



SPAIN / PENEDES

ドザージュ（補糖）0 へのこだわり



生産者について



マヌエル・マルティネス氏

創業100年を超える老舗ワイナリー。醸造を手がけるのはマヌエル・マルティネス氏。Bocchoris（ボッチョリス）という名前は、エジプト第24王朝（紀元前727年頃－紀元前715年頃）の「最初にワインを造った」と言われる王の名前からつけられました。バルセロナ近郊、ペネデス地区「カバの故郷」と呼ばれるサン・サドゥルニ・ダノイア村の畑の、健全に完熟したぶどうのみからつくられます。そのため十分な糖度があり、ドザージュの必要がありません。無理につくったやせた味わいの「ブルット・ナトゥレ」とは一線を画す、果実本来の味わいが楽しめる優れたカバをつくっています。



畑について

アルト・ペネデスで栽培されたぶどうを使用。ぶどう畑の標高は50mから700mで、マカベオは50mの畑、パレリャダは700m、ガルナッチャ・ネグラは200m～700mで栽培。土壌は、粘土質、石灰質、砂質。地中海性気候で、冬は温暖、夏は暑く乾燥した気候です。



ワインについて

◆ Bocchoris Brut Nature ボッチョリス・ブルット・ナトゥレ

<品種>マカベオ 45%、チャレッコ 35%、パレリャダ 20% <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>トラディショナル製法（瓶内二次発酵）。ぶどうはソフトプレスし、チャレッコのみ1時間ほどマセレーション。その後、15～16℃に温度管理のもと、ステンレス・スティールタンクにて、糖が全てなくなるまで発酵。その後ボトリングし、1ヶ月半ほど、13～15℃のセラー温度で二次発酵。9～12ヶ月ほど澱とともに熟成。

<生産本数>約75,000本 <ドザージュ>なし

黄金色に輝く淡い麦わら色で、キラキラとした輝きがあり、細かい泡が繊細で持続性のある王冠を形成。香りは複雑で、チャレッコが優勢。パンを思わせるフレーバーのほか、ほのかに青リンゴのアロマを感じる。クリーミーで、適度な酸が心地よい味わい。骨格のある、バランスのとれたカバです。温野菜などの前菜のほか、白身肉や脂身のある魚料理とご一緒に。

◆ Bocchoris Brut Nature Rosat ボッチョリス・ブルット・ナトゥレ・ロサット

<品種>ガルナッチャ・ネグラ 100% <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>トラディショナル製法（瓶内二次発酵）。ぶどうはソフトプレス。マセレーションなし。その後、15～16℃に温度管理のもと、ステンレス・スティールタンクにて、糖が全てなくなるまで発酵。その後ボトリングし、1ヶ月半ほど、13～15℃のセラー温度で二次発酵。9～12ヶ月ほど澱とともに熟成。

<生産本数>約15,000本 <ドザージュ>なし

サーモンピンクがかった柔らかなベリー色で、細かい泡が繊細にたちのぼる。森の果実の力強い香りや、バニラも感じる。口に含むと、最初はフレッシュさと酸味の印象のあと、フルボディで骨格のしっかりしたカバへと変化し、素晴らしい余韻が長く残る。前菜全般のほか、フォアグラを使ったお料理、モッツアレラチーズなどのクリーミーなチーズ、魚料理とご一緒に。

栓の開け方

※開栓はコルクを押さえながら行って下さい。

コルクがガス圧で飛び出すことがあります。

- ・ 留め具とボトル首部の隙間に、丈夫な棒状の金属（スプーンの柄など）を入れる
 - ・ テコの応用で留め具を手前（または奥側）にずらし、留め具を開き外す・コルクが飛び出さぬよう抑えながら、コルク栓を抜く
- （見慣れないと戸惑いますが、シンプルな構造なので開栓は難しくありませんよ！）



【アグラフ栓】

この留め具は「アグラフ栓」と言います。

アグラフ（AGRAFE、フランス語）＝クリップ、ホチキスのこと。

大きなホチキスのような金属の留め具が、覆うような形でコルクを押さえています。

アグラフ栓は、主に熟成中のシャンパーニュに使われています。

近年では、その伝統的な価値や見た目のユニークさから、高級なシャンパーニュにも採用されることがあります。

ソムリエの世界大会「2010年世界最優秀ソムリエコンクール（チリ開催）」のサービス実技で出されたシャンパーニュがアグラフ栓のものでした。