



オールドワールドの新世代

ボデガス・セロン

■スペインでいち早くオーガニック認証を受けたワイナリー

ワイナリーの畑は、1895年からセロンファミリーが所有しています。この畑で、自然と環境を敬う伝統的なぶどう生産を続け、それから一世紀の1995年、スペインでもいち早くオーガニック認証を受けるワイナリーとなりました。

ボデガス・セロンはスペイン南東部アルバセッテに位置し、1995年から原産地呼称“Vinos de la Tierra de Castilla” (V.D.T ビノス・デ・カスティージャ)と“D.O. Jumilla” (D.O.フミージャ)でオーガニック栽培によりぶどうを育てています。

冬と夏の寒暖差が激しく、年間250リットル以下の降水量と乾燥しています。

標高は800m~850mの高地で、砂状、石灰岩というオーガニック栽培に適した土壌で形成されています。

畑はラ・ムエラとエル・テハレホの二区画に分かれ、シャルドネ、テンプラニリーヨ、モナストレル、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ベルドが実をつけます。

科学的な製品や肥料は使用せず、環境を尊び、持続可能なオーガニック、ビオダイナミを実践する栽培で収穫されたぶどうを使用し、添加物・合成物・薬品などを一切使用せずワインを醸造しています。

すべてのワインはテロワールの表現である、をモットーに天然の土着酵母を取り入れることで、この土地の香り、味わいを最大限に生かしています。

収穫はすべて手摘みで行われます。機械は使用しません。

ワイナリーにベストコンディションで運ばれるよう、ぶどうは収穫から30分以内にデポジットへ運ばれます。



■トド・ソブレ・ミ 2016 Todo Sobre Mí

DO: フミーリャ
ぶどう品種: シャルドネ 100%

フレッシュで力強い果実味はコクのある深い味わいを生み、心地良い酸味がワインのバランスを整えています。

希望小売価格
1,800円 (税別)



■エル・ティエンポ・ケ・ノス・ウネ 2016 El Tiempo que nos une

DO: フミーリャ
ぶどう品種: メルロー 100%

ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を行います。滑らかな口当たりで、柔らかいタンニンがバランス良く、心地よい余韻があります。

希望小売価格
1,800円 (税別)



■レモルディメント テイント 2013 Remordimiento Tinto

DO: フミーリャ
ぶどう品種: プティ・ベルド、テンプラニリーヨ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン

オーク樽で熟成され、バランスの良いブレンドになっています。フレッシュで口当たりの柔らかいタンニンは、果実の旨味をしっかりと楽しめるワインです。

希望小売価格
2,100円 (税別)



■レモルディメント ブランコ 2017 Remordimiento Blanco

DO: フミーリャ
ぶどう品種: シャルドネ
樽発酵

輝きのある黄色。フルーティーなアロマ、樽発酵による典型的で強烈なトーストとスモーク香に溢れている。柔らかくバランスがとれており新鮮さと酸味が感じられる。

希望小売価格
2,300円 (税別)



■エル・センチード・デ・ラ・ビーダ 2012 El Sentido de la Vida

DO: フミーリャ
ぶどう品種: プティ・ベルド 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

12ヶ月フレンチオーク樽で熟成
海拔850mの最も古い白亜の土壌のぶどう畑で生育する厳選されたぶどうから造られます。テロワールの個性とユニークな性格を十分に引き出しているバランスと調和に秀でた繊細なワインです。

希望小売価格
3,000円 (税別)



■ラビア 2013 Rabia

DO: フミーリャ
ぶどう品種: プティ・ベルド 100%

14ヶ月フレンチオーク樽で熟成
最も古く最良のプティ・ベルドの畑の厳選したぶどうから造られます。フリーランジュースから天然酵母による発酵で造られます。フルボディの骨格は綺麗な酸とともにバランス良く、エレガントな味わいになります。

希望小売価格
3,600円 (税別)