

Profetas e Villões / プロフェタス・イ・ヴィリョンス (マデイラ諸島)



Profetas e Villões (プロフェタス・イ・ヴィリョンス) は、現在ポルトガルで最も注目される醸造家、アントニオ・マサニータが、マデイラ諸島の土着品種と伝統的な畑を未来へ残すために立ち上げたプロジェクト。酒精強化ワインとして名を馳せるマデイラで造るスティルワインが話題を呼んでいる。

大西洋に浮かぶマデイラ諸島は急峻な火山島で、ブドウ畑の多くは海に迫る斜面に点在している。かつて島では多様な土着品種が栽培されていたが、近年は栽培面積の減少や品種の消失が問題となっていた。アントニオは島の古い畑や小規模農家と協力し、島の土着品種を用いたワイン造りを開始。火山由来の土壌と吹きすさぶ海風が生む強いミネラル感、そして島ならではの塩味を感じさせる個性を表現している。

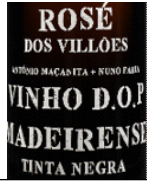
ポルトガル各地で革新的なワインを生み出してきたアントニオの経験と、マデイラ諸島の伝統が融合した、地域創生と新しい時代のワインを体現するプロジェクトである。

ロゼ・ドス・ヴィリョンス 2024

希望小売価格(税抜) ¥4,700

WEPV0001B

Rose dos Villões 2024



[ロゼ] 750ml

[セパージュ] : ティンタ・ネグラ

樹齢40年。島の南側エストレイト・デ・カマラ・デ・ロボスと北側のサン・ヴィセンテのブドウを50%ずつ使用。手摘みで収穫され、35kgの箱で運搬された後、選果台で選別。その後、ダイレクトプレスを行う。12時間の澱下げの後、ステンレスタンクで14~16℃で発酵。5カ月感のシュールリー。明るいつぶらなロゼ色。香りは力強く、フレッシュなイチゴ、ハーブのようなニュアンスが感じられる。味わいはフレッシュでシャープ。はっきりとした酸があり、ミネラル感を備え、余韻も長く続く。Alc.11.5%。

セルシアル・ドス・ヴィリョンス 2024

希望小売価格(税抜) ¥7,800

WEPV0005B

Sercial dos Villões 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : セルシアル

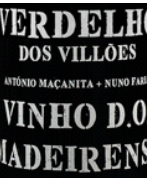
マデイラ島は約560万年前、大西洋の中で形成された島で、土壌は酸性の火山性土壌。セルシアルはマデイラ島の土着品種のひとつで、非常に高い酸を持つ。マデイラ島北側で海から700mにある区画。手摘み収穫。選果後、全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。500Lの横型ステンレスタンクと228Lの樽で分けて発酵。その後、澱とともに9カ月間熟成。88%はステンレスタンク、12%はフレンチオークの新樽。Alc.12%。

ヴェルデーリョ・ドス・ヴィリョンス 2024

希望小売価格(税抜) ¥7,800

WEPV0006B

Verdelho dos Villões 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : ヴェルデーリョ

ヴェルデーリョはこの島に自生するブドウ品種で、本土ポルトガルのヴェルデーリョとは異なる。マデイラ島北側セイシャルとヴァレ・デ・サン・ヴィセンテのブドウを使用。手摘み収穫。選果後、全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。500Lの横型ステンレスタンクと228Lの樽で分けて発酵。その後、澱とともに9カ月間熟成。85%はステンレスタンク、15%はフレンチオークの新樽で熟成。Alc.12%。

カラコル・ドス・プロフェタス 2024

希望小売価格(税抜) ¥7,800

WEPV0007B

Caracol dos Profetas 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : カラコル

ポルト・サントは約1400万年前に大西洋で形成された島で、ポルトガルの群島の中でも地質学的に最も古い島のひとつ。現在、この島に残るブドウ畑は14haほど。ブドウ樹は地面近くに低く仕立てられ、海と風から守るために、石の壁と葦で作った防風柵によって保護されている。樹齢は40~80年。粘土質・砂質の石灰岩土壌。畑で厳しく選果を行い複数回に分けて収穫。全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。250~1000Lの横型ステンレスタンクと使用済みの樽で9カ月のシュールリーを行う。Alc.12%。

