BODEGAS ITSASMENDI　ボデガス・イチャスメンディ



SPAIN / BIZKAIKO TXAKOLINA

伝統と革新のチャコリがゲルニカの生物圏保護区で復活

生産者について



エドナ・ベルメホ氏（左）、ガリコイツ・リオス氏（真ん中）、
ビンヘン・メンディサバル氏（右）

ボデガス・イチャスメンディは、1990年、ビスカイアで歴史的にワイン栽培が持っていた社会的、経済的、文化的名声を回復することを目的に、農業関係者のグループによって、ムスキスに設立されました。イチャスメンディの名前は、最大33％の勾配を持つ山（バスク語で"MENDI"は「山」の意）の斜面とカンタブリア海（バスク語で"ITSAS"は「海」の意）の近さから生まれた造語。2002年には、ウルダイバイ生物圏保護区の中心にあるゲルニカに醸造所を移転し、多様性に満ちた自然の中で環境を尊重しつつ、革新の精神を持ち、新しいコンセプトのチャコリを次々と生み出してきました。
醸造チームは、テクニカル・ディレクターのガリコイツ・リオスのもと、生産マネージャーのビンヘン・メンディサバル、品質マネージャーのエドナ・ベルメホの3名。50個以上のタンクで、マイクロ・ヴィニフィケーションを実践しています。

畑について

イチャスメンディのチャコリに独特の個性をもたらしてくれているのは、ぶどう畑です。イチャスメンディでは、18区画に分かれた、合計45ヘクタールのぶどう畑を有しており、地質学的、微気候学的な多様性を通して、それぞれの畑で栽培されるぶどうの個性が表れています。
土壌には、頁岩、砂岩、泥灰石灰岩、石灰質粘板岩、砂質石灰岩などがあり、粘土質、ローム質、砂質ローム質の土壌は、深さが65cmから1.70mと非常に深く、水位も様々で、畑には自然発生的な植生が数多く見られます。
イチャスメンディでは、このぶどうを植える区画を綿密に選定し、各区画の醸造学的ポテンシャルを最大限に引き出しています。また、高度な栽培技術や数多くの研究開発プロジェクトを通じ、ぶどう畑のゾーニングに力を入れて取り組んでいます。



ワインについて

◆ **Bizkaiko Txakolina Itsasmendi　ビスカイコ・チャコリーナ・イチャスメンディ**

＜品種＞オンダラビ・スリ55％、オンダラビ・スリ・セラティエ45％　＜区画＞ビスカイヤ県内の様々な市町村にある18区画、計45ヘクタールのぶどう畑　＜土壌＞多様　＜栽培＞リュット・レゾネ　＜醸造＞自生品種オンダラビ・スリとオンダラビ・スリ・セラティエのクパージュ。イチャスメンディの多様な地理的条件、ミクロクリマを持つぶどう畑の表現のつまったチャコリ。自然環境に配慮した醸造を行っています。　＜生産本数＞150,000～175,000本
淡い麦わら色。白い果実の非常に濃厚な香りに、レモンの皮を思わせる柑橘系のニュアンス、トロピカルフルーツ、さらにはメロンのかすかな香りまでが、繊細なハーブのニュアンスに包まれています。表現豊かで複雑。口に含むと、繊細で心地よくフレッシュで、その後、フルーティーで広がりのある、塩味を感じます。酸はバランスが良く、リンゴや柑橘類、セージのようなハーブのニュアンスが際立つアロマティックな余韻へと続きます。もう一口飲みたくなるような魅力があるワイン。

