



Dyonisos Wines

ディオニソス ワインズ

ムートン・ロートシルト、オーパス・ワン、アルマヴィーヴァ…と最高のワインだけを造ってきた醸造家が、新たにチリで立ち上げた、今最注目のワイナリー!!



ワイン好きなら誰もが望む、ボルドー五大シャトーの一つ、**ムートン・ロートシルト**。カリフォルニアワインを語る上で外せないプレミアムワインとなった、**オーパスワン**。そしてムートンとチリの実力派コンチャ・イ・トロが手を組んで生み出した**アルマヴィーヴァ**。

このプロジェクトを担い、成功に導いてきたパロン・フィリップ・ロッチルド社の醸造家が、パスカル・マーティ氏なのです!! まさに最高のワインだけを仕込んできた男!! そんな彼が立ち上げた新ブランド、ディオニソスワイン…期待せずにはいられません。

ディオニソスワインズとは

それは、一言で表すなら、**毎日飲むワインから、皆が憧れるプレミアムワインまで、すべてを造ることのできるワイナリー**。

「ワインは洋服のように、飲む人の気分や目的で選ぶことを楽しむことができる。

だから、いろんなシーンに合わせてワインを造ったんだ。」

と、マーティ氏は自身のブランドの夢を語ります。

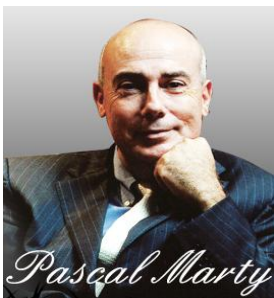
常に高級ワインを造る、という華やかな経歴の次に彼が選んだもの。それは、顧客の希望に合わせていかなる対応も可能な、とてもフレキシブルなスタイルだったのです。

世界の著名人も巻き込んだワイナリー

まだディオニソスワインズが生まれる前の話、ワイン業界を突き抜けた一つの噂がありました。**「あのムートン、オーパスワンのパスカル・マーティ氏が新ブランドを立ち上げる!!」** そんな話を聞いて、ワイン業界内外で彼の夢に共感した人が続出! 特に、「ロード・オブ・ザ・リング」で有名な映画会社、ニュー・ライン・シネマ(現ワーナーグループ)の**マイケル・リン氏**もその一人。また、元パロン・フィリップ・ロッチルド(シャトー・ムートンを造る会社)の社長で、現在はアメリカで輸入会を経営する**オリヴィエ・ルブレ氏**もバックアップを申し出ました。ディオニソスワインズというワイナリーは、ただ個人のブランドというだけでなく、世界の様々な人が夢を賭けて共に造り上げたワイナリーなのです。ロゴマークには、それを語るように様々な国のシンボルカラーが描かれます。



パスカル・マーティ氏の経歴



フランスのカタルーニャ地方出身。(スペインではなく) 1982年、ボルドー大学醸造学科を卒業。(1982年にカリフォルニアで6カ月間研修。ソノマのドライクワイナリー) フランスに戻ったとき、パロン・フィリップ・ド・ロッチルドが英語を話せる若い醸造家を探しており、同社に入社した。1983年からジョイント・ベンチャーである「オーパス・ワン」を造り上げるため、彼は6週間ムートンで働き、その後2週間をナバヴァレーで、モンダヴィのスタッフにボルドーの醸造テクニックのノウハウを教えた。この生活が繰り返された。この期間は82年から96年。

1996年に、新たなコンチャ・イ・トロとのジョイントベンチャーのコー・ジェネラル・マネージャー兼醸造家として赴任を求められた。それを受け、同年からアルマヴィーヴァの制作に取り掛かる。畑、醸造所を整備し、必要な物を造り上げ、チリに本格的なワイン造りのシステムをもたらした。

2002年から5年間USAやウルグアイでもコンサルタントを行うように。2007年からVina Cousino-Maculのテクニカルディレクター。このころ、自身で会社を作りたいと思うようになった。2008年に、Dyonisos Wines のC.E.O.に。



世界のメディアがこぞって注目!!

