

CLOS FIGUERES

クロス フィゲレス



ワイン名：クロス・フィゲレス
 ヴィンテージ：2016
 生産者名：クロス・フィゲラス
 Clos Figueras
 原産国：スペイン
 地方・地区：カタルーニャ州 プリオラート
 格付：DOCa プリオラート
 規格：750ml x 6本
 セパージュ：ガルナツチャ 60%、カリニエナ 40%
 樹齢：60~80年古木。
 年間生産量：2,848本
 発酵：容量 500L の樽発酵 3週間
 熟成：500L フレンチオーク 14ヶ月(新樽と1年使用樽)
 アルコール度数：14.5%
 JANコード：8 4370085 87165
 参考小売価格：¥16,000(税抜)

【テイastingコメント】

レッドチェリー、黒系果実に上質なオークの香り。

プリオラートの土壌のミネラル感やフレッシュな印象も。柔らかな口当たりでミネラルやスパイスがバランス良く共鳴し、フィネス、リッチ、深みと格を感じるテイスト。

【評価】

パーカーポイント 92点、ペニンガイド 94

NOTES

過酷な土地で過疎化が進んでいたプリオラートがワインの名産地として注目を浴びだしたのが 1980 年代後半。ワイン造りに情熱を傾ける人々が集まり次々と新しいスタイルの高品質なワインが造られるようになりました。その中で精力的にこの土地の改革を進めたのが「4人組」と呼ばれる醸造家たちです。クロス・フィゲラスは、その4人組の一人、ルネ・バルビエ氏のアドバイスのもとで経営されているボデガです。また、ボデガの所有者は、ボルドーの大手ネゴシアン、ヨーロッパヴァン社長クリストファー・カナン氏です。

プリオラートは、2002年州レベルでDOCの承認を受けていましたが、2009年ようやく国レベルでの承認もあり、リオハに次いでDOCaの格付けをもつ産地となりました。