごとに醸造され、それぞれのテロワールを表現したワインとして生み出されています。こうした取り組みとワインの品質が評価され、カタルーニャ ソムリエ協会 (ACS) のメンバー投票により、2016年の最優秀生産者に選ばれています。また、「ワイン アドヴォケイト」でも評価されており、最高峰のクリュ「テロハ」からの「レセルバ ファミリア ブルット ナトゥレ (欠品中。次回入荷日未定)」は2008VTが94+点、2013VTが94点、2014VTが93+点、2007VTが92点を獲得するなど、そのクオリティの高さが認められています。



「私はサバテ イ コカのワインについてコメントしたい。この名前は、レーダーの下を飛びがちだが、それはおそらくイメージやブランドがワインの本質を示していないからだろう。ラベルやボトル、イメージを忘れて、ワインのことだけを考えてみてほしい。彼らは見事だ」

——『ワイン アドヴォケイト 2019.8.31』より

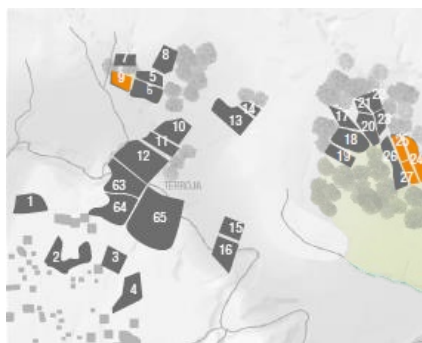
特別なテロワールを持つ区画のみを厳選したセレクション クラス

「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」で **93 点** を獲得！
祖父ジョゼップの名を冠した家族の歴史を紡ぐ上級キュヴェ

サバテ イ コカ ジョゼップ コカ ブルット ナトゥレ 2017

Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature

サン ペレ デ リウデピツリェス村の4つの区画の葡萄で造られています。2種類の土壌タイプに分かれ、平均樹齢は50年以上です。どちらも比較的深い土壌で、区画は北向きに面しており、葡萄がゆっくりと成熟することで複雑な風味を獲得します。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。



長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。パイナップルやユーカリのフレッシュなアロマとローストしたカカオやドライフルーツを思わせる複雑なアロマが素晴らしく調和しています。驚くほどフレッシュでありながら、しっかりとした骨格があり、非常にバランスが取れています。オーナーのマルセル サバテの祖父で2代目のジョゼップ コカは1900年代のはじめにこの場所にチャレッコを植えました。ワインの名前はそれにちなんでいます。ラベルに記されているサインは「Jose Coca」と「p」が抜けていますが、これはフランコ独裁政権時代にはカタルーニャ語が禁じられており、サインはスペイン語で記載しなければならなかった為です。

★「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」93点。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：スペイン/ペネデス 葡萄品種：チャレッコ、マカベオ
熟成：65ヶ月以上 有機認証：ユーロリーフ
品番：S-293/JAN：4935919072939/容量：750ml



¥5,720(本体価格¥5,200)



「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」で **92 点** を獲得！
マール土壌による集約した味わいを表現しています

サバテ イ コカ モセット ブルット ナトゥレ 2019

Sabaté i Coca Mosset Brut Nature

「モセット (Mosset)」はトレラヴィット村で一番標高が高い丘の名前です。トレラヴィット村の近くの丘陵地にある6つの区画、3タイプの異なる土壌の葡萄から造られています。これらの区画にはマール (泥灰岩) の母岩があり、それがワインに集約感を与えています。それぞれの区画は標高290mから320mに位置する自然のテラス (段々畑) に広がっています。畑の向きは様々で、周辺は松林で囲まれています。これらの畑からはフレッシュかつスパイシーでしっかりとした骨格を持つワインが出来ます。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。フェネルやアニスのフレッシュなアロマに加え、メロン、洋梨、洋菓子をおもわせる甘い香りが混ざります。口に含むと極めて辛口、バランスが良く、エレガントで豊かな果実味がいつまでも続きます。

★「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」92点。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：スペイン/ペネデス 葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリヤード
熟成：45ヶ月以上 有機認証：ユーロリーフ
品番：S-292/JAN：4935919072922/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)



それぞれの区画が持つ個性を調和させて造るスタンダード クラス

カステルロッチ チャレッコ ベルメイ レセルバ ブルット 2019 (左) Castellroig Xarello Vermell Reserva Brut

【68本限定】

チャレッコ ベルメイは白葡萄のチャレッコが突然変異した品種で、果皮はグレーを帯びた淡いオレンジ色をしています。短時間のスキンコンタクトを行い、非常に淡い色合いを抽出しました。繊細な泡立ちがあり、チェリーやバラの花の香りに加え、ローズマリーやタイムなどハーブのニュアンスが混ざっています。豊かな酸があり、とてもフレッシュな味わいです。ベースワインの発酵はステンレスタンクを用い、繊細な果実のアロマを保つため低温で行います。

★「ペニンガイド 2023」91点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月

葡萄品種：チャレッコ ベルメイ 100%

品番：S-276/JAN：4935919072762/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

カステルロッチ レセルバ ブルット ロゼ 2018 (右)

Castellroig Reserva Brut Rosé

カステルロッチのラインナップに、ついにロゼが加わりました。ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてもフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレーバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。ピツリエス渓谷の多様な土壌で育つガルナッチャ、トレパット、チャレッコのブレンドによるワインです。7か所の異なる区画の葡萄を使用しています。チャレッコとトレパットの平均樹齢は60年、ガルナッチャは約20年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄を品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：ガルナッチャ、チャレッコ、トレパット

品番：S-277/JAN：4935919072779/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



カステルロッチ レセルバ ブルット ナトゥレ 2019 (左)

Castellroig Reserva Brut Nature

ドザージュを行わず、ブルット ナトゥレで仕上げたエントリークラスのワインです。フレッシュさが際立つ、心地よい辛口をイメージして造られています。使用する葡萄はあまり地層が深くない(古くない)土壌で育つものです。品種ごとに別々に発酵させた後、ブレンドします。きめ細かく、持続性のある泡立ちがあります。白い花や柑橘系の果物のエレガントなアロマ。口に含むときりつと辛口で爽やか、非常にバランスのとれた味わいです。

★「ペニンガイド 2024」90点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ、他

品番：S-291/JAN：4935919072915/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

カステルロッチ レセルバ ブルット 2019 (右)

Castellroig Reserva Brut

サバテ イ コカ (カステルロッチ) はブルット ナトゥレのスタイルに注力していますが、このワインはフレッシュでフルーティ、飲みやすいスタイルを意図して造っているため、あえてブルットに仕上げています。ベースワインは葡萄品種ごと別々に発酵させた後、ブレンドします。細かく持続性のある泡立ち、白い花やジャズミン、青リンゴや柑橘系の果物を思わせる香り高いアロマ。口当たりはフレッシュでクリーン、非常にバランスが良く、長い余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ、他

品番：S-290/JAN：4935919072908/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)