



2020 CAAV WINE CATALOG Vol.6



Stanford



- ★甘味を感じる“やや辛口”のスパークリング。
- ★泡質も力強く、ほのかな甘さを感じる事が出来る“辛口すぎない”スパークリング。

◆ワイベル

1939年にスイス移民であったルドルフ・ワイベルによってスパークリングワインが造られると、カリフォルニアのワイン産業の急速な拡大と共にその生産量を増やします。スタンフォード・ガヴァナーズ・キュヴェは、元カリフォルニア州知事でセントラルパシフィック鉄道創立者、そして、スタンフォード大学創立者であるリーランド・スタンフォード氏が所有していた畑から収穫されたブドウを使用したもの。彼へのメモリアルとして生産された逸品。

◆青りんごのようなアロマが口いっぱいに広がる“やや辛口”のスパークリングワイン！

シャルマー方式（タンク内二次発酵）でありながら力強い発泡があります。青りんごのように優しくふくよかでもフレッシュな果実味に、よく熟した柑橘系の香りも感じられ、口中に含むと力強い泡と甘い果実の香りが口いっぱいに広がります！シュナン・ブランらしく余韻はドライだが、アタックの甘味とキレの良さは、某有名ホテルのソムリエさんもお気に入り！カリフォルニアのスパークリングでありながら、そのホテルのシャンパンバーにも長年オンリストされていたほど！

◆甘味を感じる【やや辛口】が万能タイプです！

エチケットの表記はBRUT(辛口)なのですが、完全な辛口には仕上げておらず、アタックにはよく熟した果実の甘味があり、中間の味わいでのボリューム感が素晴らしく、フィニッシュは「スー—ツ」と消えて行くキレの良さがあります。若干甘く感じる方も多のですが、それがまたクセになります。そして食事に合わせるにも乾杯からデザートまでこの一本で通す事ができる万能スパークリングでもあります。

◆スタンフォード大学の創立者へのメモリアル・キュヴェ！

これぞ、カリフォルニアワインの真髄！ここまで口当たりの良いスパークリング・ワインがまだかつてあったでしょうか！？どこの試飲販売会に持っていても“必ず売れ筋ランキング上位”に入ってくる人気ぶり。スタンフォードと聞いて『あ！なんか聞いたことある！？』と思う方も多い事でしょう。そうです、“ガヴァナーズ・キュヴェ”と名付けられている様に、このワインは、元カリフォルニア州知事でセントラルパシフィック鉄道創立者、そして、ご存知、スタンフォード大学創立者であるリーランド・スタンフォード氏が所有していた畑から収穫されたブドウを使用して造られたメモリアル・キュヴェなのです！



スタンフォード・ブリュット・ガヴァナーズ・キュヴェ NV ワイベル

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN : 089624141054

◆ブドウ品種：シュナン・ブラン 70%、フレンチ・コロンバル 30%

スタンフォード大学創立者の畑で採れたブドウを使用したメモリアル・キュヴェ。優しい果実とふくよかな発泡が特徴です。よく熟した柑橘系の香りが特徴的で、口中に含むととてもフレッシュで爽快な味わいが楽しめ、余韻に心地良いミネラルが感じられます。有名高級ホテルのシャンパンバーにもオンリストされるほどのクオリティ。

国際ワインコンクールで 多数の受賞歴



・インターナショナル・ワイン・チャレンジ
・サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション
・リヴァーサイド・ワイン・コンペティション
等々の大きい国際ワインコンクールでのメダル受賞歴が品質の高さを実証しています！

Hidden Creek



★輸入前の試飲会で注文が殺到した超コスパワイン。
★ローダイの地に初めてシャルドネを植えたファミリー“The Kautz Family”が造るワイン。

◆ローダイの地で数々の技術革新を起こしてきたカウツ・ファミリー

カウツ・ファミリーは、CAWG(The California Association of Winegrape Growers)で最高の栄誉と言われる『Grower of the Year』を受賞！この受賞によりカリフォルニアのローダイ地区に多大なる技術革新を起こしたと言われるファミリーです。そして、ヒドゥン・クリークの主なブドウの供給元であるローダイ地区のワインの歴史は、このカウツ・ファミリーなしでは語れない程の影響を及ぼしてきました。カウツ・ファミリーの歴史は、1920年代にカリフォルニアのローダイ地区に38エーカーの農場をJohn Kautzが引き継いだ所から始まります。初めはトマトやピーマン、リンゴ、豆、トウモロコシなどの多種多様な作物を栽培し、その努力は1965年のアメリカでの『Outstanding Young Farmer award』で成功を収める事になります。

