

Cirillo

日本初入荷

チリッロ・エステート・ワイン (バロッサヴァレー)



Cirillo Estate Wines

世代を超えて繋いだ遺産 世界最古のグルナッシュ



チリッロ・ファミリーは世界中で最古と言われているグルナッシュとセミヨンの葡萄畑から産出するものをこれまで絶えることなく保持しています。葡萄の樹が植えられたのは「1848年」これら葡萄の木々は単にバロッサヴァレー史の一部というだけでは無くオーストラリアワイン業界の遺産でもあります。チリッロは過去40年間この偉大な遺産の管理者でありましたが彼らのワイン作りという財産は9世代にも遡り南イタリア地方カラブリアに辿り付きます。しかしながら公の場において偉大な葡萄からリリースされるワイン、ファーストヴィンテージとなる「Cirillo1850 Grenache」は2003年まで存在さえ知られていないものでした。

葡萄畑は1億年以上前に存在した太古の湖跡に位置します。土壌はシルト系の砂質がライムストーン石灰岩や粘土層の上を深く覆っており、葡萄畑（海岸から70km内陸に位置）を散歩してみるとわかるのですが海岸のような砂が足の周りを覆います。剪定された古木のグルナッシュは木々がねじれた幹根を持つバスケットの様相で大きいものは6フィートの高さで立ち上り、6フィートの幅で広がりを見せています。この歳で生きている葡萄の木々に対して1年を通して最新の注意を払う必要があります。マルコ・チリッロ（オーナー・ワインメーカー）は扱いに注意を払わなければいけない命にそれぞれの葡萄の木々を馴らし育成し、剪定等に自身の時間を費やしています。その結果として信じられないほど強烈な果実を古木が実らせるのです。古木で芳醇な葡萄というものはそれほど目にするものではありません。葡萄果実は通常産地の中でももっとも遅い収穫期を迎え、全て手摘みします。100%除梗（60%は破碎せず全房）した葡萄を開放漕の醗酵タンクに移送し15～30日間の自然発酵（野生酵母）を行います。この期間はヴィンテージと葡萄の状態によって差異が occurs。

2009 Cirillo Old Vine 1850 Grenache・チリッロ 1850 古木のグルナッシュが生まれるのは、バロッサヴァレーでも歴史ある町サイガースドルフ地区に位置し砂質の土壌で育っています。この単一畑は世界中、現存する最古のグルナッシュを生み出す畑と言われています。これまで葡萄はエルダートン、ロックフォードそしてトゥルブレックへ供給しトップキュベに使用されてきました。ダークベリーの果実、ドライハーブ、スパイス等の素晴らしいアロマ。味わいはミディアムからフルボディ、チェリー、アニス、白胡椒など非常に繊細な凛としたフレーバーを保ち、24か月ホグスヘッドのオーク樽で整えられ熟成した深い味わいを感じます。チリッロ・グルナッシュはオークによる味付けよりも品種の特性を抽出しています。タンニンには柔らかく余韻は長く深みがあり、主要因となる果実味と酸のバランスを繋ぎ目には継ぎ目のない美しいワインに仕上がっています。数少ないオーストラリアのグルナッシュワインとしてセラーで10年を超えても称賛されることでしょう。



ワインは初期醗酵の間1日に2～4回ほど手で優しく醸します。醗酵が完全に終わると注意して800kgのバスケットプレス機に移送しタンニン、果実そしてワインの骨格となる全ての要素が仲良く交わるようコントロールします。それからヴィンテージによって差異はありますが60%フレンチオーク、40%アメリカンオーク（ホグスヘッド）にて24か月寝かせます。それからワインに与えられる最後の24か月を瓶内で貯蔵庫にて過ごした後リリースされます。現在マルコによって行われている沢山の伝統的な技術は幾世代にも渡るチリッロ家の手によって伝えられてきたものでした。一般的な果実味いっぱい、濃厚なグルナッシュとは異なり、「チリッロ 1850 グルナッシュ」が表現する高い酸度と芳醇なスタイルに対しマルコは謝罪しません。このワインスタイルが1970、80年代と彼の父親のワインスタイルに証拠づけられるように何十年にも渡りワインが生き続けることを可能にしています。

Vai & Company Ltd.

お問合せ： 株式会社ヴァイアンドカンパニー 本社：06-6841-3553 東京：03-3779-2123