



ワイン文化の継承にも貢献するリオハの老舗ボデガ



生産者について



ラファエル・ビバンコ氏（4代目）

ビバンコのワインの歴史は、1915 年までさかのぼります。ログローニウの南にあるアルベリテ村で初代のペドロ・ビバンコ・ゴンザレスがワインをつくりはじめたのがビバンコのはじまり。その後、一時は、リオハの3分の1が彼らの手を通っていた時期もあるといわれるほどリオハワインの売買を手掛けましたが、3 代目のペドロ・ビバンコ・パラクエリョスが本拠地をリオハ・アルタのブリオネス (Briones) に移し、1990 年、現在のビバンコとして知られる会社を設立、醸造設備を一新。さらに現在の当主、4 代目のラファエルがフランス・ボルドーで醸造学を学びワインづくりの責任者となり、これまでとは違うモダンなスタイルのワインをつくるようになりました。彼らのワインは、スペイン王室にも献上されています。ビバンコは、誠実なワインづくりをおこなうと同時に、2004年にスペイン随一のワイン博物館をオープン。「ワインがくれたものをワインに返す」をモットーに、彼らのワインとの長い関わりの歴史の中で収集してきたコレクションを展示、多くの観光客でにぎわっています。



畑について

北にはカンタブリア山脈、南にはデマнда山脈、西から東へとエブロ川が横切る大渓谷に広がるリオハ。

ビバンコは、リオハ・アルタとリオハ・オリエンタルに自社畑をおよそ500ha 所有、うち200ヘクタールがビオロジー。平均樹齢は30年、一部は70年をこえる樹もあります。砂質と粘土質土壌。生産量は、約500万本で、約半数が海外に輸出されています。



ワインについて

◆ Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut ビバンコ・キュヴェ・イネディタ・レセルバ・エクストラ・ブルット

<品種>マトゥラナ・ブランカ 45%、テンプラニーリョ・ブランコ 30%、ピウラ 15%、シャルドネ 10%

<区画>リオハ・アルタのブリオネスにある標高500メートル以上の緩やかな斜面に位置する42ヘクタールの自社畑

<土壌>粘土質-石灰質土壌 <醸造>区画ごとにセレクションを行い、小さな箱で手摘みにて収穫、低温貯蔵後選果台にて選果。品種ごとに低温でアルコール発酵。発酵後、澱とともに一定期間熟成させた後ブレンドし1月までタンクにて熟成。その後ティラージュし、伝統的製法の瓶内二次発酵で30ヶ月熟成。ドザージュ後、さらに少なくとも6ヶ月熟成。

<ドザージュ>2g/L <生産本数>約10,000本

淡黄色。生き生きとして力強く、繊細な泡が長く続く。核果類、白い花、柑橘類のフレッシュで複雑なアロマとドライフルーツやブリオッシュパンのノートがよく調和しています。口に含むと、はつらつとした酸と熟成感のあるエレガントな包容力のバランスがあり、クリーミーな舌触りが感じられます。繊細なフィニッシュで、奥にはミネラルと塩味も感じられ、長く楽しめます。

【2021VT: Wine Advocate 91+Points】【2020VT:Tim Atkin 93points】

◆ Vivanco Blanco ビバンコ・ブランコ

<品種>ピウラ 50%、テンプラニーリョ・ブランコ 35%、マトゥラナ・ブランカ 15% <区画>大西洋からの影響があるリオハ・アルタのブリオネスにある自社畑（ピウラ）、リオハ・オリエンタルのトゥデリーリャ、シエラ・カルボネラにある標高700メートルに広がるぶどう畑（テンプラニーリョ・ブランコ、マトゥラナ・ブランカ） <土壌>多様

<醸造>品種ごとに別々に醸造。6~10時間ほど短時間低温にてマセレーションし、フリーランジュースをステンレスの小さいタンクにて、品種の表現を損なわないよう、12~15℃に温度管理して発酵。その後、4か月ほど澱とともに熟成。

<生産本数>約250,000本

クリーンで輝きのある、緑がかった淡黄色。表現豊かで、力強く、複雑味のある香りで、柑橘類、青りんご、白桃のほか、エレガントな花のアロマを感じます。口に含むと、非常にフレッシュで、飲み心地のよいワイン。