本国チリはもちろん、日本、中国、ヨーロッパ…世界各地のメディアがディオニソスワインズの今後を見守っています。



・コストパフォーマンスの良さ 高品質・低価格の秘密

彼がチリに着目したのは、ただコストが安いからというだけではない。彼は土地の寒暖差や日照条件の良いところを選べば、世界でも有数の素晴らしいブドウを造ることができることに気づいていた。アルマヴィーヴァを託された時、最初は不安があった、という。しかし、チリに赴いてそのポテンシャルに気付く、現在では自身の夢を託そうという確信を持つに至った。ディオニソスのワインは安い。しかし全てのワインをマーティ氏が直接造るため、安いワインであっても、手抜きが見られない。今まで高級ワインしか造ってこなかった彼は、今上質なデイリーワインを造る部分に面白さを見出している。一度世界最高峰を造りだした醸造家が、新たな視点で造るデイリーワイン、それがディオニソスワインズの提案するワインである。



カサ・デル・セロ Casa del Cerro

ディオニソスワインズが造るヴァラエタル・シリーズ。品種の特性をしっかり表現することをテーマに、チリの特産も活かしたワインのラインナップ。今後品種は増えてゆく予定。カサ・デル・セロとは山小屋という意味。マーティ氏がポテンシャルに惚れ込んで購入した特別な畑「ピルク」と共に描かれるのは、マーティ氏が住む家である。



LOVE ラブ

世界共通の言葉「LOVE」をテーマに、調和する絶妙なバランスで品種をブレンド。

上品な味わいは、様々なお祝いの場、パーティなどでどんなお客様にも提供できる使いやすさがあるワイン。



イライア ILAIA

レゼルヴァクラスのワイン。より洗練された、品種の特性が出たワインを求める人にはぴったり。イライアとは、イェーガン語で最も南という意味。世界で最も南の、過酷な環境に生きた人々への敬意がこめられている。エチケットには、原住民族の織物をあしらっている。

ピルカ PIRCA

レゼルヴァクラスの、さらに上級キュヴェとして造られた。このクラスでは、パスカル・マーティ氏の、かつてのプレミアムワイン慣れた腕が本領を発揮する。エレガントな香り、上品で、まさにピロードと呼ぶにふさわしい滑らかな喉越し。レストランや、ワインバーなど、プロ向けのワインかな、と笑うマーティ氏の顔に自身の色が見える。ピルカとは、石垣のこと。昔インディオに築かれたこの石垣は、ちょうどぶどう畑を囲むフランス語の「クロ」と似ている。ピルクにあるマーティ氏のブドウ畑は、この石垣に囲われている。



Corazon del Indio コラゾン・デル・インディオ

インディオの心(心臓)というキュヴェ。

完璧なブレンド技術が醸す、エレガントで滑らかなボルドースタイル、とはいえ、チリらしい凝縮味溢れる味わいももつ。このワインは、国や品種を超えて、ディオニソスのワインを体現する。昔、マイポのインディオの中で最も偉大な酋長が亡くなったとき、その妻は彼の心臓をマイポの山に埋めた。すると山がその酋長の輪郭をかたどったように隆起した。それは遠くから眺めると、あたかも彼がそこに仰向けに横たわっているかのように見えた。夕陽が山を照らすと、ちょうど心臓の部分が赤く染まり、その妻は涙を流したという。

