

アルデボル/スペイン・プリオラート

ARDÉVOL

生産量は 35,000~40,000 本
僅か 12ha から生まれる
希少なプリオラート



プリオラートの土壌は、もともと岩から生じたもので、「llicorell」または「llicorella」と呼ばれる粘板岩が多く含まれ、黒っぽい灰色や茶色をしています。

ジョゼップ アルデボル
JOSEPH ARDÉVOL

葡萄栽培から醸造まで全てを行っています。ワイン造りをする前は、トラックの運転手などで生計を立てていました。醸造学校へは通わず、自分の経験を元にワイン造りをしています。誰よりもポレラ村を愛し、自分が育ったこの場所でワイン造りすることに誇りを持っています。ジョゼップは、2022年に惜しまれながらこの世を去りましたが、彼が造った素晴らしいワインは多くの人に愛され続けています。

アルデボル家は 13 世紀から葡萄を栽培しており、バルクでワインを販売していました。その後、フィロキセラの到来により、ヘーゼルナッツの栽培へ転作してしまいました。しかし、1995 年、アルベルトとジョゼップのアルデボル兄弟と、友人のロセル ガルゼランが、再び葡萄栽培を始めました。それは、自分達の土地や故郷に対する思いを、小さな家族経営のボデガによって、ワインという形で具体化しようと思ったからです。

プリオラートの土壌は、「リコレリャ ("llicorell" または "llicorella")」と呼ばれる粘板岩が多く含まれ、葡萄の根は、この粘板岩の間を縫うように深く伸びていき、ミネラル分が豊富に得られます。アルデボルは、合わせて 12ha の畑を所有しています。収穫量はなんと 16hl/ha にすぎません。畑での作業はオーガニックが基本ですが、認証は得ていません。

収穫時期は、分析値でなく自分で葡萄を食べて決めていきます。発酵温度は、25~28℃。発酵温度の高くなるグルナッシュ以外は、野生酵母を使用しています。ワイン造りでは、長時間のマセラシオンを行ないません。葡萄が良い場合は 1 ヶ月になることもあります。やさしくプレスし、軽くローストしたきめの細かいフレンチオークで熟成します。これらの過程は全て、純粋で自然な風味を際立たせるもので、樽のフレーバーが強すぎないようにします。樽のフレーバーは、熟成することにより生まれる変化や複雑さとは異なると考えているからです。



CELLER ARDÉVOL





アルデボルのワイナリーは、プリオラート南東部のポレラ村にあります。バルセロナから東へ約14km、車で高速道路を使用して約2時間のところにあります。ポレラ村は人口450人ほどで、周りは山に囲まれており、自然が豊かで、30分もあれば全体を見て回ることが出来るくらい本当に小さな村です。畑にはたくさんの植物や昆虫が見られ、限りなく自然に近い環境の中で彼らのワインは造られていました。

ここはプリオラートで最も冷涼な地区のひとつと言われています。カリニエナやグルナッシュの他、メルロやシラーの栽培にも適しています。昼夜の寒暖差が大きく、冬は非常に厳しい環境です。南西部に位置する、プリオラートの秀逸なワインを造ることで知られるグラタリョブス村と直線距離にすると8~9kmほどですが、収穫期は2週間も遅く、冷涼であることが良く分かる例となっています。他の地域からは周囲を山で遮られていて、谷間になっており、起伏の激しい山に沿って畑が広がっています。

「私はポレラという小さな村で生まれた。家族は昔から葡萄や野菜を育てており、祖父や叔父さんを含めて親族はみんな農家だった。私がまだ若かったころ、ポレラ村にはたいした産業もないため貧しく、皆が次々と街へ働きに出て行った。私も街に出て、病院のアシスタントやトラックのドライバーなど、農業と全く関係のない仕事をして働いていたよ。そんな中、プリオラートのワインが売れる時代が来たおかげで、私を含めて村に戻った人は多かった。ポレラ村に住んでいた人々は、先代が農夫だということが多いため、土地は自らの心そのものだ。街に出て、街の楽しさに馴染むことはなく、皆、できることなら村に戻りたいと思っていたんだ。私は1994年に、自分で瓶詰めしたワインを販売しようと決意した。この時はまだ、今ほどプリオラートが有名ではなく、ワイナリーも20~30軒ほどしかなかった。皆が注目する前に決断できたことが、他のワイナリーよりも有利に働いた。私は、ちょうど同じ年に結婚したばかりで、それから2、3年の内に3人の子供を抱えることになった。妻は会計事務所で働いて家計を助けてくれた。私はといえば銀行にお金を借りに行っていた。自分で瓶詰めして、自分のワインを造ることに周りは反対していたよ。どうやって説得したのかって？ 説得する必要なんてなかったよ！ 自分自身の事だからね。後のことを考えるより、やりたいことをやるべきだよ。私が目指しているスタイルは、しっかりとしたボディと複雑さがあり、それでいてエレガントなワイン。私たちのワインからは、それが感じられると思う。樽を使いすぎるが、その風味が全面に出ることがないようにしている」



