SINCE 1887

14世紀から26代目へと受け継がれた伝統コルピナット設立の立役者

26代続く歴史ある一家

リョパール家の歴史は古く、1385年にはリョパール家の先祖ベルナルドゥス レオパルディがリョパール デ スピラーツの土地を授けられたことが文書に記されています。その後リョパール家はブドウやオリーブどの栽培を経て、18世紀にはワイン造りに専念しました。1887年に初めてカバの生産を開始。当時はフィロキセラの害が広がっている時代でしたが、畑に最も合うブドウを育て、品質向上を目指し弛まぬ努力で名声を高めました。以来「人生はブドウ畑から」をモットーに、ビオロジック栽培による高品質のカバを造り続けています。2019年からはDOカバから脱退し、高品質なスパークリング生産地コルピナットとしてワインをリリースしています。



リョパール ファミリー

(右) リョパールファミリー。中央下ペレ リョパールが現在ワインメーカーを務める。

(下) 2018年10月カバ協会から長年の功績を称えられた当主、ペーター リョパール氏。

(25代目当主、スパークリングワインメーカーとしては4代目。) 2017年にはカタルーニャ政府からもカタルーニャのワイン業界の発展に貢献したことを表彰された。



気候・土地

- 平均的な降雨量で気温も9-22度と穏やかな地中海性気候。
- 北側のモンセラート山脈が厳しい冬の北風をさえぎる。
- ミストラル(強風)が夏の湿度を防ぐ。

畑

- 海から15km、平均標高340mでアップダウンの激しい丘陵地。 ペネデスの平均標高(150m)よりも高く、気温が他のカバ産地 より2-3度低い。そのためブドウがゆっくりと熟す。
- 石が多く、日中の熱を蓄え、水はけが良い。
- 海洋生物の化石が多くミネラルを多く含む石灰質。

カン リョパール デ スビラーツの3つの土壌

ロカリス 標高390m、南-南西向き、火打ち石が多くカルシウムが豊富。

→スモーキーさ、シルキーでソフトな口当たりを生む

コスタース ワイナリーがある中心地でテラス状の西-北西向き。ごろごろと

岩が埋まっており、ブドウの根が地中5~6mまで伸びる。

→バルサミコの風味、フルーティで溌剌とした味わい

フォッシル 標高280-310m、化石が多い粘土石灰質。うねりの多い丘陵地。

→力強くバランスが良い味わい。



- すべての畑でビオロジック栽培を実施
- グリーンハーベストを実施し、収量を制限
- 手摘み収穫

醸造

- 畑で選果したブドウを丁寧にワイナリーに運び空気圧により優しく圧搾
- テットド キュヴェ(一番絞り)の果汁を最初の50%のみ使用
- 一次発酵はステンレスタンクを使用し低温で25日間行う





ILOPARTリョパール コルピナットとして発展を遂げるビオスパーク

RESERVA



リョパール ブリュット レセルバ2016

※2019年10月より新ラベル

コルピナット 産地: 品種: チャレッロ40%

> マカベオ30% パレリャーダ30%

熟成: 瓶内熟成18ヶ月以上

8q/l 残糖:

味わい:明るい麦わら色で長く続く

きめ細かい泡立ち。白い果実の ようなクリーンでフレッシュな

風味。

参考上代: 2,500円



リョパール ロゼ ブリュット レセルバ2017

コルピナット 産地:

品種: モナストレル60%

ガルナッチャ20% ピノ ノワール20%

熟成: 瓶内熟成18ヶ月以上

残糖: 7a/l

味わい:明るいチェリーピンクの色合い。

イキイキとした森のベリーの香りに 繊細なタンニンを感じる味わい。 しっかりとした骨格に適度な酸のバ ランスが良く、余韻も長く続きます。

参考上代: 3,200円

LEOPARDI



レオパルディ ブリュット ナチューレ グラン レセルバ2012

産地: DOカバ

品種: チャレッロ40%

マカベオ40%

パレリャーダ10% シャルドネ10%

熟成: 瓶内熟成48ヶ月以上

残糖: 3q/l未満

味わい: 先祖の名前を冠した良年にのみ

造られるスペシャルキュヴェ。 複雑でエレガント、スパイシー

さも感じる香り。非常にドライ な味わいながら、長期熟成によ

るなめらかな口あたり。

参考上代: 5,000円

EX-VITE



エックス ヴィート ブリュット グラン レセルバ 2010

産地: コルピナット

品種: チャレッロ60%、マカベオ40%

熟成: 瓶内熟成96ヶ月以上

残糖: 5g/1 ドサージュには自社畑の

チャレッロを使用

樹齢約70年のレス フランデス畑 畑:

生産量:3,200本

味わい:輝かしい黄金色。きめ細かい泡が立ち

上る。エレガントで力強い香り。 トーストやバルサミコの風味。味わい

は力強く、引き締まっているがクリー

ミーでエレガント。

参考上代: 10,000円