



# PRIORAT CLOS MOGADOR

## クロス モガドール

### 「自然と共生」テロワールと心を表現するルネ・バルビエ氏

代々タジゴンドスでワイン造りをしてきたバルビエ家、19世紀末フロキセラ禍によりスペインへ渡り、現オーナールネ氏が1979年ワイナリーを設立。

自然との共生を最も大事にするルネ氏と奥様はバイオダイナミックスを導入、有機栽培に取り組んでいます。

標高450mの畑に白ブドウをメインに植え、350mの醸造所近くの畑で黒ブドウを栽培、ブドウのクオリティを最重視し、力強さと繊細さ、濃さと軽やかさが同居する素晴らしいワインを造ります。

「クロス・モガドール」は過去5年間において自社所有の単一畑のブドウのみで造られ、過去10年国際的に高い評価を受け、且つDOに含まれるとしてスペインで唯一「Vino de Finca」の認定を受けたワイン。

また、いわゆるフランスのAOC ヴィラージュにあたる呼称「Vino de Vila」をスペインで初めてDOC プリオラートの導入への動きの先頭に立ったり、フィロキセラ以前に栽培されていたという20品種以上の固有品種について研究、積極的にワイン造りに活かしたり、プリオラートのこれからを担う若い醸造家たちのサポートを惜しまなかったりと、30年以上経った今でも努力を惜しまず、精力的に活動するルネ・バルビエ氏。プリオラート、延いてはスペインのワイン史において、ルネ・バルビエが残す功績は非常に大きいと言えます。



ルネ・バルビエ氏と奥様イザベルさん



「自然との共生」を大事にしたブドウ畑

※2008年ビンテージよりオーケストラが輸入元になりました

#### ■クロス・モガドール

CLOS MOGADOR  
DOCa プリオラート

ぶどう品種：ガルナッチャ(樹齢60~70年)、カリニエナ、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー  
凝縮された果実味、奥深い複雑味、終わることのない余韻と今後の成長が非常に楽しみにできる逸品ワイン。

2009年ビンテージ 希望小売価格 9,000円  
2010年ビンテージ 希望小売価格 10,000円  
2011年ビンテージ 希望小売価格 12,000円  
2009年マグナム 希望小売価格 19,000円



#### ■ネリン

NELIN  
DOCa プリオラート

ぶどう品種：ガルナッチャ・ブランカ、マカブー、ヴィオニエ、マルサンヌ、ピノ・ノワール、ローサンヌ、エスカニャペーリヤス、ペドロ・ヒメネス

香りはリッチで強烈。エキゾチックな白い花やミネラル香、スパイスの香りがそれぞれの品種から湧き出るように顔を覗かせます。口当りは柔らかく、透き通った酸味とジューシーな果実味がとてもリッチで余韻も長め。3~5年で飲み頃を迎えます。

2008年ビンテージ 希望小売価格 5,250円  
2009年ビンテージ 希望小売価格 5,250円  
2010年ビンテージ 希望小売価格 5,600円  
2011年ビンテージ 希望小売価格 6,500円



#### ■マニエテス

MANYETES  
DOCa プリオラート

ぶどう品種：カリニエナ、ガルナッチャ  
紫がかった濃いルビー色で、香りは黒いベリー系の果実やバニラ・ハーブ・カカオのニュアンスがあり、味わいにはプリオラートの太陽を浴びて育った葡萄の凝縮した豊富な果実味があり、また心地良いタンニンと酸味が奥行きを形成しています。余韻も素晴らしく長く、フィネスを感じさせる味わいがあります。ミネラル感豊かな、プリオラートの土地を感じる赤。  
2008年ビンテージ 希望小売価格 8,500円  
2009年ビンテージ 希望小売価格 8,500円  
2010年ビンテージ 希望小売価格 9,500円



「プリオラートのサラブレッド。素晴らしいポテンシャルと豊かなミネラル感とフルーツリキュールが楽しめます。」

三ツ星レストラン「エル・ブジ」のソムリエ デビッド・デイハス氏