マイポ・ヴァレーのインディオ達に語り継がれていた美しい話をモチーフに、どこか優しい印象をぬぐえない、すばらしく上品なワインの造りはさすがである。



					
ワイン名	Casa del Cerro Cabernet Sauvignon	ワイン名	Casa del Cerro Chardonnay	ワイン名	Casa del Cerro Sauvignon Blanc
年	2009	年	2009	年	2009
	Central Valley	地域	Central Valley	地域	Central Valley
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%	品種	シャルドネ 100%	品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%
土壌	南向きの砂利と小石主体の土壌	土壌	斜面のローム層。保水性のある粘土質でミネラル豊富。	土壌	砂利、砂、小石からなる土壌（ミネラルが豊富）
醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	-	醸し	-
発酵	伝統的な醸造法だが、醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。25～27℃で8～10日間かけてアルコール発酵を行う。	発酵	低温発酵。12～14℃を保ちながら8～10日間かけてアルコール発酵を行う。	発酵	低温発酵。12～14℃を保ちながら8～10日間かけてアルコール発酵を行う。
備考	収穫は4月に全て手摘みで行う。この価格ながら品種の特徴をよくあらわしている。収穫を遅くすることで、カベルネに特有の完熟した香りを高める。	備考	収穫は3月に全て手摘みで行う。ボリュームがあり、ほんのりと甘みを感じるシャルドネ。アペリティフから、軽い食事、中華にもおすすめ。	備考	収穫は2月下旬～3月中旬に全て手摘みで行う。ボリューム感があり、甘みをほんのりと感じる。ハーブや柑橘系のアロマもしっかりと感じられる。飲み慣れない人にもおすすめの飲みやすいワイン。
					
ワイン名	Love Red	ワイン名	Love Rose	ワイン名	Love White
年	2008	年	2009	年	2008
	Central Valley	地域	Central Valley	地域	Central Valley
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 40% メルロ 40% カルメネール 20%	品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%	品種	シャルドネ 75% ソーヴィニヨン・ブラン 25%
土壌	砂利と小石主体の土壌(CS)、粘土質土壌(Me)、砂質土壌(Cm)	土壌	砂利と小石主体の土壌	土壌	砂質・砂利質の土壌(Ch) 鉱物の豊かな礫質、砂質土壌(SB)
醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	-
発酵	伝統的な醸造法だが、醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。25～27℃で8～10日間かけてアルコール発酵を行う。	発酵	伝統的な醸造法。低温醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。12～15℃で30～40日間かけてアルコール発酵を行う。	発酵	低温発酵。12～14℃を保ちながら8～10日間かけてアルコール発酵を行う。
備考	収穫は3月(Me)4月(CS)5月(Cm)に、それぞれ全て手摘みで行う。味わいのバランスが良く、初心者でもおいしく飲めるワイン。	備考	収穫は4月に全て手摘みで行う。醸造にも、赤ワインと同様に長期間発酵を行い、ロゼワインでありながら深い味わいと香り、凝縮感を感じる。	備考	味わいにはやや甘みを感じる。しかし、二つの品種の個性を活かし、果実味が豊かな、多くの人が親しみやすいコンセプト通りの味わいになっている。収穫は2月下旬～3月に全て手摘みで行う。

					
ワイン名	ILAIA Cabernet Sauvignon	ワイン名	ILAIA Chardonnay	ワイン名	ILAIA Sauvignon Blanc
年	2009	年	2009	年	2009
	Central Valley		Central Valley		Central Valley
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%	品種	シャルドネ 100%	品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%
土壌	沖積層の小石・砂利質土壌	土壌	斜面のローム層。保水性のある粘土質でミネラル豊富。	土壌	鉱物が豊富な砂利、砂、小石からなる土壌で水はけがよい
醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	-	醸し	—
発酵	伝統的な醸造法だが、醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。26～28℃でアルコール発酵を行う。	発酵	低温発酵。12～14℃を保ちながらかけてアルコール発酵を行う。	発酵	低温発酵。12～14℃を保ちながらアルコール発酵を行う。
備考	収穫は4月に全て手摘みで行う。チリのカベルネ100%らしい、インパクトのある味わい。しかし酸もしっかりとしており、香りも完熟した甘い果実味があり、レゼルバクラスの魅力が味わえる。	備考	やや甘みを感じる辛口。ヴォリューム感がしっかりと感じられ、滑らかな口みのある飲み口は、アペリティフや、中華・和食など料理に砂糖を用いるメニューにもよく合う。収穫は3月に全て手摘みで行う。	備考	収穫は2月下旬～3月中旬に全て手摘みで行う。実はチリが昔から得意としているのはソーヴィニヨン・ブランである。品種の特徴でもある、酸と果実味のバランスがとても良い。柑橘系の活き活きとしたアロマが魅力の、レゼルバクラス。
					