【2024VT: Wine Advocate 90Points】【2023VT:Tim Atkin 90points】

◆ Vivanco Rosado ビバンコ・ロサード

<品種>テンプラニーリョ75%、ガルナッチャ・ティンタ20%、ガルナッチャ・ブランカ5%

<区画>大西洋からの影響があるリオハ・アルタのブリオネスにある自社畑よりセレクト。 <土壌>粘土質-石灰質土壌

<醸造>収穫は手摘み、小ケースにて搬入。冷蔵庫で24時間ほど貯蔵したのち選果。伝統的なフリーラン方式で醸造。ぶどうを破碎し、フリーランジュースは、果皮と12~24時間ほど8℃にてマセレーション。別のタンクに移し、アロマの複雑さを保つため、14~16℃に温度管理して発酵。その後、少なくとも3ヶ月ほどステンレスタンクの中で澱とともに熟成。

<生産本数>約170,000本

紫がかった鮮やかなピンク。香りには赤いリキュール、ラズベリー、ストロベリーが感じられ、バラやスミレのフローラルなアロマ。口に含むとフレッシュでクリーミー、バランスのとれた酸味と風味豊かでフルーティな後味が続きます。

【2023VT:Tim Atkin 90points】

◆ Vivanco Crianza ビバンコ・クリアンサ

<品種>テンプラニーリョ95%、マトウラナ・ティンタ2%、グラシアーノ3% <区画>ブリオネス、サン・ビセンテ、アレソン（フィンカ・サン・アントン）、ビリャメディアナーアゴンシーリョ、トゥデリーリャに点在する、標高、土壌、畑の向きそれぞれ異なる20区画の自社畑よりセレクト。 <土壌>多様

<醸造>収穫は手摘み。冷蔵庫で36時間ほど貯蔵したのち、選果。軽く破碎した後、モストは重力でフレンチオークの小樽に移され、そこで果皮と接触させながら、最高温度28℃にコントロール下にて、発酵と浸漬を行います。20日間ほど軽くルモンタージュ。フレンチオークの小さめの樽にてマロラクティック発酵。定期的に移し替えを行いながら、フレンチオーク樽（60%）とアメリカンオーク樽（40%）で16ヶ月間熟成。その後、少なくとも6ヶ月瓶熟成。 <生産本数>約700,000本

紫がかった生き生きとした鮮やかなレッド。香りはフレッシュで力強く、赤い果実、スパイス、リコリスのアロマに、エレガントな焙煎香を感じます。口に含むとフレッシュで甘みがあり、エレガントで余韻の長い、非常にバランスのとれたワイン。

【2022VT : Wine Advocate 90Points】 【2021VT : Wine Advocate 91Points】

◆ Vivanco Reserva ビバンコ・レセルバ

<品種>テンプラニーリョ90%、グラシアーノ10% <区画>大西洋の影響を受ける、リオハ・アルタのブリオネスにある自社畑よりセレクト。 <樹齢>平均樹齢35年 <土壌>粘土質-石灰質土壌

<醸造>収穫は手摘み、小ケースにて搬入。冷蔵庫で24時間ほど貯蔵したのち選果。品種ごとに醸造。軽く破碎した後、モストは自重でフレンチオークの小樽に移され、そこで果皮と接触させながら、最高温度30℃にコントロール下にて、発酵と浸漬を行います。20日間ほど軽くルモンタージュ。フレンチオークの小さめの樽にてマロラクティック発酵。フレンチオーク、アメリカンオークの1年目、2年目の新樽にて24か月熟成。その後、数ヶ月ほどフレンチオークの大樽にて熟成。ボトリング後、さらに24か月ほど瓶熟成。 <生産本数>約300,000本

熟成感を感じるレンガ色の縁で、濃いチェリーレッド。香りは熟したチェリーやブラックベリーのアロマで、土のような、ミネラル感を含んだ香り、シナモンやサルビアのスパイスノートを感じます。深みのある、複雑な味わいで、ふくよかでシルキーな飲み心地で、非常に余韻の長いワインです。

【2020VT : Wine Advocate 91+Points】

◆ Colección Vivanco 4 Varietales コレクション・ビバンコ クアトロ・バリエタレス

<品種>テンプラニーリョ70%、グラシアーノ15%、ガルナッチャ10%、マスエロ5% <区画>ブリオネスにあるワイナリーを取り囲む畑、フィンカ・エル・カンティエジョよりセレクト。 <土壌>小石の多い、粘土質-石灰質土壌