◆ローダイ・シャルドネ＝カウツ・ファミリー

農作物において素晴らしい才能を発揮したジョン・カウツがワイン造りを始めたのは1970年代から。始めはカベルネ・ソーヴィニヨン、ジンファンデルを植えてワイン造りに没頭していきます。そして、今ではすっかりカリフォルニア・ワインのハイ・クオリティ&ロー・プライスの代名詞となったローダイの地でシャルドネを初めて植えて成功させたのが、何を隠そうこのカウツ・ファミリーなのです。その後、ローダイ地区でのシャルドネの品質の高さや栽培面積を見れば、彼等がどれほど大きな功績をローダイに残したか計り知れません。今ではローダイの地でシャルドネを植える事は常識となり、現在ではカリフォルニア州全体でもシャルドネが一番多く植えられている地区にまで成長しました。

◆サステナブルの導入は1970年代

その後、いくつかのワイナリーをまとめる会長となったジョン・カウツは、アイアン・ストーンやベア・クリークなど、たくさんを受賞歴を誇るワイナリーを次々とプロデュースしていきます。さらにはIPMという統合害虫管理を取り入れたり、ブドウ畑周辺で起こっている生態系の復元など、いわゆる“サステナブル農法”の実践も1970年代の初頭には始めていたと言います。

◆ローダイに革新を起こしたファミリーのカジュアル・ワイン

これほどまでにローダイに革新を起こしてきたファミリーが造り出すカジュアル・ワインこそが、このヒドゥン・クリークなのです！そして、このワインを直接手掛けるのは、ロバート・モンダヴィ・ファミリーの代表的なワインである“ウッド・ブリッジ”を手掛けた凄腕醸造家、デヴィッド・クリッペン。ロバート・モンダヴィという世界的なブランドのカジュアル・ワインを任された経験が、このヒドゥン・クリークで存分に生かされています。

ヒドゥン・クリークに使われるブドウの供給元は、農業を限りなく使用しないように考えられ、サステナブルを取り入れたカリフォルニア北部(主にローダイ)の優良な畑のブドウを使用。選果は全て手作業で行われ、優良なブドウのみを使用しています。



シャルドネ・カリフォルニア

参考小売価格 ¥1,500 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN：724826033416

シャルドネ 100%。カリフォルニアの同価格帯のワインで、これほど輪郭のしっかりしたワインには滅多に出会えません。クリーミーで親しみやすい味わい、食事を引き立てる程よい酸、トロピカルフルーツがふんだんに香るフルーティな味わい。ローダイでシャルドネを広めたファミリーが造る、【カジュアル+高品質】を見事に実現した、ハイ・クオリティ&ロー・プライスな“元祖ローダイのシャルドネ”。贅沢にもフレンチオークにて3ヶ月熟成させたシャルドネ。トロピカルフルーツがふんだんに香り、シトラスやグリーンアップルなどのフレッシュな果実感がたまらない！そこにフレンチオークの熟成によるバニラ香などの様々な要素が入り混じります。口に含むと「トロリ」とした感覚が残り、そこから一気に広がるフルーティさが印象深く残ります。ライトパスタ、鮭、白身の魚、バーベキューチキン、野菜のグリル、フレッシュサラダなど共に。



レッド・ブレンド・カリフォルニア

参考小売価格 ¥1,500 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ
- ◆ブドウ品種：メルロー 40%、シラー 30%、ジンファンデル 20%、プティ・シラー 10%

JAN：724826213412

メルロー 40%、シラー 30%、ジンファンデル 20%、プティ・シラー 10%。レッド・ブレンドは、4つのブドウ品種をブレンドして造られる、素晴らしいバランス感覚と豊かな果実味を持つワイン。メルローの柔らかくフルーティな味わい、シラーの肉厚さ、ジンファンデルの魅惑的なアロマ、そしてアクセントにプティ・シラーのスパイシーさ。それぞれのブドウの特徴が素晴らしい調和を生み出し絶妙なバランスと豊かな果実の味わいを楽しむことができます。甘くよく熟したベリー系のフルーツがふんだんに感じられ、特にラズベリーやブラックベリーの風味が強く、ほんのりとスパイシーさも感じられます。中間の味わいではコショウのようなニュアンスもあり、他にもハーブやフルーツのコンポートのようなフルーティさを感じられます。フィニッシュは長くとても豊かな風味がいつまでも残ります。フレンチ・オークでの3ヶ月熟成によるエレガントさも兼ね揃えています。トマトソースのパスタ、バーベキューチキン、様々なチーズ、チョコレートのデザートなどと共に。

Black Ridge



★至高のシャンパーニュ“クリュッグ”を造り上げたジム・ヤークス監修ワイン。
★【WINE BUSINESS MONTHLY】で“Top 50 California Winery”に選出。