◆ **Itsasmendi NO7　イチャスメンディ・ヌメロ・シエテ**

＜品種＞オンダラビ・スリ41％、オンダラビ・スリ・セラティエ45%、ロレ・マカラ（リースリング）9%、イスキリオット・アンディ（グロ・マンサン）5%　＜区画＞ビスカイヤ県内の様々な市町村にある18区画、計45ヘクタールのぶどう畑。
＜土壌＞多様　＜栽培＞リュット・レゾネ　＜醸造＞5,000リットル、7,500リットルのステンレスステンレスタンクにて醸造後、7ヶ月～11ヶ月ほど澱とともに熟成。　＜生産本数＞50,000～65,000万本
異なる区画ごとに収穫・醸造した複数のタンクから厳選し、ブレンドすることで、時の経過とともに深まる味わいと熟成の可能性を楽しめるワイン。その年のぶどうの個性を余すところなく表現し、長期熟成型チャコリの実現に挑んだイチャスメンディの意欲作であり、ブランドを象徴する1本です。初めてこのワインが仕込まれたステンレスタンクの番号「7」は、今や広く知られる存在となりました。このチャコリを口にすれば、これまでのチャコリのイメージが大きく覆されるはずです。

◆ ARTIZAR　アルティサル
＜品種＞オンダラビ・スリ・セラティエ 100%
＜区画＞レイオアにあるペルリという畑で、 深さ80～90cmに石灰岩の岩盤がある区画（湿度が保たれるため、温暖な年でもぶどうの生育サイクルが保たれ、優れた品質のぶどうができます） ＜土壌＞石灰質土壌
＜栽培＞リュット・レゾネ　＜醸造＞2000リットル入りの大樽にて発酵後、10ヶ月ほど澱とともに熟成。
＜生産本数＞1,937本
“ARTIZAR”はバスク語で「金星」のことで、夜空を照らす最初の星。
このワインのコンセプトは、ヴィンテージごとに個性豊かな成長を遂げ、自らの輝きで存在感を放つ“スター”のような自由さにあります。大量生産では見過ごされがちな小さな区画や、きめ細かなワイン造りに光を当て、その積み重ねられた知見は、経験と研究、そして毎年の自然の変化によって多彩に表現されます。
イチャスメンディで、その年のグラン・クリュにふさわしいと判断した区画のブドウのみを使用。そのため、使用される区画はヴィンテージごとに異なります。
麦わら色で、ほのかに緑がかった色合い。濃厚で複雑な香りは、ハーブのニュアンスや、柑橘類の香りを際立たせ、白い花や乾燥したナッツの香りが調和しています。空気に触れるにつれて、ミネラル感と桃やアプリコット、プラムなど核果類のニュアンスがあらわれます。口当たりは繊細で、口の中で広がりを見せ、柑橘系、フローラル、白系果実、ナッツの香りに加え、塩味も感じられ、フレッシュでエレガント。余韻にはトースト香とドライナッツの風味が広がり、柑橘系に包まれたミネラル感と、余韻を長く引き延ばすほのかな苦味も。料理との相性が抜群で、様々な料理に合わせやすい万能なチャコリとなっています。
【2020VT：James Suckling 94Points】

◆ PARADISUAK MORGA　パラディスアク・モルガ
＜品種＞オンダラビ・スリ70%、オンダラビ・スリ・セラティエ30%　＜区画＞モルガにある急斜面の石灰質スレート土壌の区画で標高300m　＜土壌＞石灰質スレート土壌　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞収穫は10月中旬。発酵後、700リットルと600リットルのバリックで約9ヶ月間熟成。 ＜生産本数＞2,000本
“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。
このプロジェクトは、各区画が持つ個性を際立たせることを目的に生まれました。
収穫はシーズン終盤に行われ、完熟したぶどうの魅力を映し出す黄金色が印象的です。力強く複雑なアロマには、熟した白い果実や黄色い花、蜂蜜のニュアンスに加え、バルサミコやハーブのアクセント。さらに奥行きとして、ナッツやマンダリンを思わせる柑橘の香りが広がります。冷涼な気候由来の引き締まった印象と、収穫終盤の暖かさがもたらす豊かな熟成感。そのコントラストが見事に表現された味わいです。口に含むとヘーゼルナッツのようなコクのある風味が感じられ、ビターオレンジの皮を思わせるほろ苦い柑橘の余韻が長く続きます。グラスの中で時間とともに、さらに複雑さと香りの広がりを増していきます。
脂ののった魚料理や赤身の肉と好相性。冬には焚き火を囲みながらゆっくりと楽しみたい1本です。

