

# Morca

モルカ Bio

世界を震撼させた、南スペインの最高峰「エル・ニド」誕生から12年。ガルナツチャの帝国と称される産地から最上のガルナツチャを生み出す、ヒル・ファミリーの新たな挑戦。2014年の初リリースから高評価を獲得する『今』世界が欲しがる新たなモンスターワイン。



フミーリヤを代表するワイナリー、ファン・ヒル。当主であるミゲル・ヒルはファン・ヒルやエル・ニドを通してフミーリヤとモナストレルのポテンシャルを世界中に発信してきた。しかし彼の情熱はフミーリヤにとどまらず、いかにリーズナブルに、しかもテロワールを生かしたワインを作れるのかという視点から、スペイン各地に眠るポテンシャルのある土地を探し続けてきた。その結果、リオハ、カステーリヤ・イ・レオン、リアス・バイシャスなど現在率いるワイナリーは多岐に及んでいる。

これらのプロジェクトを次々と成功に導いてきたミゲルが次に注目したのはスペイン北部、アラゴン州に位置するD.O.カンポ・デ・ボルハだ。この地はナバーラ南部の延長線上にあり、サラゴサに向けて流れるエプロ河の南に位置する。西には標高2,000mを超えるモンカヨ山がそびえる大陸性気候のこの地は、スペイン国内でもとりわけ暑く乾燥しており、フミーリヤ以上に朝晩の寒暖差が激しい。こうした過酷な気候のもとで栽培面積の70%近くを占めるのが土着品種のガルナツチャ。この知られざるDOには、実はとりわけ多くのガルナツチャの古樹が植わっており、高品質なワインを生み出すことから「ガルナツチャの帝国」とも称されている。

カンポ・デ・ボルハのワインを幾つかテイスティングしたミゲルはこの地に最高品質のガルナツチャを生み出すポテンシャルを強く感じ、2011年からワイナリー設立を検討しリサーチを開始。そんな中、ヒル・ファミリーにて長年ミゲルとタグを組んでいたジョルディ・フロスが義理の父の畑から自家用ワインを作っていた所にミゲルが立ち寄り、一口飲んだところその味わいに感動。畑・土壌を観察した後に「本気でワイナリーにしないか」とジョルディに持ち掛けたのはガレージに着いて数時間後の事だった。数樽のワインがモルカとしてスペイン国内で初リリースされたのが2014年、スタートから評判は非常に良かった。

当初5haだった畑は現在60haまで拡大。標高500〜850mに広がる畑には約25の区画が点在し、鉄分を含んだ粘土がメインの土壌。認証は取っていないが全てオーガニックで栽培し収穫も全て手作業。高樹齢のブドウが多いため自然と収量が制限され、さらに畑での厳しい選果を経て収量は約10hl/haと恐ろしい程に低くなる。



醸造を担当するフランク・ゴンザレスはエル・ニドの醸造にも携わった経験があり、その傑出した仕事ぶりから、今では複数のヒル・ファミリーのワイナリーでも醸造長を務め、現代スペインワインを牽引している。モルカの醸造では、プレスは9〜12時間かけてゆっくり行いが、発酵は28℃以下で最大7日間とマセラシオンを短めに設定。こうすることで過度な抽出を抑え、シルキーなタンニンが生まれる。熟成樽は複数のメーカーから購入しているが、お気に入りにはドミニク・ローラン社のもの。フランク曰く「オーク材のきめ細やかさが格段に違う。」これが凝縮感がありながらもエレガントなスタイルを実現させる。熟成中は厳正なるバレル・セクションが行われ、「最高のガルナツチャ」を信条とするモルカの妥協なきこだわりが垣間見られる。

古樹、低収量のブドウからは、凝縮感のあるフルボディで色調・アロマともにリッチなワインが生まれ、同時にヒル・ファミリー特有のモダンで艶のあるスタイルを感じる事が出来る。ファーストヴィンテージの2014からGuíaPeñín、Vinousで高評価を獲得しており、畑を拡大したとは言え、それに追いつかない程スペイン国内外からの需要が高まっている。スペイン最高峰のグランヴァンの1つとして地位を確立した「エル・ニド」同様、今後ますます入手が困難になる事が予想されるワイナリーである。

Spain



## フロール・デ・モルカ 2023 Flor de Morca



定番 希望小売価格 ¥2,800

- 産地: D.O. Campo de Borja
- 品種: ガルナツチャ(ガルナツシュ)100%
- 熟成: バリック6ヶ月(新樽10%)
- 評価: GP90★★★★★
- アルコール度数: 14.5%

6つの村に点在する畑のブレンド。他キュヴェと比べるとやや樹齢の若いブドウが主体。ブラックベリー、ブルーベリー、プラムのアロマが層を成し、リッチではじけるような果実味にリコリスやダークチョコレートが溶け込んでいる。ゴディナが濃縮感と高級感であるのに対し、こちらは華やかさと果実味が前面に出た、ガルナツチャ品種の個性あふれるワインとなっている。



## ゴディナ 2022 Godina



定番 希望小売価格 ¥5,100

- 産地: D.O. Campo de Borja
- 品種: ガルナツチャ(ガルナツシュ)100%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽25%)
- 評価: GP93
- アルコール度数: 15%

平均〜比較的若い畑のブドウを使用。ガルナツチャの素晴らしいさを伝えるため幅広い層をターゲットにした親しみやすいワイン。ダークベリー、プラム、リコリスにスパイス、繊細なオークの心地よいバニラのアロマ。口も含むと甘やかなフルーツジャムやモカのフレーバーが広がり、絹のように滑らかなタンニンが溶け込んでいる。完熟したガルナツチャを感じさせるピュアでバランスのとれたフィニッシュ。



## モルカ 2022 Morca



限定 希望小売価格 ¥8,200

- 産地: D.O. Campo de Borja
- 品種: ガルナツチャ(ガルナツシュ)100%
- 熟成: バリック22ヶ月(新樽100%)
- 評価: —
- アルコール度数: 15.5%

最も古い区画からのブドウのみを使用。ワイナリー名が付けられたフラッグシップワインでガルナツチャの美しさを見事に表現している。熟した黒系果実、ブルーにスギヤスパイスが溶け込む官能的なアロマ。口も含むと甘やかでよく広がり、凝縮した果実味がジューシーな酸とよく熟したしなやかなタンニンに支えられている。リッチさとエレガンスを感じさせる滑らかな印象で、非常に長くスパイシーなフィニッシュを楽しめる。



## トゥーラン 2022 Touran



限定 希望小売価格 ¥23,500

- 産地: D.O. Campo de Borja
- 品種: ガルナツチャ(ガルナツシュ)100%
- 熟成: バリック22ヶ月(新樽100%)
- 評価: —
- アルコール度数: 15.5%

最も古い区画からのブドウのみを使用。最高のクオリティを生み出すため、最上のバレルだけを選ぶ最も厳しいセクションを行うのがトゥーラン。ブルーベリー、ブラックベリー、バニラやトーストしたオークにリコリスの凝縮したアロマ。フルボディだがみずみずしく、果実の甘やかさ、噛みごたえあるタンニン、美しい酸によって調和が取れている。フィニッシュにはブラックペッパー、黒鉛、シナモンのフレーバーが心地よく広がる。