



Celler
Masroig

セリエル・マスロッチ

(スペイン・DOモンサン)

100年の伝統を誇る老舗ワイン生産者



1917年の設立以来、常に新しい知識を仕入れ改革を重ねながら発展し続け、現在ではスペイン、プリオラート地方DOモンサンで最も有名なワイナリーの一つとなっている。

モンサンの南西部にあるエル・マスロッチ村。標高は50～300m。平均傾斜17%。平地が多い地区。気温が高い為、カリニャンに適した土地柄。

土壌構成が最も複雑で多様。ローム、スレート、粘土、石灰岩。マスロッチとは赤い土地と言う意味。グルナッシュとカリニャンはどちらも地元が誇るブドウであるが、セリエル・マスロッチではカリニャンが最重要品種である。

“丹精こめて世話を続けて行けば、歳月がブドウを育ててくれる。”という地元の諺があるが、カリニャンは確かに時間が育てる品種であると断言できる。樹齢を重ねるにつれて活力に満ちてくるのだ。カリニャンの老木は、勢いは若いうちだけの特権であることを教えてくれる。 齢を重ねた樹は、賢明にも小さく細やかな実に持てるすべての力を凝縮させるのだ。良きものは、じっくりと時をかけて待てる人のもとにやってくるのである。

セリエル・マスロッチはずっと守り続けてきた大地の贈り物である高品質ワインを、これからもずっとお客様に提供していきたいと願っている。

ワインは世界20カ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンター、インターナショナル・ワイン・チャレンジ、ギア・ペニン等様々なメディアから高い評価を受けている。またロジャレットの美しい抽象画のようなラベルのデザイン性は、高く評価されている。

ロジャレット・ブラン

Rojalet Blanc

品種: マカベオ65%、ガルナッチャ・ブラン35%

参考上代 ¥1,600 / JAN: 8437002456504



自社畑のブドウを伝統的製法で醸造。ステンレスタンクで低温発酵。トロピカルフルーツや白い花、地中海のハーブの香りが立ち昇ってくる。程よい酸味がさわやかで、ガルナッチャ・ブラン特有のまろやかな味わいが広がる。マカベオはアロマを引き立たせ、ガルナッチャ・ブランで味を引き締め味の骨格を決める。活気に満ちたエレガントなワイン。

ロジャレット・ネグラ

Rojalet Negre

品種: ガルナッチャ60%、カリニャン40%

参考上代 ¥1,600 / JAN: 8437002456030



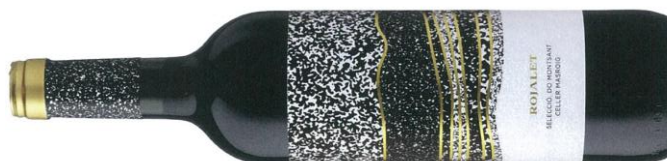
スミレ色の陰影のある明るいルビー色。レッドフルーツやチェリーの弾けるようなアロマに地中海のハーブの香り。魅力的な果実の風味、熟した滑らかなタンニン、複雑な風味を持つミディアムボディ。後味は果実味が口いっぱいになり、余韻までしっかり楽しめる親しみやすいワイン。ラベル・デザインは赤い地層を表している。

ロジャレット・セレクトシオ

Rojalet Negre Seleccio

品種: カリニャン75%、ガルナッチャ25%

参考上代 ¥2,000 JAN: 8437002456047



フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。スミレ色、深いルビー色。チェリー、ミネラル、トースト、スパイスの豊かな香りに満ち、完熟した果実の風味とエレガントでよくこなれた樽香が感じられる。滑らかなタンニンが心地よく、酸と果実味、樽の香りがバランス良く調和しています。味わいをストレートに感じられ、余韻まで芳醇で、まろやかな味わいを醸し出している秀逸ワインである。