【The Wine Enthusiast】【San Francisco Chronicle】【Wine & Spirits Wholesalers】【Wines & Vines】など、アメリカで最も有名なワインコンクールやワインの専門誌などで90ポイント以上の評価を得ているファミリー。そして、このファミリーはカリフォルニアワインを知り尽くした専門誌【WINE BUSINESS MONTHLY】では Top 50 California wineryにも選出されています。

このワイナリーはカリフォルニア、セントラル・ヴァレーに位置します。カリフォルニアの中心部を占める広く平らな谷で、北はカスケード山脈、東はシエラネバダ山脈、南はテハチャビ産地、西はコースト山脈とサンフランシスコ湾に囲まれている大きな農業産地です。日中は陽射しも強くとても暑いですが、日が落ちると心地良い涼風が吹きつける好立地です。

社長のアンソニー・スコット3世は、5代にわたりセントラル・ヴァレーでブドウとワインを造る家庭に生まれ、ブドウ選びとマーケティングに頭角を現します。ワインメーカーにはスタッグスリーブ、クリュッグ、ハンス・コーネル、ラウンド・ヒル、オーガスト・セバステアーン等の経験を持つジム・ヤークスを招聘（現在は監修のみ）。ワインは瞬く間に品質を上げます。

ブラック・リッジ・シリーズは「良いものを親しみやすい価格で」をコンセプトのもと、フルーティーで飲みやすいスタイルのワインで、カリフォルニアをはじめ全米で広く親しまれています。カリフォルニアの夏の定番イベントである、カリフォルニア・ステート・フェアで行われたワインコンテストでは【ダブルゴールド賞】と【ベスト・オブ・クラス賞】などを受賞しています。



ブラック・リッジ・カベルネ・ソーヴィニオン・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000717

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン主体、プティ・ヴェルドー、ジンファンデル

なんと、“63”もの受賞歴を誇る優秀ワイナリーが造るカベルネ!!熟成感がありながらもめらかなボディに仕上げられており、とても親しみやすい味わいです。カシスやブラックチェリーの風味が心地よく、ドライイチジクを想わせるフィニッシュが鼻を抜けます。焼肉やスペアリブなどの甘いイタレをつける肉料理には最高の相性です。



ブラック・リッジ・ジンファンデル・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000694

◆ブドウ品種：ジンファンデル主体、ルビー・カベルネ、プティ・シラー

リピーター続出!!カリスマ醸造家が手掛ける“ジンファンデル”。ジンファンデルらしさを十分に感じられる、優しい甘みが引き立った飽きのこないしなやかで滑らかな飲み心地です。ブラックベリー系の果実味溢れるジューシーなアタックと、程よい樽の香りも楽しめます。バーベキュー、ジギスカン、ハンバーグ、ミートソースにもおすすめです。



ブラック・リッジ・ピノ・ノワール・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586210109

◆ブドウ品種：ピノ・ノワール主体、シラー、バルベラ

ハイクオリティー&チャミング“ピノ”!!新鮮なイチゴ、アメリカンチェリー、カシスのよく熟した果実の香りに、甘いオークの風味がアクセントのチャミングな飲み口。カリフォルニア・ワインらしいサンサンと太陽を浴びて育ったピノ・ノワールの濃厚さを味わうことができます。生ハムやローストチキン、照り焼きチキン、すき焼きなどの和食にも相性抜群です。



ブラック・リッジ・スイート・レッド・ワイン・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586210147

◆ブドウ品種：シラー、プティ・シラー、バルベラ、シャルボノ

こんな甘口赤ワインが欲しかった!! 今では珍しい甘口の赤ワインがブラック・リッジから新登場です。口当たりは非常に柔らかく、熟したフルーツの風味が口中で弾けます。モスカート同様スッキリした甘さなのでべたつく感覚はない。しっかり冷やして飲むと赤ワインっぽさが全面に出てくる。ほんの少し冷やす程度で飲むと、ポートワインのよなしっかりとした酒質が感じられる。タイ料理、中華料理、ピザなどのスパイシーな味付けをした料理にぴったり。



ブラック・リッジ・シャルドネ・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000700

◆ブドウ品種：シャルドネ主体、シュナン・ブラン、シンフォニー

素直に美味しいフルーティーな辛口白ワイン。トロピカルフルーツの爽快感。はつらつとした酸と華やかな香り。アプリコットやシトラスの風味が特徴的です。クリアで綺麗な色合い。繊細なフルーツ香に程よく樽香を感じるボリューム感のあるリッチな味わい。チキンソテーやサーモンサラダ、お寿司などにも最高の相性を見せるコストパフォーマンスの高いシャルドネです。



