



150年以上の歴史をもつ ビオロジックカバ&ワインメーカー



生産者について



マルタ・サンピセンテさん

ナヴェラン家の所有する農園の起源は、11世紀まで遡ります。19世紀の終わり、貴族出身のドン・パブロ・パレリャダ・デ・ナヴェランがワイン醸造に適した設備をつくったのがナヴェランの始まり。以降、ナヴェラン家はフィンカ・ナヴェランの称号を受け、この地で代々ぶどう栽培、ワイン醸造を行ってきました。そして、1984年、ミチエル・ギレロン・パレリャダ・デ・ナヴェランによって、カバス・ナヴェランが設立され、現在に至ります。110ヘクタールの農園を有し（そのうちぶどう畑は90ヘクタールほど）、ワインやカバの生産に理想的な地域である、アルト・ペネデスの中心、カン・パレリャダに位置しています。ナヴェランでは厳格なビオロジック農業を実践、農薬や除草剤は一切使用せず、2018年より、全ての商品の認証を取得、商品には全てEU共通のロゴが入っています。品質第一で、ワインづくりを行っており、自社ぶどう100%、ヴィンテージカバ、ビーガンにこだわり、また、電力の60%は自家発電で賄っています。高品質な熟成タイプのカバや、生産量の少ないモノセパージュの高品質なワインもつくっており、独自のテロワールを表現したビオロジックワインづくりを実践。2025年よりRoqueta Origenの傘下に入り、さらなる発展を目指しています。



畑について

110haもの広大な農園の中にある90haほどのぶどう畑は、自然の斜面となだらかな丘陵地からなり、日照を十分に得られ、ぶどう栽培に大変適したユニークな地形です。バルセロナからアルト・ペネデスまでは45kmほど。地中海性気候で、冬は温暖、夏は暑く乾燥した気候です。畑の北側にはモンセラート山脈があり、冬の厳しさから守ってくれます。土壌は粘土—ローム質で、区画によっては石灰質土壌。年間降水量はおおよそ500mm。気温は1月に2℃、8月には30℃に達することもあり、平均気温は24℃前後。収量は低く、樹齢は高いものでは55年ほど。ビオロジック農法と手入れにより、最高品質のぶどうを生産しています。



ワインについて

◆ Brut Vintage ブルット・ヴィンテージ

＜品種＞マカベオ25%、チャレロ35%、シャルドネ15%、パレリャダ25% ＜平均樹齢＞15年 ＜栽培＞ビオロジー

＜醸造＞品種ごとに収穫、プレスし、ステンレスタンクにて低温で発酵。その後、11月にクパージュ、少なくとも12か月以上瓶内二次発酵。＜ドザージュ＞6g/L ＜生産本数＞250,000本

非常に淡いブリリアントイエローで、泡立ちは繊細で規則的。繊細で軽やかなアロマと、瓶熟成による果実や花のアロマが感じられます。ふくよかでクリーミーでありながら、ドライで長い余韻が楽しめます。

◆ Brut Vintage Rose ブルット・ヴィンテージ・ロゼ

＜品種＞ピノ・ノワール70%、パレリャダ30% ＜平均樹齢＞12年 ＜栽培＞ビオロジー

＜醸造＞ピノ・ノワール、パレリャダはそれぞれ別々に収穫、軽くマセレーションしてソフトプレス。ステンレスタンクにて低温で発酵。清澄、フィルタリング後、少なくとも12か月以上瓶内二次発酵。

＜ドザージュ＞6g/L ＜生産本数＞90,000本

非常に淡いピンク色。赤い果実の第一アロマで、口当たりは軽快、しっかりと溶けこんだ泡が心地よく、長い余韻が楽しめます。

◆ **Dama Extra Brut** ダーマ・エクストラ・ブルット

<品種>シャルドネ65%、パレリャダ35% <平均樹齢>20年 <栽培>ビオロジー

<醸造>シャルドネは成熟の最適なタイミングで収穫、その後、パレリャダと同様に、プレス機にて軽くマセレーションし、ステンレススティールタンクにて低温で発酵。ブレンドした後、少なくとも24か月以上瓶内二次発酵。

<ドザージュ>3g/L <生産本数>25,000本

グリーン・イエローがかった淡いブリリアントイエローで、繊細で規則的な泡が列をなして上昇し、王冠を形づくりします。ブレンドと熟成のニュアンスがあり、心地よく、洗練され、持続性のあるスパークリングワイン。調和のとれた味わいで、長い余韻が楽しめます。

◆ **Perles d'Or** ペルレス・ドール

<品種>チャレロ100% <樹齢>約40年（1984年植樹） <栽培>ビオロジー

<醸造>農園の中でも、1984年にぶどう畑“Del Mel（デル・メル）”に植えられた3,800本で栽培されたぶどうを使用。収穫は丁寧に手摘みされ、ぶどうは丸ごとプレスエリアまで運ばれます。その後、フラワー・モストはデキャンテーションされ、小型のステンスタンクに移され、大体16℃に温度管理しながら3週間ほど発酵させます。できる限り酸化を避け、清澄、濾過、安定化の後、瓶詰めされ、セラーの暗闇と静寂の中で、平均24か月ほど瓶内二次発酵が行われます。

<ドザージュ>4g/L <生産本数>5,000本

淡いブリリアントイエローで、繊細な泡が絶妙。第一アロマと瓶内熟成由来のアロマが混じり合い、非常に心地よい香り。口当たりはふくよかで、クリーミー。繊細な泡が心地よく、バランスの取れた酸のある、エレガントでフルーティーな味わいで、長い余韻が楽しめます。

◆ **Perles Roses** ペルレス・ロセス

<品種>ピノ・ノワール100% <平均樹齢>25年 <栽培>ビオロジー

<醸造>ピノ・ノワールは8月の初めに小箱にて収穫し、ステンレススティールタンクにて軽くマセレーション、低温で発酵。その後、少なくとも24か月以上瓶内二次発酵。

<ドザージュ>4g/L <生産本数>25,000本

タマネギの皮のような淡いピンク色。ローズパールのような細かい泡がゆっくりと上昇し、王冠を形づくりします。ファーストインプレッションは大変心地よく、洗練された香りが持続します。口に含むと心地よく、ソフトでクリーミーでエレガント。非常にバランスが良く、繊細、長い余韻が楽しめます。

◆ **Perles Blanques** ペルレス・ブランケス

<品種>ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% <平均樹齢>25年 <栽培>ビオロジー

<醸造>ピノ・ノワールは手作業にて選果しながら小箱にて収穫し、低温に冷やしてから軽くマセレーションし、ソフトプレス。シャルドネは酸とのバランスがベストなタイミングで収穫。両品種とも、アロマを最大限失わずに抽出するため、非常に低温にてステンレススティールタンクで発酵。シャルドネは一部オーク樽にて発酵させます。その後、ブレンドし、少なくとも24ヶ月以上瓶内二次発酵。

<ドザージュ>4g/L <生産本数>8,000本

グリーンイエローがかった、淡いブリリアントイエロー。ホワイトパールのような細かい泡がゆっくりと上昇し、王冠を形づくりします。個性的でありながら、非常に心地よいアロマで、パワフルでありながら、エレガントで、五感を楽しませてくれます。口に含むと、クリーミーでありながら、パワフルで、心地よく、複雑で熟成からくるまろやか。力強く、洗練された見事な味わいは、バランスの良さ、風味の豊かさ、そして、アロマティックな余韻が持続します。