ワイン名	ILAIA Merlot	ワイン名	PIRCA Chardonnay	ワイン名	PIRCA Syrah
年	2009	年	2009	年	2009
	Central Valley		Central Valley		Central Valley
品種	メルロ 100%	品種	シャルドネ 100%	品種	シラー 92% (残りはカベルネ・カルメネール)
土壌	保水性のあるローム層粘土質の土壌	土壌	斜面のローム層。保水性のある粘土質でミネラル豊富。	土壌	沖積層。粘土と砂質土壌が主体
醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	あり。スキンコンタクトを行う
発酵	伝統的な醸造法だが、醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。26～28℃でアルコール発酵を行う。	発酵	伝統的な醸造法だが、醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。12～14℃でアルコール発酵を行う。	発酵	醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。28～30℃でアルコール発酵を行う。その後マロラクティック発酵。
備考	辛口だが、ヴォリュームがあり、やや甘みを感じる。メルロ種の特徴である、果実味と滑らかな飲み口が印象的なワインに仕上がっている。収穫は3月に全て手摘みで行う。	備考	はっきりとした酸、トロピカルフルーツやオークのアロマ、そして滑らかな口当たりや旨みは、醸造の過程でもたらされる。レゼルバクラスよりさらに上級キュヴェとして造られた白。抜栓後少し経つと落ちて着いて味わいのバランスが良くなる。	備考	果実味と共に感じる杉の香りや、黒系果実のアロマが特徴的。熟成するほどに洗練されたワインになる。収穫は4月に全て手摘みで行う。

					
ワイン名	PIRCA Cabernet Sauvignon	ワイン名	PIRCA Carmenere	ワイン名	Corazon del Indio
年	2009	年	2009	年	2009
	Central Valley		Central Valley		Central Valley
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 96% (残りはシラー・カルメネール)	品種	カルメネール 87% (残りはカベルネ、シラー)	品種	カベルネソーヴィニヨン 35% シラー 35% カルメネール 30%
土壌	砂利質主体の沖積層。水はけが良く、栄養に富む	土壌	砂質主体の沖積層。2m下に地下水がある土壌で、乾燥を防ぐことが可能	土壌	多様性のある沖積層。斜面にあり水はけが良い畑。
醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	あり。スキンコンタクトを行う	醸し	ー
発酵	醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。25～27℃でアルコール発酵を行う。その後マロラクティック発酵。	発酵	醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。25～27℃でアルコール発酵を行う。その後マロラクティック発酵。	発酵	醸しを行った後アルコール発酵。これによりアロマを保つことができる。25～27℃でアルコール発酵を行う。その後マロラクティック発酵。
備考	セロ、イライアと比べると、このピルカがいかに異なる味わいが理解できる。醸造の妙で、滑らかな舌触りやバランス、凝縮した果実味がしっかりと表現されており、しかも上品な仕上がり。収穫は4月に全て手摘みで行う。	備考	フランスではほとんど見られなくなった品種カルメネール。かつてはメルロと思われていたが、収穫は5月に全て手摘みと、最も遅い時期に行われる。そのためブドウが木になっている期間が非常に長く、凝縮感、複雑味と申し分ないワインができあがる。	備考	ボルドーとは若干品種構成は異なるものの、パスカル・マーティ氏のアッサンブラージュ技術がいかに発揮されているワイン。グラスに注げば、各品種のアロマがかわるがわる感じられるようで興味深い。滑らかな飲み口も魅力。収穫は4月～5月に全て手摘みで行う。

※チリは典型的な地中海性気候で、昼夜の寒暖差が激しいエリア。自然と成熟するまでの期間が長くなり、生産されるぶどうは酸のバランスが保たれ、複雑味、タンニン、リッチな味わいが形成されやすい条件がそろっている。

ムートン時代の経験から、日本のマーケットをかなり重要視しているマーティ氏。
「日本のお客様は、味覚も、審美眼もレベルが高く、ワインを単にアルコールとして飲むだけに留まらず、その背景にまで目を向けて下さる、というのは、もはや世界の常識です。
それゆえ、日本市場で成功するということは、ワインビジネスの上で、クオリティの証明として、何物にも変えがたいものがあります。」
と日ごろ語るマーティ氏は、時折6月(チリでは冬です)ごろ来日することがあります。その時は、右の写真のような講義を受けられるかも…。



パスカル・マーティ生講義!! 本人、まんざらでもありません…