ブラック・リッジ・モスカート・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000687

◆ブドウ品種：モスカート・アレクサンドリア主体、ヴィオニエ、シンフォニー

「ホツ」とする上品な甘口白ワイン。フローラルな香りが印象的。程よい酸味もあり上品でフルーティーな甘口白ワイン。チーズやデザートはもちろん、スパイシーなアジアンフードにも相性抜群。冷やしてそのままでも楽しめますが、炭酸で割ったり、ロックスタイルで飲むのもおすすめです。



ブラック・リッジ・ホワイト・ジンファンデル・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000748

◆ブドウ品種：アーリー・ハーヴェスト・ジンファンデル、シンフォニー、シラー・ロゼ

鮮明な酸と甘味のバランスが絶妙な甘口ロゼワイン。幾重にも重なる繊細なフルーツフレーバーが魅力的。ハッピーな食事を楽しむ時にこれ以上ない演出が約束される。スパイシーな料理との相性は抜群で、和食やみりんととの相性も良い。



Coast Ridge



★カリフォルニアで最も古いワインの一つ【Rustico】から歴史がスタートした歴史あるファミリー。
★【WINE BUSINESS MONTHLY】で“Top 50 California Winery”に選出。

【The Wine Enthusiast】【San Francisco Chronicle】【Wine & Spirits Wholesalers】【Wines & Vines】など、アメリカで最も有名なワインコンクールやワインの専門誌などで 90 ポイント以上の評価を得ているファミリー。そして、カリフォルニアワインを知り尽くした専門誌【WINE BUSINESS MONTHLY】では Top 50 California winery にも選出されています。

1883 年から続くファミリーで、その起源はイタリアのイスキア島。このファミリーの歴史には 1900 年初頭に愛された Villa Armando(愛称 Rustico)を創設した歴史が含まれます。このワインは今でも生産されており、創業以来ワイングラス200,000,000杯(2億杯)もの販売実績を誇る、カリフォルニアで最も古いワインブランドの一つに数えられる大人気ワインです。

その後、1933 年にブルックリンでワインショップを経営し、世界中の上質なワインを販売します。それと並行して Villa Armando(愛称 Rustico)を自分たちのブドウ畑から生産を続けました。イタリアの起源を持ち、世界中のワインを取扱い、遂には自分たちでカリフォルニアで最も人気のあるワインまでをも造っていたのです。まさに、このファミリーはカリフォルニアのワインの歴史そのものを受け継いでいるのです。

現在は 6 人兄弟の長男で、5 世代目の当主であるアンソニー・スコットがワイナリーを切り盛りしています。アンソニーは、5代にわたりセントラル・ヴァレーでブドウとワインを造る家庭に生まれ、ブドウ選びとマーケティングに頭角を現します。ワイン・メーカーにはスタッグスリープ、クリュッグ、ハンス・コーネル、ラウンド・ヒル、オーガスト・セバステアーン二等の経験を持つジム・ヤークスを招聘(現在は監修のみ)。ワインは瞬く間に品質を上げ現在に至ります。



1900年代初頭にカリフォルニアで最も愛されたワインRusticoを創設した歴史あるファミリー。



シャルドネ・リザーヴ・カリフォルニア

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

JAN : 684586455135

シトラス、アップル、洋梨、ハチミツ、スパイスの香り。香りは強くはつきりしている。アップル菓子のようなスイーツに近い香り。口中に含むと、派手さはないが、果実の旨味が感じられる。とにかく果実感が強いので、一瞬『甘口のワイン』と勘違いしそうだが、フィニッシュに表れるキレがドライなシャルドネであることを証明している。余計な物はそぎ落とし、美しいプロポーションを保っているシャルドネ。アタックから中間の味わいで感じる果実のボリューム感が印象的。



カベルネ・ソーヴィニオン・カリフォルニア

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ
- ◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

JAN : 684586455142

樽熟成からくるスモーキーな香り、プラム、黒スグリ、若干ドライフルーツ、チョコレートのような香りも混ざる。ニューワールドらしい派手なインパクトはなく、非常に繊細な印象を受ける。口中に含むと、香り同様スモーキーな感じかと思いきや、全体的な印象はフルーツ感が強い。タンニンは控えめだが、中間の味わいからフィニッシュにかけて滑らかなタンニンを感じる事が出来る。酸は抑えられているので非常に飲み易く、チョコレートの様な甘苦いフィニッシュが印象的。時間と共に綺麗にまとまっていくのが感じられる。その変化を楽しむために時間をかけて味わいたいカベルネ・ソーヴィニオン。

Purple Wine Spirits

- ★セントラル・コーストの“コク旨系”シャルドネ。
- ★セントラル・コーストの“旨味凝縮系”ピノ・ノワール。
- ★まるで格付けシャトーのような熟成感、ナパの“ボルドー・ブレンド”。



