

# クロス・モガドール 2009年

## Clos Mogador

フレゼント



品種：ガルナッチャ44%、カリニエナ21%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、シラー 16%  
希望小売価格：9450円 問い合わせ先：オーケストラ

若いうちから堪能できる  
「プリオラートの宝石」

菊池「プリオラートの4人組」の中心的な人物、ルネ・バルビエ氏が手掛けるボデガですね。プリオラートは12世紀ごろから修道院によるワイン造りが行われていた歴史ある産地でしたが、リコレリヤの急斜面と厳しい夏の乾燥という過酷な条件から、一時は衰退してしまいました。バルビエ氏は1970年代、当時「不毛の地」と言われていたプリオラートのポテンシャルを見出し、世界から注目される銘醸地にした立役者として知られています。

伊藤 プリオラートでも別格と言える造り手ですね。この「クロス・モガドール」は、樹齢60年を超えるガルナッチャを主体に、カリニエナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーをブレンドしています。菊池 赤い果実のコンポートやジャムのような甘い香り、完熟したフルーツの凝縮感も感じます。ミネラルも豊富。味わいは、酸が滑らかで、全体的にやさしい口当たり。いろいろなブドウ品種をうまくブレンドさせて素晴らしいバランスに仕上げた赤ワインです。

伊藤 甘味のある果実味、エレガントな酸、しつかりしたタンニンと、とにかくバランスがいい。腐葉土やなめし革などの複雑なニュアンスも感じます。余韻もとても長いですね。厳選した素材をシンプルに仕上げた料理、例えば牛ハラミのステーキなどと一緒を楽しみたいですね。菊池 特別な日にレストランで開けた一本ですね。仔羊のバイ包み焼きのような、家庭では作れない料理と合わせて堪能すれば、華やかな席になるでしょう。

伊藤 かつてのプリオラートの赤ワインは長期熟成が前提で、若いころはガチガチに硬くて飲みにくいタイプが多かった印象です。しかし、このクロス・モガドールの2009年ワインテージがこれだけバランス良く洗練された味わいに仕上がっていることにも象徴されるように、若いうちから楽しめる造りに少しずつ移行しているように感じます。

**生産者：クロス・モガドール**  
Clos Mogador

南フランスのジコンダスで代々ワイン造りをしてきたバルビエ家が、フィロキセラ禍を逃れスペインに渡り、1979年に当主のルネ・バルビエ氏がワイナリーを設立した。自然との共生を最も大切にし、ビオディナミでブドウ栽培を行っている。スペイン初のDOCaプリオラート導入の働きかけ、フィロキセラ以前に栽培されていた20種以上の固有品種の研究など、たゆまぬ努力で、バルビエ氏は若い醸造家たちの精神的支柱であり続けている。写真はバルビエ氏とイザベル夫人。



Spain 69 DO

Winery

# 進化を続けるスペイン

——伝統派もモダン派も取り混ぜて、スペインワインを象徴する100本をテイステイングしていただきました。全体の感想をお聞かせください。

**菊池** ほぼ全DOを網羅して二挙にテイステイングするという経験は、これまでほとんどなかったので、貴重な体験でした。強く感じたのは「スペインワインの進化」。全体として、クオリティーが非常に高くなっています。

**伊藤** 少し前は「濃いだけ」「インパクトだけ」というワインもあったけれど、今回のテイステイングから見えてきたのは、「ズバリ」「バランスの良さ」です。

**菊池** 本当ですね。きれいで、厚化粧していない自然な造りのワインが増えている。これはスペインワイン全体の傾向ではないかと思います。スペイン料理がライトでヘルシー志向になっている今、ワインにもその流れが来ているんだな、と。ワインと一緒に楽しみたい料理も考えましたが、素材をシンプルに調理したものに合わせやすいという印象です。

**伊藤** その上、守備範囲が広く、どんな食材や調味料ともあまりケンカしない。例えばタンニンが強過ぎるワインだと魚料理は生臭さを感じてしまいますが、スペインワインは果実味を中心に、酸やタンニンがさほど強くないものが多い。「煮魚とスペインの

赤」というマリアージュも、いけます。日本の家庭料理とも相性が良く「家飲み」に最適だと思っんです。

**菊池** コンビニやスーパーで手軽に買える1000円台のリーズナブルなスペインワインも少なくありませんからね。瓶内2次発酵の高品質のカバも、シャンパーニュに比べたら格段に安い。それに、スペインワインってモダンなラ

ベルが多く、売り場で見ても楽しいですよ。まずは「い」から、お気に入りのお酒を楽しまむのもいいんじゃないかな。

——試飲を通し、各DOの捉えることはできたので、**伊藤** 一つの品種が産地のように表情を変えるのか



## きた、その魅力とは？

## て

イン。  
試飲すると

ッショナルである

追随する存在としてDOバルデオラスやDOリベイロのゴデーリョは要注目。今回試飲した『バルデシル 20