



**Fuenteseca フェンテセカ (メキシコ / バジェス・テキーラ地区 / テキレーニャ蒸留所)**

アガベ界のレジェンドである Enrique Fonseca (エンリケ・フォンセカ) が作り出したスペシャルリリースのヴィンテージ テキーラ。Fuenteseca (フェンテセカ) という名前は、彼の苗字である Fonseca (フォンセカ) を語源としています。エンリケ・フォンセカはアガベのテロワール、個々の蒸留技術、樽のタイプや貯蔵場所によって熟成に違いが出ることを示すテキーラを造る技術のパイオニアとして知られています。彼の最大の功績は、長期間樽熟成したスピリッツを造り出したことです。テキレーニャ蒸留所の最高経営責任者であり、マスター・ディスティラー (蒸溜責任者) でもあるエンリケ・フォンセカの指導によるエキスパートチームの監督下で、1日に25,000リットルのテキーラ、または15,000リットルの100%アガベのテキーラを製造するための装備が整っています。フォンセカは、1990年代初頭、他のほぼすべての生産者が、いかに安価な製品を造るかを考えていた時代に、スピリッツを樽で寝かせることを始めました。フォンセカは、スコットランドでシングルモルト生産者と過ごした時に学んだテクニックを実践したかったのです。彼は、銅製蒸留器の銅がスピリッツに与える影響、単式と連続式の両方の蒸留器を使った蒸留の技術、優れたオーク樽の調達、そして製品が舌を焼くような味の若いスピリッツから、すばらしく複雑で滑らかなスピリッツへと変化するには根気が必要だということを学んでいました。フォンセカは、メキシコで一般的に行われているような1種類のオーク樽熟成に執着するのではなく、アメリカンオークとヨーロッパンオークの両方、アメリカンバーボン樽、カナディアンライ・ウイスキー樽、そして白と赤両方のワイン樽を使用します。彼はまた、アガベの熟成が高度、湿度レベル、風などに応じて異なる速度になるように、ある熟成場所から別の熟成場所へと樽を移動させます。これらの要因のすべてが製品の仕上がりに影響を与え、フェンテセカは他に類を見ない独特な製品にしています。



## 商品一覧

全てのアイテム、1本につき、ヴィンテージ刻印付き木箱付きとなっています。

	<p><b>フエンテセカ テキーラ コセチャ 2013 (ブランコ)</b> 45.7% 750ml  <b>FUENTESECA TEQUILA COSECHA 2013 (Blanco)</b> 生産量：8000 リットル</p> <p>標高5,250フィートの単一畑で育ったアガベで造られたテキーラ。テキレーニャ蒸留所のオーナーであるエンリケ・フォンセカは2013年に収穫したアガベは他のアガベと混ぜて大量生産するには上質すぎると感じました。そこでそのアガベだけを分けて、ゆっくりと低圧で焼き、銅製のアランビック単式蒸留器で2回蒸留した後、ステンレスパットで3年間寝かせ、2016年秋に少量のみを瓶詰めしました。この素晴らしいテキーラは計画的に造られるのではなく、非常にハイクオリティーのアガベが収穫された時のみ造られます。このテキーラはクリーン、そしてシルキーで滑らか。バランスが良く、自然な甘みのあるブランコです。</p>
	<p><b>フエンテセカ テキーラ 2008 (熟成8年)</b> 43% 750ml  <b>FUENTESECA TEQUILA 8 YEAR</b> 生産量：1500 リットル</p> <p>エンリケ・フォンセカは2008年の春の終わりにこのセレクションを蒸留しました。アルコール度数をより低くするために、プレートを取り除いた状態の二重銅製連続式蒸留器で3/4を蒸留し、残りの1/4はアランビック単式蒸留器で蒸留しています。その後蒸留物の1/4は以前カリフォルニアの赤ワインを熟成させるのに使用されていたアメリカンホワイトオークで、3/4は使用済みのダークフレンチオークで熟成させました。それらの樽は1900年代初頭に水の貯水槽として使われた湿った気候のセラーで8年間貯蔵されました。それは樽熟成の木の影響を弱める涼しい環境で、テキーラをゆっくりと落ち着かせるためです。柔らかい赤い果実、バニラ、そしてスパイスの香りのテキーラです。</p>
	<p><b>フエンテセカ テキーラ 1998 (熟成15年)</b> 43% 750ml  <b>FUENTESECA TEQUILA 15 YEAR</b> 生産量：2200 リットル</p> <p>このロットで使用された高地のアガベは1998年春にアトニルコで収穫され、乾燥した土の床の熟成室で15年間熟成させました。ほぼすべてをアメリカンホワイトオーク樽で熟成させることによってかすかな甘さが出て、3%だけはフレンチオーク樽で熟成させています。ホワイトオーク樽の75%は以前バーボンを入れていた樽で、残りの25%がカリフォルニアの赤ワインの樽、1つはシャルドネの樽でした。甘いトロピカルフラワー、アガベシュガー、そして焼きたてのバタートーストの香り。舌触りは最初の一口から最後まで、とても柔らかくて繊細です。</p>
	<p><b>フエンテセカ テキーラ 1993 (熟成21年)</b> 43.5% 750ml  <b>FUENTESECA TEQUILA 21 YEAR</b> 生産量：950 リットル</p> <p>このロットは、1984年頃に植えられ1993年後半に収穫されたアガベを使ったテキーラで、二重銅製連続式蒸留器で蒸留され、1994年初頭に樽に入れられました。そしてその樽はアトニルコ・エル・アルトの乾燥した土間で10年間寝かされた後、より標高が高く涼しい気候の場所に移され、さらに11年間寝かされました。ほとんどすべての樽は、以前カリフォルニア白ワインの熟成に使用されていたものが、その中の1つはカナディアンライ・ウイスキーの熟成に使用されていたものです。色は淡い金色で、シトラス、レモンボンボン、マンゴー、クローブ、オークスパイス、レモンメレンゲパイの香りがし、言葉にならないほど素晴らしい味わいです。</p>

○お問い合わせ

㈱日本グランド・シャンパーニュ 〒461-0032 名古屋市東区出来町3-20-1

TEL 052-711-9761 / FAX 052-721-1210 mail: alcohol@ngc-japan.co.jp