カラコル・ファゼンダス・ダ・アレリア・ポルト・サント 2023

希望小売価格(税抜) ¥15,000

WEPV0008B

Caracol Fazendas da Areia Port Santo 2023



[白] 750ml

[セパージュ] : カラコル

「ファゼンダス・ダ・アレリア」という名称は、純粋な石灰質の土壌を持つ区画を指しています。この土壌では、ブドウは異なるレベルの複雑さと凝縮感を備えて育つ。ブドウ樹は地面近くに低く仕立てられ、海と風から守るために、石の壁と葦で作った防風柵によって保護されている。樹齢は40~80年。粘土質・砂質の石灰岩土壌。全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。250~1000Lの水平ステンレスタンクと228Lの樽で発酵及び11カ月の熟成。Alc.12%。

リストラオン・ドス・プロフェタス・ポルト・サント 2023

希望小売価格(税抜) ¥15,500

WEPV0009B

Listrao dos Profetas Port Santo 2023



[白] 750ml

[セパージュ] : リストラオン、カラコル

ポルト・サントは約1400万年前に大西洋で形成された島で、ポルトガルの群島の中でも地質学的に最も古い島のひとつ。現在、この島に残るブドウ畑は14haほど。ブドウ樹は地面近くに低く仕立てられ、海と風から守るために、石の壁と葦で作った防風柵によって保護されている。樹齢80年以上。粘土質・砂質の石灰岩土壌。畑で厳しく選果を行い複数回に分けて収穫。全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。250~1000Lの水平ステンレスタンクと228Lの樽で発酵及び11カ月の熟成。Alc.12%。

ヴィーニョ・ダ・コルダ・ポルト・サント 2023

希望小売価格(税抜) ¥15,000

WEPV0010B

Vinho da Corda Port Santo 2023



[白] 750ml

[セパージュ] : リストラオン、カラコル

ブドウ樹は地面近くに低く仕立てられ、海と風から守るために、石の壁と葦で作った防風柵によって保護されている。樹齢は40~80年。粘土質・砂質の石灰岩土壌。畑で厳しく選果を行い複数回に分けて収穫。全房のままダイレクトプレス。3つの区分に分けて発酵。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。古樽で12カ月間熟成。香りは非常に力強く、キャラメル化した塩のニュアンスが感じられ、マデイラワインとシェリーの中間のような個性的で唯一無二のスタイル。Alc.12%。

Profetas e Villões / プロフェタス・イ・ヴィリョンス (マデイラ諸島)