<醸造>品種ごとに手摘みにて収穫。搬入後、ぶどうの温度が3℃になるまで冷蔵庫で冷却。選果台にて果房、果粒のダブル選果。丁寧に除梗・破碎。4品種を別々に醸造。自重でフレンチオークの大樽に充填。品種ごとに、テンプラニーリョは22日間、グラシアーノは21日間、ガルナッチャは23日間、マスエロは22日間自然発酵。マロラクティック発酵のためにフレンチオークの新樽と2年目の樽に自重で充填。澱引きをせず、品種ごとに別々の樽で16ヶ月間熟成。4つのワインは最初の数ヶ月は定期的にバトナージュを行いながら、それぞれ瓶詰めまで澱とともに熟成。アッサンブラージュ後、ワインは濾過も清澄もせずに瓶詰めされるため、時間の経過とともに自然由来の小さな沈殿物が現れることがあります。 <生産本数>15,708本

濃厚なチェリーレッドのガーネット色。力強く複雑なアロマは、熟した黒と赤の果実味と非常によく溶け込んだ上質な木の香りが豊富。エレガントなミネラル、スパイス、トフィー、リコリスの香り。味わいは非常に表現豊かで、シルキーでフレッシュ、味わい深く力強く口の中を通り抜け、長く複雑でエレガントな余韻が長く続きます。

【2017VT:Tim Atkin 92points】

◆ Colección Vivanco Parcelas de Maturana Tinta コレクション・ビバンコ パルセラス・デ・マトウラナ・ティンタ

<品種>マトウラナ・ティンタ 100% <区画>異なるテロワールから厳選された2区画、バダランのソブレピリャとブリオネスのエル・マンサーノ。 <樹齢>平均樹齢35年 <土壌>ソブレピリャ（バダラン）：石膏を含む粘土、エル・マンサーノ（ブリオネス）：白亜質粘土

<醸造>収穫は手摘み。搬入後、ぶどうの温度が3℃になるまで冷蔵庫で冷却。選果台にて果房、果粒のダブル選果。丁寧に除梗し、破碎。ポンピングオーバーをせずに、自重でフレンチオークの樽に充填し、区画ごとに別々の樽で醸造。低温マセレーションを行い、20日間自然発酵。マロラクティック発酵のためにフレンチオークの新樽と2年目の樽に自重で充填。澱引きをせず、14ヶ月間熟成。瓶詰めまで澱とともに熟成。ワインは濾過も清澄もせずに瓶詰めされるため、時間の経過とともに自然由来の小さな沈殿物があらわれることがあります。 <生産本数>2,223本

非常に濃い赤紫色で、縁は紫色。黒い果実、胡椒、丁子、桑の葉のスパイシーなアロマ。口に含むと、非常にバルサミコ、ミネラル、スパイシーな感覚（コショウ、バラの花、クミン、クロブ）があり、エレガントで力強く長い余韻が楽しめます。

【2022VT : Wine Advocate 91Points】

【2022VT:Tim Atkin 93points】



◆ **Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno** コレクション・ビバンコ クアトロ・バリエタレス ドゥルセ・デ・インビエルノ

＜品種＞ガルナッチャ40%、マスエロ40%、テンプラニーリョ10%、グラシアーノ10% ＜区画＞ブリオネスにあるワイナリーを取り囲む畑、フィンカ・エル・カンティージョよりセレクト。 ＜土壌＞小石の多い、粘土質－石灰質土壌

＜醸造＞冬の遅摘み。10kgの小さな桶に品種ごとに分けて手摘みにて収穫。

収穫は10kgの小さな桶に品種ごとに手摘みで行われた。長く穏やかな圧搾の後フレンチオーク樽で約1ヶ月半発酵。その後、フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。瓶詰めまで上質な澱とともに熟成し、その間定期的にバトナージュ。澱引き後、瓶詰め。

その後約1年間瓶にて熟成。 ＜生産本数＞4,281本

淡いオレンジ色。砂糖漬けのフルーツ、ピーチ、アプリコット、砂糖漬けのオレンジ、カリンジャムの濃厚で非常に心地よいアロマ。口に含むと、官能的でデリケート、上質な果実の甘みがあり、とてもフレッシュで、こなれた味わいの、余韻の長いワインです。

【2021VT:Tim Atkin 93points】 【2021VT:Wine Advocate 90Points】 【2018VT:Wine Advocate 93Points】