

Cap de Creus / カップ・デ・クレウス (カタルーニャ / エンポルダ)

スペイン北東部、カタルーニャ州の最北端に位置するエンポルダ。フランス国境に近く、ピレネー山脈が地中海に落ち込むこの地は、乾燥した大地、強烈な日差し、そして時に時速100kmを超えると言われるトラモンターナと呼ばれる強風にさらされる、極めて過酷なワイン産地である。カップ・デ・クレウスは、そのエンポルダの最前線に畑を構える生産者。痩せたスレート土壌、強風、低収量という条件のもとで、果実の豊かさだけでなく、酸味やストラクチャーも重視したワイン造りを行っている。一見すると親しみやすい飲み心地の良さを感じるが、むしろその奥にある乾いた大地、岩、海風といった環境そのものが味わいに反映されるスタイル。エンポルダという産地の個性を、過剰な演出を加えることなく、そのままボトルに落とし込む。カップ・デ・クレウスは、この土地の厳しさや静けさをそのまま伝える存在と言える。

CAP DE CREUS



カップ・デ・クレウス・ナクレ 2024

希望小売価格 (税抜) **¥3,600**

WECC0001B

Cap de Creus Nacre 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : マカベオ50%、ガルナッチャ・ブランカ40%、ガルナッチャ・ロハ10%

ポテンシャルを最大限に引き出すため、短時間の低温マセラシオンを行う。発酵はステンレスタンクで15日間、発酵温度は16℃。ブドウ本来の個性を引き出す。

白桃や洋梨、リンゴを思わせる爽やかな香り。味わいはやわらかな甘みと心地よい厚みを備える。柑橘類やフレッシュハーブのニュアンス。余韻は長く、爽やかでミネラル感と共に続く。Alc. 12.5%。



カップ・デ・クレウス・コラル 2024

希望小売価格 (税抜) **¥3,600**

WECC0002B

Cap de Creus Corall 2024



[赤] 750ml

[セパージュ] : ガルナッチャ・ティンタ75%、カリニエナ20%、ガルナッチャ・ロハ5%

発酵はステンレスタンクで18日間のマセラシオン。品種本来のポテンシャルを引き出すため、短時間のポンピングオーバーを行う。発酵温度は24℃。骨格とアロマの最適なバランスを追求している。

ストロベリーやラズベリーなどハーブを思わせるニュアンスが重なり、爽やかで生き生きとした香り。しなやかで、ガルナッチャ由来のやわらかな果実味とカリニエナが酸と骨格を与えている。スレート土壌に由来するスパイス感を感じさせる食事と共に楽しみたくなるワイン。Alc. 13.5%。