	<p>クロス・カルカリア・ドス・プロフェタス・ポルト・サント 2023 Crosta Calcaria dos Profetas Port Santo 2023</p>	<p>希望小売価格 (税抜) ¥36,600</p>	<p>WEPV0011B</p>
	<p>[白] 750ml [セパージュ] : リストラオン、カラコル 「クロス・カルカリア」はポルト・サント島の北部にある地質ゾーンの名称。この地域では石灰岩層が圧縮されて緻密な構造になっており、ワインにより強いミネラル感を与える。その味わいは貝殻のニュアンスを思わせ、ワインを別次元の表現へと導くと言われている。樹齢は40~80年。粘土質・砂質の石灰岩土壌。畑で厳しく選果を行い複数回に分けて収穫。全房のままダイレクトプレス。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁をあらかじめ軽く酸化させることで、より完全な自然発酵を促している。250~1000Lの水平ステンレスタンクと228Lの樽で発酵及び11か月間の熟成。Alc.12%。</p>		
	<p>ティンタ・ネグラ・ドス・ヴィリョンス 2023 Tinta Negra dos Villões 2023</p>	<p>希望小売価格 (税抜) ¥6,900</p>	<p>WEPV0002B</p>
	<p>[赤] 750ml [セパージュ] : ティンタ・ネグラ ティンタ・ネグラ はマデイラ島の古くからの主要品種のひとつで、現在でもこの島の評価を確立している黒ブドウ品種。樹齢40年。ブドウは手摘みで収穫され、20kgの箱で運ばれた後、選果。70%除梗、30%全房で発酵。その後40日間のマセラシオン。70%は使用済みの樽で、30%はステンレスタンクで8か月間の熟成。香りは力強く、つぶしたばかりのイチゴのようなフレッシュな赤果実のニュアンスに、わずかな青い植物的な香りを感じられる。口当たりはフレッシュでテクスチャーがあり、良質な酸味を備える。余韻は非常に長く持続する。Alc.12%。</p>		
	<p>ティンタ・ネグラ・ドス・ヴィリョンス 2024 Tinta Negra dos Villões 2024</p>	<p>希望小売価格 (税抜) ¥6,900</p>	<p>WEPV0003B</p>
	<p>[赤] 750ml [セパージュ] : ティンタ・ネグラ ティンタ・ネグラ はマデイラ島の古くからの主要品種のひとつで、現在でもこの島の評価を確立している黒ブドウ品種。樹齢40年。ブドウは手摘みで収穫され、20kgの箱で運ばれた後、選果。70%除梗、30%全房で発酵。その後40日間のマセラシオン。70%は使用済みの樽で、30%はステンレスタンクで8か月間の熟成。香りは力強く、潰したイチゴの香りに、ハーブと海苔のような磯のニュアンスを感じられる。フレッシュで質感がありながらも良質な酸がバランスを取っている。決して力強いワインでは無いが余韻はとて長い。Alc.10%。</p>		
	<p>ティンタ・ネグラ・ヴァーレ・サン・ヴィセンテ 2022 Tinta Negra Vale Sao Vicente 2022</p>	<p>希望小売価格 (税抜) ¥15,500</p>	<p>WEPV0004B</p>
	<p>[赤] 750ml [セパージュ] : ティンタ・ネグラ マデイラは約560万年前に大西洋の中で形成された島で、土壌は酸性の火山性土壌。ブドウが栽培される谷の名称サン・ヴィセンテはブドウ栽培者やブドウ畑の守護聖人の名前に由来。樹齢40年。ブドウは手摘みで収穫され、20kgの箱で運ばれた後、選果。70%除梗、30%全房で発酵。その後40日間のマセラシオン。使用済みフレンチオーク樽で8か月間熟成。香りは非常に力強く、濃い赤系果実に加え、苔やミネラル、炭のようなニュアンスを感じられ凝縮感と複雑さを持つ。Alc.12%。</p>		
	<p>カラコル・ウヴァス・パッサス・ポルト・サント(375ml) 2022 Caracol Uvas Passas Port Santo (375ml) 2022</p>	<p>希望小売価格 (税抜) ¥18,000</p>	<p>WEPV0012B</p>
	<p>[白甘] 750ml [セパージュ] : カラコル ブドウ樹は地面近くに低く仕立てられ、海と風から守るために、石の壁と葦で作った防風柵によって保護されている。樹齢は40~80年。粘土質・砂質の石灰岩土壌。畑で厳格な選果を行い、最初に最も熟したブドウを収穫し、残りを2回目の収穫で摘み取る。全房のままダイレクトプレス。3つの区分に分ける。発酵終了まではSO2は一切添加せず、果汁のプレオキシデーションを促し、より完全な自然発酵を可能にする。発酵は250~1000Lの水平ステンレスタンクでシュール・リー状態のまま行う。2番搾りの果汁は使用済み樽で発酵。その後、澱とともに合計10か月間熟成。Alc.15%。</p>		