



スペインワインの造り手の想いと自然の恵みをお届けします。

スペインで栽培される特徴あるぶどうと、それを見事に仕上げる生産者のワインを楽器に見立て、オーケストラの指揮者のようにバランスのとれたハーモニーでスペインワインの素晴らしさと感動をお届けします。

営業：月～土 9：00～18：00 (日曜祝祭日休み) ☎0576-25-6631 📠0576-25-4074 ✉メールでお問い合わせ

ワインはこちら

ラム・テキーラ・リキュールはこちら

Follow us

Clos Mogador / クロス・モガドール

(地中海地方 > プリオラート地区)

- 🔴 [ワインの特徴](#)
- 🔴 [ワインリスト](#)



<http://www.clos-mogador.ch>

特徴

「自然と共生」テロワールと心を表現するルネ・バルビエ氏



【ルネ・バルビエ氏と奥様イザベルさん】

□ジゴンドスでワイン造りをしてきたバルビエ家、19世紀末フロキセラ禍によりスペインへ渡り、現オーナールネ氏が1979年ワイナリーを設立。

自然との共生を最も大事にするルネ氏と奥様はバイオダイナミクスを導入、有機栽培に取り組んでいます。

□ 450 m の畑に白ブドウをメインに植え、350mの醸造所近くの畑で黒ブドウを栽培、ブドウのクオリティを最重視し、力強さと繊細さ、濃さと軽やかさが同居する素晴らしいワインを造ります。



【「自然との共生」を大事にしたブドウ畑】

□「ス・モガドール」は過去5年間において自社所有の単一畑のブドウのみで造られ、過去10年国際的に高い評価を受け、且つDOに含まれるとしてスペインで唯一「Vino de Finca」の認定を受けたワイン。
また、いわゆるフランスのAOCヴィンジャーシュにあたる呼称「Vino de vila」をスペインで初めてDOCプリオラートの導入への動きの先頭に立ったり、フィロキセラ以前に栽培されていたという20品種以上の固有品種について研究、積極的にワイン造りに活かしたり、プリオラートのこれからを担う若い醸造家たちのサポートを惜しまなかったりと、30年以

Google™ カスタム検索

Contents

- 🍷 [ワイン](#)
- 📍 [地方・地域から探す](#)
- 📍 [北部地方](#)
- 📍 [内陸部地方](#)
- 📍 [大西洋地方](#)
- 📍 [地中海地方](#)
- 📍 [南部地方](#)
- 🍷 [カバ](#)
- 🍷 [ラベル・ロゴから探す](#)
- 🍷 [ラム・テキーラ・リキュール](#)
- 🍷 [スペイン産ビール](#)
- 🍷 [スペイン産食材](#)
- 📄 [イベントのご案内](#)
- 📄 [お問い合わせフォーム](#)
- 🍷 [会社案内](#)
- 🏠 [トップページ](#)

Shop

[オーケストラのワインを購入](#)

Site Link

[Wines from Spain Japan](#)

twitter

[ツイート](#)

[@orchestra_wine](#)をフォロー

B! 1

いいね! 185 送信

クリップ



上経った今でも努力を惜しまず、精力的に活動するルネ・バルビエ氏。

プリオラート、延いてはスペインのワイン史において、ルネ・バルビエが残す功績は非常に大きいと言えます。



【醸造所】

ワインリスト

- [Clos Mogador クロス・モガドール](#)
- [Manyetes マニェテス](#)
- [Nelin ネリン](#)
- [La Quinta Essencia dels Llops LIES DE VI ラ・キンタ・エサンシア・デルス・リョプス リアス・デ・ピ\(プランデー\)](#)



Clos Mogador

クロス・モガドール

ブルーベリーやブラックベリーのジャムに、アニスとタイムのハーブ系の香りと胡椒のスパイシーな風味が加わる。タンニンは柔らかく、滑らかなコクがありエレガント。クロス・モガドールは約10年の熟成をイメージして造ったワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2008	品番	F02242
ぶどう品種	ガルナッチャ(樹齢60~70年)60% カリニエナ20%、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー	バーコード	無
樹齢		価格	9,000円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、300リットル樽(新樽比率 60%)で18か月熟成。		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		



Clos Mogador

クロス・モガドール

ブルーベリーやブラックベリーのジャムに、アニスとタイムのハーブ系の香りと胡椒のスパイシーな風味が加わる。タンニンは柔らかく、滑らかなコクがありエレガント。クロス・モガドールは約10年の熟成をイメージして造ったワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2009	品番	F00595
ぶどう品種	ガルナッチャ44%、カリニエナ21%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、シラー16%	バーコード	無
樹齢		価格	9,000円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、300リットル樽(新樽比率 60%)で18か月熟成。		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		

Clos Mogador

クロス・モガドール

ブルーベリーやブラックベリーのジャムに、アニスとタイムのハーブ系の香りと胡椒のスパイシーな風味が加わる。タンニンは柔らかく、滑らかなコクがありエレガント。クロス・モガドールは約10年の熟成をイメージして造ったワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2010	品番	F01022
ぶどう品種	ガルナッチャ44%、カリニエナ21%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、シラー16%	バーコード	無
樹齢		価格	10,000円(税別)



土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、300リットル樽（新樽比率 60%）で18か月熟成。		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		