世界中の人が利用するワイン検索アプリ【VIVINO】でも高評価！



シャルドネはVIVINOで3.6の高評価！
ピノ・ノワールはVIVINOで3.7の高評価！

◆パープル・ワイン・スピリッツ

シークレット・セラーズ、ホイール・ハウスなどのワインを生産するパープル・ワイン・スピリッツ。このワイナリーは積極的にサステナブルを取り入れ、過去10年に水と省エネにおいてはかなりの進歩を遂げています。また所有するいくつかのワイナリーでは、2012年10月に『California Sustainable Winegrowing Alliance』が認定する、カリフォルニアでのサステナブル・ワイナリーとして認定されています。

◆サステナブル

ワイナリーでは太陽光発電などを積極的に行い、2005年に温室効果ガス排出基準の第三者認証を行うため『EPA Climate Leaders』のメンバーにも加わりました。他にも廃水発生量の52%削減、天然ガス仕様を72%削減、電気使用量を40%削減、全てのワイナリー及び梱包材の90%をリサイクルなど、サステナブルへの取り組みが素晴らしいワイナリーです。

◆ワインメーカー

エド・フェリス氏をトップ・ワインメーカーとして構成されるチームは、カリフォルニア、中南米、ヨーロッパ、ニュージーランド、南米、オーストラリアなど、様々な場所で醸造経験を誇るワインメーカー達です。ブドウの供給元である畑を毎年慎重に評価し、年によってエージング方法を変え、醸造方法を変えて品質の向上を図ります。ワイナリーでは様々な樽にワインがエージングされており、その樽の種類も、フランス産やハンガリー産など、様々な樽で熟成が行われています。生産されるワインのブドウの供給元は主にナパやロシア・リヴァーが中心。



シークレット・セラーズ・シャルドネ・セントラル・コースト

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト

JAN : 851718992954

◆ブドウ品種：シャルドネ100%

美しく新鮮な果物の味わいと程よい酸が感じられる。コクのある濃いワインを想像させるのには容易な程濃い色合い。香りはアプリコット、パイナップル、シトラス、香草、アカシアの花、桃など様々なフルーツを感じる事が出来る。口中に含むと旨味の凝縮された感覚が広がり、ハチミツ、リンゴ、バニラ、シナモン、ナツメグの風味にとってもジューシーな感覚が残る。余韻に残るグレープフルーツの皮の様な苦みが全体を引き締め、スッキリとしたフィニッシュに至る。白カビ系チーズやグリルした魚、野菜たっぷりのスパイシーな料理に素晴らしいマッチング。

まさに“コク旨”。凝縮されたフルーツのコクと力強さ、トロリとした舌触りが素晴らしい。様々なフルーツ、シトラス、トロピカルフルーツ、アプリコットなどの香りにフレンチオークによる熟成からくるバニラの香り。とにかく外向的で難しい事を考えずに楽しめるシャルドネ。初お披露目にも関わらず、都内の大手デパートで行われたワインの催事でかなりの販売数を得ました。デパートの様な場所でワインの催事を行う場合、もちろん、ワインをよく知る強いこだわりを持った人、単純にワインが好きの人、等々・・・色々な人が訪れる。そこで人気商品だったと言う事実こそ、このワインの最大の魅力ではないか？そして、最近利用者も増えたとされるワイン検索アプリ【VIVINO】でも、シャルドネ、ピノ・ノワール、共に評価が高い事もうなずける。



シークレット・セラーズ・ピノ・ノワール・セントラル・コースト

参考小売価格 ¥3,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト

JAN：851718992947

◆ブドウ品種：ピノ・ノワール 88%、プティ・シラー 12%

赤系果実の要素も多分に含まれるが、限りなく黒系果実に近い香り。カリフォルニア・ワイン特有の口中にまとわりつくほどの厚化粧的なしつこさは感じられない。素晴らしくフルーティーな味わいだ、全体的にバランスの取れた味わいで、どこかダシ系の旨味を感じる事が出来る。プラム、ブラック・チェリー、フランボワーズ、ザクロなどのニュアンスを含み、タンニンは驚くほどしなやかに構成されている。