——ジョゼップ アルデボル

アルデボルの歴史は「コマ ダン ロミュ」から始まりました

コマ ダン ロミュ 2018 Coma d'en Romeu

【180本限定】

「コマ ダン ロミュ」は畑のある地区の名前です。ジョゼップが2000年に初めて造った最初のワインが、この「コマ ダン ロミュ」でした。「コマ」は「小さな山」、「ロミュ」は固有名詞です。北向きのコマ ダン ロミュと南東向きのエル メネスカルの2つの畑の葡萄をブレンドしています。筋骨隆々なイメージの力強いスタイルのワインです。濃い色。口に含むと筋肉質で、口いっぱい広がる力強さがあり、アンジョリ(S-274)より果実味は控えめです。ステンレスタンクで発酵させ、フレンチオークのバリック(新樽でない)で約24ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種：ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオークのバリックで約24ヶ月

品番：S-275 / JAN：4935919072755 / 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



2009年に訪問した際、弊社スタッフがコマ ダン ロミュの畑の一部に葡萄樹を植えました。



2022年に生産者から送られてきた一枚。15年の時を経て、葡萄樹は元気に成長していました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



ジョゼップが想いを込めて造り上げたシラー主体の傑作 冷涼なポレラ村のテロワールを表現した最上級キュヴェ

テラ ドーム 2017

Terra d'Hom

【40本限定】

アルデボルが造る最上級のキュヴェで、テラ ドームは「その人の土地」という意味です。ベストな樽を選びすぐってブレンドしたワインです。「コマ ダン ロミュ」を初めてリリースした翌年、2001年に造り始めたワインです。ジョゼップはシラーが大好きで、このワインをシラー主体で造ります。熟した黒い果実、滑らかで落ち着いた味わいです。酸もあり、質の高いタンニンがあります。このポリウムとエレガントな余韻は、まさにプリオラートならではと言えるでしょう。「私のワインは樽香とワインの味わいのバランスが良いと思う。スペインワインは基本的に樽が強い傾向があるが、私が造るワインは違う。なぜなら、ワイン自体がそれぞれの個性を主張することが大切だと思うからだ。たとえばテラ ドームは、納得できなければその年は造らない。納得できないなら造る意味がない！」とジョゼップは語っていました。ステンレスタンクで発酵後、225Lのフレンチオークのバリックで約24ヶ月熟成させます。

このヴィンテージの評価はありませんが、過去に「ヴィノス」で他のヴィンテージが高い評価を得ています。

・2013VT : 93点 ・2010VT : 92点 ・2008VT : 90点 ・2007VT : 92点
・2006VT : 91点 ・2005VT : 91点 ・2003VT : 89点 ・2001VT : 91点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種：シラー、他

熟成：フレンチオークのバリックで約24ヶ月

品番：S-100/JAN：4935919071000/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



アルデボルのラインナップの中で、果実味を最も前面に出しています 「もう一口、もう一口」と飲みたくなるワイン」

アンジョリ 2018

Anjoli

「アンジョリ」とは、オーナーのひとりロセル ガルゼランがネパールから養子に迎えた娘の名前で、「両手で水をすくう」という意味です。2003年から造り始めました。ロセルは、ジョゼップと兄のアルベルトの友人であり、ジョゼップがワイナリーを始めるにあたり、出資者として参加してくれた女性です。

コマ ダン ロミュと同じ、北向きのコマ ダン ロミュと南東向きのエル メネスカルの畑の葡萄をブレンドしています。果実のポリウムが豊かです。カカオを思わせる風味となめらかなタンニンがあります。アルデボルのワインの中では、果実味を前面に出したタイプですが、フルボディで力強い味わいがあります。「持続性があり、タンニンや樽の風味よりもフルーティさが強い。このタイプのワインは、余韻も素晴らしいので、「もう一口、もう一口」と飲みたくなる」とジョゼップは話します。ステンレスタンクで発酵、アリエ産のフレンチバリック（新樽でない）で約18ヶ月熟成させます。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種：ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニオン、他

熟成：フレンチオークのバリックで約18ヶ月

品番：S-274/JAN：4935919072748/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)