Clos Mogador

クロス・モガドール マグナム

ブルーベリーやブラックベリーのジャムに、アニスとタイムのハーブ系の香りと胡椒のスパイシーな風味が加わる。タンニンは柔らかく、滑らかなコクがありエレガント。クロス・モガドールは約10年の熟成をイメージして造ったワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	1500ml
ヴィンテージ	2009	品番	F10239
ぶどう品種	ガルナッチャ44%、カリニエナ21%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、シラー16%	バーコード	無
樹齢		価格	19,000円（税別）
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、300リットル樽（新樽比率 60%）で18か月熟成。		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		



Manyetes

マニエテス

2008のマニエテスは、カリニヤン（90%）主体です。赤くて黒い果物、アジアのスパイスとラベンダーの香りがあり、ミネラル感のある力強い味わいのワインです。複雑で膨らみのあるエレガントな余韻を楽しんでいただける素晴らしいワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2008	品番	F10215
ぶどう品種	カリニエナ90%、ガルナッチャ10%	バーコード	無
樹齢	80年を超える	価格	8,500円（税別）
土壌	10 ha の単一畑。リコレリャ（スレート土壌）の水はけの良い痩せた土地、標高 350 m、プリオラート南部グラタリョプス村	その他の特徴	
醱酵・熟成	厳しい選果後、開放槽で野生酵母のみで発酵、フレンチオーク樽（新樽比率 40%）で 16 か月熟成。2010年 5月瓶詰め		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		



Manyetes

マニエテス

赤くて黒い果物、アジアのスパイスとラベンダーの香りがあり、ミネラル感のある力強い味わいのワインです。複雑で膨らみのあるエレガントな余韻を楽しんでいただける素晴らしいワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2009	品番	F01476
ぶどう品種	カリニエナ90%、ガルナッチャ10%	バーコード	無
樹齢	80年を超える	価格	8,500円（税別）
土壌	10 ha の単一畑。リコレリャ（スレート土壌）の水はけの良い痩せた土地、標高 350 m、プリオラート南部グラタリョプス村	その他の特徴	
醱酵・熟成	厳しい選果後、開放槽で野生酵母のみで発酵、フレンチオーク樽（新樽比率 40%）で 16 か月熟成。2010年 5月瓶詰め		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		

Manyetes

マニエテス

赤くて黒い果物、アジアのスパイスとラベンダーの香りがあり、ミネラル感のある力強い味わいのワインで



す。複雑で膨らみのあるエレガントな余韻を楽しんでいただける素晴らしいワインです。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2010	品番	F01030
ぶどう品種	カリニエナ90%、ガルナッチャ10%	バーコード	無
樹齢	80年を超える	価格	9,500円(税別)
土壌	10 ha の単一畑。リコレリャ (スレート土壌) の水はけの良い痩せた土地、標高 350 m、プリオラート南部グラタリョプス村	その他の特徴	
醱酵・熟成	厳しい選果後、開放槽で野生酵母のみで発酵、フレンチオーク樽 (新樽比率 40 %) で 16 か月熟成。2010 年 5 月瓶詰め		
色・味のタイプ	赤ワイン：フルボディ		



Nelin

ネリン

輝きのある黄金色でエキゾチックな香りやスパイスの香りがそれぞれの品種から湧き出ています。口当たりは柔らかく、綺麗な酸味とジューシーな果実味がとても豊かで余韻も長く楽しめます。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2008	品番	F00716
ぶどう品種	ガルナッチャ・ブランカ、ヴィオニエ、ルーサヌ、ピノ・ノワール他	バーコード	無
樹齢		価格	5,250円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、同樽で9か月熟成。2009年7月瓶詰め。		
色・味のタイプ	白ワイン：辛口		



Nelin

ネリン

クリーンで輝きのあるゴールドイエロー。凝縮感が高く、幾重にも重なる複雑な香り。アタックにはパワーがあり、インパクトのある味わいだが、同時にミネラルを感じるしっかりした酸がフレッシュさを与え、非常にバランスが良い。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2009	品番	F10238
ぶどう品種	ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ、ヴィオニエ、ピノ・ノワール、エスカニャベリヤス、ペドロ・ヒメネス	バーコード	無
樹齢		価格	5,250円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、同樽で9か月熟成。2009年7月瓶詰め。		
色・味のタイプ	白ワイン：辛口		



Nelin

ネリン

クリーンで輝きのあるゴールドイエロー。凝縮感が高く、幾重にも重なる複雑な香り。アタックにはパワーがあり、インパクトのある味わいだが、同時にミネラルを感じるしっかりした酸がフレッシュさを与え、非常にバランスが良い。

DO	プリオラート	容量・入数	750ml
ヴィンテージ	2010	品番	F01076
ぶどう品種	ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ、ヴィオニエ、ピノ・ノワール、エスカニャベリヤス、ペドロ・ヒメネス	バーコード	無
樹齢		価格	5,600円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成	開放槽のフレンチオーク樽で発酵、同樽で9か月熟成。2009年7月瓶詰め。		
色・味のタイプ	白ワイン：辛口		

La Quinta Essencia dels Llops LIES DE VI 42%

ラ・キンタ・エセンシア・デルス・リョプス リアス・デ・ビ

クロス・モガドールの様々なワインの醸造・熟成で樽に沈殿した澱を蒸留したアグアルディエンテ(蒸留酒)。



フルーティーな香りを持つ華やかなブランデーです。

DO	プリオラート	容量・入数	500ml
ヴィンテージ		品番	F02331
ぶどう品種		バーコード	
樹齢		価格	12,000円(税別)
土壌		その他の特徴	
醱酵・熟成			
色・味のタイプ	ブランデー		

[プライバシーポリシー](#) | [会社案内](#)

Copyright © 2013  オーケストラ, Inc. All rights reserved.
このホームページの一部またはすべてを無断で複製、転載することを禁じます。