いわゆる“ダシ系”の旨味を感じるピノ・ノワール。おだやかで綺麗な酸、キメの細かいタンニン、心地良いフィニッシュ……。いわゆる甘い香りばかりが際立つ“カリピノ(カリフォルニアのピノ・ノワール)”とは一線を画す。味わいの奥深くからやってくるブルゴーニュで表現されるような“男性的”な強さとは違う心地良さが感じられる。印象的だったのはフィニッシュの残り方。これが絶妙。いつのまにか口中が静寂に包まれてしまったような、そんな幻想的な感覚に陥る。グラスに注いだ瞬間から、あれやこれやと色々な要素が出てくるのではなく、いつの間にか表れて、いつの間にか消えていくような、しかし、確かにここに存在していたことが明確に感じ取れるまさに幻想の世界。これがピノ・ノワールというブドウの魅力であり、究極のワインの楽しみ方ではないか？とさえ思う。



ホイール・ハウス・ナパ・カウンティ・メリタージュ(終売予定)

参考小売価格 ¥3,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・カウンティ

JAN：851718993135

◆ブドウ品種：メルロー 74%、プティ・ヴェルドー 12%、カベルネ・ソーヴィニヨン 7%、マルベック 5%、カベルネ・フラン 2%

コルクを抜いた瞬間、カリフォルニアのボルドー・ブレンド(メリタージュ)であるべくボルドーっぽさが若干感じられる。時間と共に『ザ・カリフォルニア』の風貌が強くなり、これぞカリフォルニア・ワインと真ん中！といった感じ。香りはブラックベリー、チョコレート、ブラックチェリー、スパイス、ココア、タバコ、イチジクのコンポートなど果実とスパイスが混ざり合う複雑な香り。口中に含むと優しくしなやかなアタックの後、素晴らしくフルーティーな味わいが中間からフィニッシュにかけて膨らむ！カラメルのようなココのある甘さが余韻に残る。

ボルドー・ブレンド……と言うからには【熟成】と言う事も念頭に置かれているが、だからと言って『早いうちはカたくて飲めない……』というのでは時代に取り残されてしまう。このホイール・ハウスを飲んでもらうと解るが、いわゆるガチガチした口中にまとわりつくようなタンニンではなく、メルローを中としたブレンドらしく、非常に滑らかで豊富なタンニンがこのワインを構成している。ただし、それは飲み手に必要以上に主張してくる強固なタンニンではなく、シルクのような、とか、ビロードのような、とか表現されるような非常に滑らかなタンニン。上のテースティングノートで紹介したように、初めは、おそらく補助品種としては高めにブレンドされているプティ・ヴェルドーの特徴であるプラムの様なニュアンスがボルドーっぽさを表現しているように感じる。そして、不思議なことに1本飲み終える頃には『なるほど、これがナパのボルドースタイルのワインか……』と思わせてくれる。

※メリタージュとは！？

1988年に、カリフォルニアで伝統的なボルドー品種をブレンドしたものを、ヴァラエタル・ワイン(ブドウ品種名が記されたワイン)と識別するため、メリタージュ協会が設立され制定されたワイン。赤のメリタージュは、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロー、プティ・ヴェルドー、カルメネールなどのボルドー系ブドウ品種が5つ以上ブレンドされなければなりません。さらに、単一のブドウ品種がブレンドの90%以上を占めることはできません。

Challen



★世界の“3大ピノ・ノワール”とまで謳われたタンタラを継承するワイナリー。
★DRCも使用するという貴重な熟成樽を使って熟成。

アメリカのカリフォルニア、サンタ・バーバラにあるワイナリー。オーナーは、ハリウッド女優のシャレーン・ケイツ。彼女の父は、かのタンタラ・ワイナリーの創設者であるビル・ケイツ。ビル・ケイツはタンタラを退いた後、コンサルティング・ワインメーカーとしてこのワイナリーに携わっています。中心となるワインは、シングル・ヴィンヤードのピノ・ノワールとシャルドネ。その基準はフランス・ブルゴーニュのグラン・クリュ（特級）にあり、サンタ・バーバラにある著名なシングル・ヴィンヤードのテロワールを最大限反映する形で造られる素晴らしいワインばかり。ブドウの供給元は、ピノ・ノワールではサンタ・リタ・ヒルズのベントロック、サンタ・マリア・ヴァレーのディアバーグ、サンタ・ルチア・ハイランズのトンドレ（ピゾーニ・クローン、すなわちラ・ターシュ・クローンの“H”ブロックのみ）。そして、少量のシャルドネは、サンタ・マリア・ヴァレーのディアバーグ、アロヨ・グランデのターリー・リンコンから供給されています。