◆ PARADISUAK LEIOA　パラディスアク・レイオア
＜品種＞オンダラビ・スリ・セラティエ95%、オンダラビ・スリ5%　＜区画＞ビルバオの河口の上流、カンタブリア海に面した場所に位置する、成熟が最も早い4ヘクタールの区画　＜土壌＞頁岩と泥灰岩　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞収穫は9月中旬。コンクリート製エッグ型タンクにて数ヶ月間、細かな澱とともに熟成。 ＜生産本数＞3,082本
“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。
このプロジェクトは、各区画が持つ個性を際立たせることを目的に生まれました。
表現力豊かな香りで、そのヴィンテージの温かみを反映しつつ、驚くべき複雑さを醸し出しています。黄色い花、ハチミツ、カモミールの香りに、核果類やグレープフルーツのニュアンス、そしてペストリーやチョークのようなミネラル感のほのかな香りが見事に調和しています。口当たりは広がりがあり、フルボディでありながら、生き生きとしたフレッシュさによって美しくバランスが取れています。柑橘類や白い果実、ハーブのニュアンス、そしてパイナップルのような繊細なトロピカルな香りが、生き生きとした酸味に支えられた、長く温かみのある余韻へと導きます。ナッツのエレガントな香りと、特徴的なチョークのようなミネラル感が長く残ります。

◆ PARADISUAK GERNIKA　パラディスアク・ゲルニカ
＜品種＞オンダラビ・スリ・セラティエ100%　＜区画＞カンタブリア地方のヒノキ林と酸性土壌を好むオーク林の境界に位置する区画　＜土壌＞泥灰土と石灰質土壌　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞オンダラビ・スリ・セラティエを果皮とともに発酵させ、赤土製のティナハにて7ヶ月ほど熟成、その後、前年に赤チャコリの熟成に使用したフレンチオークにて3ヶ月ほど熟成。 ＜生産本数＞2,910本
“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。
このプロジェクトは、各区画が持つ個性を際立たせることを目的に生まれました。
ゲルニカは成熟の3つの収穫ステージのうち中盤の第2週に該当する区画に位置しており、冬はより寒いため、発芽も遅くなります。2019年は涼しいヴィンテージであり、熟成には時間を要しました。これはまさに「秋のチャコリ」と言えるでしょう。
発酵時の果皮とのわずかな接触によって生じた、ほぼオレンジワインに近い色合いに加え、香りは森の下草のニュアンスを感じさせます。
前年に「エクリプセ」の醸造に使用された樽での短期間の熟成が、果皮接触によるタンニンの角を丸く仕上げています。
バルサミコ、マンサニージャ、砂糖漬けの果実の香りが、酸味、苦味、タンニンの絶妙なバランスによって実に複雑な味わいを生み出しています。ジビエやキノコ料理との相性が抜群。

◆ **BAT BERRI　バット・ベリ**

＜品種＞オンダラビ・スリ100%　＜区画＞レモニスに位置する、オンダラビ・スリを栽培する区画。畑はプレンシア湾に面しており、海と西風の影響大。　＜土壌＞非常に浅い、石灰質粘土質のローム土壌
＜栽培＞リュット・レゾネ　＜醸造＞ステンレススティールタンクにて、全房でカルボニック・マセラシオン15日間、野生酵母による自然発酵。11年以上使用の古い大樽で12か月、赤土製のティナハにて2か月熟成。　＜生産本数＞3,000本
“BAT BERRI”はバスク語で「新しいもの」の意味。また、英語のBerry「ベリー」にもかけてつけた名前。
琥珀色を帯びた黄色。核果類、白い果実から柑橘類まで、濃厚で多様なアロマ。口当たりはとてもフレッシュで、タンニンがわずかに感じられ、アプリコット、フェンネルなどのハーブのニュアンス、オンダラビ・スリ特有のほのかな苦味のある余韻が、桃のヨーグルトやナッツの香りをほのかに感じさせます。非常にガストロノミックなワインで、野菜、特に、アーティチョーク、アスパラガス、ネギとの相性は抜群です。

