

ブルゴーニュ大学で醸造学を修めたチリ人のミゲル・ベソアインは、その後の10年間でフランス各地およびドイツ・ファルツの各ワイナリーでワインメーカーとして働いた。ミゲルの伴侶であるアレクサンドラは、ドイツ系のニュージーランド人で、ドイツでパートナーとなった2人は、2010年に自分たちのワイナリーを構えるという夢を実現するため、ミゲルの故郷であるチリに移住した。ミゲルの父が1989年に植樹した自社畑のあるマイボ・ヴァレーにワイナリーを構え、数年間ガレージワインを産み出していたが、ほぼ同時期の2011年に家族ぐるみでチリに移住した日本人醸造家・和田恒多とやがて縁を持ち、一緒にワインを造るようになった。マイボ・アンデスのロス・モロス地区にある自社畑は、標高650mでマイボ川の南東側のほりになるテラスに位置しており、アンデス山脈からマイボ川を吹き下る風が畑の健全性を保ち、農薬の使用を全く必要としない。当主ミゲルは先ず「ワルト・マイボ」のテロワールを如実に映し出したワインを理想と考えている。また毎年マイボを含むセントラルヴァレーを中心にベストと考える単一畑の葡萄を買い付け、手摘みされた高品質な葡萄のみを用い、丁寧な醸造でテロワールが反映したワインを造っている。

1

Besoain Wines / ベソアイン・ワインズ (チリ / マイボ・ヴァレー)

WEBE0107B

ベソアイン・カルメネール 2021

希望小売価格（税抜） ¥2,800



〔赤〕 750ml

〔セパージュ〕：カルメネール

セントラルヴァレーの中でもサンティアゴのあるマイボ・ヴァレーと南のコルチャグア・ヴァレーに挟まれた内陸地になるカチャポアル・ヴァレーのラス・パタグアスの単一畑からの葡萄を使用。大量の粘土を含む火山岩土壌。全て手摘みで収穫、畑とセラーで2回の選果を行う。5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵を行い、フランス産の2年樽に移してMLF、そのまま12ヶ月の熟成。濃厚で凝縮感は強いが、スパイス、ストロベリーのような赤系果実のニュアンスを感じるのが魅力的。Alc.14%。

在庫
○

WEBE0210B

ベソアイン・エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

希望小売価格（税抜） ¥6,000



〔赤〕 750ml

〔セパージュ〕：カベルネ・ソーヴィニヨン93%、カルメネール&プティ・ヴェルド7%

アンデス山脈の麓、マイボ川にかかる独特の段丘に広がる自社畑。乾燥した地中海性気候になり、アンデス山脈から太平洋に向かってマイボ・ヴァレーの河川を吹き降ろす風が葡萄樹の間を通り抜け、夜間は効率よく葡萄を冷却する。手摘みで収穫された葡萄は、5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵。その後ヴィンテージの個性に応じて産地の選定、焼き加減を指定したフランス産の木樽に移されてMLF。18ヶ月の熟成の後、無清澄、無濾過で瓶詰め。さらにリリースまで1年以上の瓶熟を経る。かつて林業にも携わっていたミゲルは、フレンチバリック新樽を自らトーストを行いカスタマイズして使用することだわり。Alc.14.5%。

在庫
○