シャレーンの実の父であり、かのタンタラ・ワイナリーの創設者である、コンサルティング・ワインメーカーのビル・ケイツを筆頭に、ケヴィン・ローが中心にワイン造りを行っています。手摘みの収穫後、手作業で選果、オーブントップの発酵槽で発酵が行われます。土着の酵母と培養酵母を使用し、一次発酵は7～10日間行います。その後、自然に流れ出る、いわゆるフリーランジュースをフレンチ・オークに入れ、残りは低压で丁寧にプレスして抽出し、フリーランジュースとは別の樽で仕込みます。熟成に使用する樽は全てフレンチ・オークで、かのドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティと同じルソー社、そして、レロイ社のもを使用。焼き具合は何れもミディアムで、ワインの特徴に合わせて20～40%の新樽で熟成。各々約16ヶ月の熟成後に、無濾過・無清澄にて瓶詰される。



ピノ・ノワール・サンタ・マリア・ヴァレー

参考小売価格 ¥6,600 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・バーバラ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860718

『バランス感覚に優れたしなやかなピノ・ノワール！』100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。旨味の塊のような凝縮感。ディアバーグのポテンシャルを十分に感じる事が出来る（表記はありませんが、シャレーン・サンタ・マリアのピノ・ノワールとシャルドネは、共にディアバーグ産ブドウ100%使用）。非常にバランス感覚が優れており、旨味のエキスを飲んでいくかのような凝縮感。タンタラ時代を含め、サンタ・マリア史上最上の仕上がり。



ピノ・ノワール・ディアバーグ

参考小売価格 ¥9,800 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・バーバラ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860725

『リキュールの様に凝縮された印象的で華やかな果実味！』100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。旨味エキスのかたまりで、抜栓とともに徐々にその変貌が明らかになる。華やかで主張のあるスタイルはディアバーグのテロワールという他ない。口に含んだ瞬間から鮮やかな酸と果実味が口中を覆い尽くす。タンニンは柔らかくしなやかで、酸のレベルも申し分ない。フレッシュであり華やか、そしてコクと長い余韻・・・すべてにおいてインパクトのあるピノ・ノワール。ブラヴォー！



ピノ・ノワール・ベントロック

参考小売価格 ¥11,000 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・リタ・ヒルズ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860732

『骨格のしっかりした、よりタニックでコクのあるピノ・ノワール！』100%フレンチ・オーク熟成。テロワールの特徴を生かすため新樽は使用せず、1年樽と2年樽を50%使用し約16ヶ月熟成。スモーキーでコンポートの様な甘い果実味に非常に高レベルのタンニンが感じられる。これこそベントロックのテロワール。赤系黒系果実の中間的な味わいで、プラムの様な風味が感じられるが、よく味わうとその奥に生のラズベリーのようなフレッシュなニュアンスも感じられる。非常に強いタンニンがアタックからフィニッシュにかけて残るが、そのタンニンは心地良くしなやかで滑らか。骨格のしっかりしたピノ。



ピノ・ノワール・トンドレ・H・ブロック (ピゾーニ・クローン)

参考小売価格 ¥13,000 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・ルチア・ハイランズ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860749

『“ラ・ターシュ・クローン”由来の深みと華やかさが共存する極上ピノ！』100%フレンチ・オーク熟成。40%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。どのワインよりも深みがあり、複雑で濃厚。ピゾーニ・クローンのポテンシャルを感じさせる極上のピノ・ノワール。果実味のボリューム感と酸のレベルが素晴らしい存在感。口中に含んだ瞬間からグリセリン（旨味）が口中を覆いつくし、それはフィニッシュまで同レベルで続く。そしてどのワインよりもフィニッシュが長く続く。深みと華やかさが共存する極上ピノ・ノワール。限定品。



ピノ・ノワール・エヴリン

参考小売価格 ¥15,500 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・バーバラ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860756

『世界中にある全てのピノ・ノワールをも凌駕する別次元のピノ！』100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。2016年はディアバーク産100%（エヴリンはワイナリーの中で最上の3樽のみを瓶詰）。2016年は特に優れたディアバークの3樽のみをエヴリンに使用。落ち着いたオーラを放つ極上ピノ・ノワール。プラムやチョコレートの様なニュアンスが感じられ、他にも数えきれないほどの香りや味わいのニュアンスがある。世界中の最上と言われるピノ・ノワール達をも凌駕する別次元のワイン。果実味、酸、甘味、旨味、力強さ、エレガンス、リッチ、印象的な・・・傑出したワインの全ての要素が盛り込まれ、それが完璧に調和された別次元のピノ・ノワール。限定品。



シャルドネ・サンタ・マリア・ヴァレー

参考小売価格 ¥6,200 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・バーバラ
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN : 4582245860763