◆ **PARADISUAK JANEO MUSKIZ　パラディスアク・ハネオ・ムスキス**

＜品種＞ピニュ・バルツァ（ピノ・ノワール）100%　＜区画＞ムスキスにある、1989年にイチャスメンディによって初めてぶどうが植えられた区画で、2010年に黒ぶどうを接ぎ木　＜土壌＞石灰質土壌　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞ムスキスにあるピノ・ノワールの区画を収穫し、野生酵母にて自然発酵。　＜生産本数＞600～1,200本
“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。
玉ねぎの皮を思わせる、淡く上品なピンク色。力強いアロマには熟したイチゴを中心に、アプリコットやハーブのニュアンスが美しく重なります。口当たりは繊細で軽やかですが、味わいは徐々に広がり、豊かなボリューム感とともに柑橘のニュアンスが感じられます。余韻には白い花を思わせる香りが寄り添い、ミネラル感のある長いフィニッシュへと続きます。
非常に複雑で個性際立つロゼワインです。カンタブリア地方のカシ林に囲まれた石灰岩土壌の区画で育まれたブドウを使用し、野生酵母による自然発酵を採用。年ごとに異なる微生物の多様性の影響を受けながら、大西洋性気候の多彩な表情を映し出しています。

◆ **EKLIPSE　エクリプセ**

＜品種＞オンダラビ・ベルツァ50%、ピニュ・バルツァ（ピノ・ノワール）45%、ベルデシャ・サリエ（カベルネ・フラン）5%　＜区画＞ビスカイヤの海岸付近（1ヘクタール）、ムスキス（0.75ヘクタール）にあるぶどう畑で、樹齢は20年以上。
＜土壌＞ピニュ・バルツァ（ピノ・ノワール）オンダとオンダラビ・ベルツァは石灰岩土壌のオーク林、ベルデシャ・サリエ（カベルネ・フラン）は 粘土質石灰質土壌　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞円錐形のステンレススティールタンクで発酵後、600～700Lのフレンチオーク樽で8か月熟成。
＜生産本数＞5,000～6,000本
“EKLIPSE”はバスク語で「日食・月食」の意。
大西洋性気候の赤ワインらしく淡い深みのあるルビーレット。香りは濃厚でフルーティー。ブラックベリーや森の果実の香りに、メントール、イラクサ、トマトの葉のニュアンスが絡み合い、熟成によるスパイシーなクローブ、胡椒、さらにはココアのノートが背景に感じられます。口に含むとフルーティーでフレッシュ、そして広がりのある味わいで、酸味と苦味がバランスよく調和しており、滑らかでありながら長い余韻が楽しめるワインです。

◆ **UREZTI　ウレスティ**

＜品種＞オンダラビ・スリ・セラティエ 89%、イスキリオット・アンディ（グロ・マンサン）11%
＜区画＞毎年、一番ぶどうの成熟が遅い、標高300メートル超にある5,000m2の畑のぶどうを使用。さらに、アルコール度数の高さの際立った別の区画を厳選し、ぶどう樹1本当たり10～15房ほど残し、11月末に収穫。夜は涼しく、秋には霧が発生するため、貴腐が生じる年もある。　＜土壌＞泥灰質の石灰岩、頁岩からなる粘土質土壌　＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞熟成はフレンチオーク樽で3ヶ月間フレンチオーク樽で熟成させ、さらに1ヶ月間フードル樽で熟成。
＜生産本数＞5,000本
“UR”はバスク語で「水」、“ESTIA”は「蜂蜜」の意。
この地域の秋を完璧に表現したワイン。DOビスカイコ・チャコリーナ初の遅摘みワインで、2001年よりリリース。酸味と甘みのバランスが絶妙。各種チーズ、フォアグラ、サーモンのミキュイ、甘すぎないデザートとご一緒に。