『バランス感覚に優れたクラス最上のリッチな味わい！』100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。シングル・ヴィンヤード“ディアバーク”から供給されるシャルドネ100%。とてもクリーミーでハチミツや樽からくる香ばしい香りが印象的。シャレーン・ワイナリーのスタンダード・キュヴェであるサンタ・マリア・シャルドネは、リンゴなどの白系フルーツのフレッシュなニュアンスを残しているのが特徴。口に含むとアタックから中間の味わいで果実味のボリューム感が感じられ、それがフィニッシュまで綺麗に残る。グリセリン（旨味）、凝縮感はクラス最高レベルで、それは口中に含むと頬の裏側から唾液が湧き出てくる程。バランスに優れており、柔らかい口当たりで、リッチでスムーズ。



シャルドネ・ターリー・リンコン

参考小売価格 ¥7,700 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/アロヨ・グランデ
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN : 4582245860770

『華やかでよりフルーティー、力強さも感じられる極上のシャルドネ！』100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約16ヶ月熟成。香りを嗅いだだけで厚みが感じられるシャルドネ。落ち着いてまとまりのある香り、白系フルーツのニュアンスが強く、わずかに柑橘系フルーツの香りも含まれる。シャレーンの中では一番柔らかいスタイルで、旨味がジワジワと湧き出てくる。余韻に残る決して派手ではない力強さは存在感抜群！これこそターリー・リンコンのテロワール。



シャルドネ・ディアバーク

参考小売価格 ¥8,200 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・バーバラ
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN : 4582245860787

『濃厚で深みがあり、非の打ちどころがない完全フルボディのシャルドネ！』100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約16ヶ月熟成。どのシャルドネより濃厚さが感じられる。ブルゴーニュのムルソーのようなトーストのようなニュアンスがあり、これこそカリフォルニアのグラン・クリュ（特級）と謳われるディアバークのテロワール。そして、アタックから中間、フィニッシュに至るまで全ての段階で果実のボリューム感が感じられる。フィニッシュは驚くほど長く印象的。



レッドヘッド・ロゼ

参考小売価格 ¥5,500 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/サンタ・リタ・ヒルズ
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール

JAN : 4582245860794

『フレッシュ＆フルーティーなピノ・ノワールの傑作！！味わいもカラーも美しいロゼ！！』100%フレンチ・オーク熟成。新樽は使用せず、8ヶ月熟成。セニエ法にて醸造される。エチケットにはオーナーである赤毛のハリウッド女優シャレーン・ケイツを象徴するイラストが描かれている。チャーミングな香りが広がり、フレッシュな酸味とベリー系の果実味のバランスが心地よい。あらゆる料理にも合わせやすい、美しいサーモンピンクのロゼ。レッドヘッド・ロゼに使われるブドウはリンゼイ、ベントロック、ゾトヴィッチ、ピーク・ランチの畑から収穫される。



★タンタラからシャレーンへ～『原点回帰』したタンタラ～

今回ご紹介するシャレーン・ワイナリーは、(株)カーヴが長年取り扱ってきたタンタラ・ワイナリーの『原点回帰』という形で、新たに取り扱いを開始するワイナリーとなります。ブドウの供給元や醸造スタッフ、ワインメイク、ワインの実質的なラインナップは、ほぼタンタラから引き継いだ形となりました。ワイナリーの名前以外は、ほぼ今までのタンタラのスタイルのままです。タンタラの“何も変わることのない新たな歴史”をご紹介します。2016ヴィンテージより販売開始となります。

タンタラ・ワイナリーは、シャレーン・ワイナリーでコンサルティング・ワインメーカーを務めたビル・ケイツと現 COO のアーニー・ヴァンデクリフトで設立されました。タンタラは、設立当初から傑出したピノ・ノワールとシャルドネを造り出し、初リリースのピノ・ノワールが全てパーカーポイント 90 点台半ばの高得点を叩き出し、最上ワインである“エヴリン”に至っては、ほぼ 100 点満点に近い評価を受けています。

そして、タンタラの評価を決定づけたのは、ワイン・エンスージアスト誌において、ロマネ・コンティ、ドメヌ・ドランブレイと共に、年間 No.1 となるタイスコア 97 点の快挙、そして、【THE 10 BEST of EVERYTHING】（世界何でもトップ 10）で、世界のベストワイナリーの第 5 位にランキングされた事。ランキングされたワイナリーは以下の通り・・・第 1 位-ペトリュス、第 2 位-ロマネ・コンティ、第 3 位-ペンフォールド・グランジ、第 4 位-ハーラン・エステート、第 5 位-タンタラ、第 6 位-ターリー、第 7 位-シャトー・マルゴ・・・これらの評価により、最上ワインである“エヴリン”を始めとするタンタラのワインは『世界三大ピノ・ノワールの一つ』とまで謳われる事となります。

初リリース以降、素晴らしい評価を得てきたタンタラですが、数年前に実質的な創設者であるビル・ケイツが、高齢を理由にタンタラから退く事となります。ビルは、タンタラでのワイン造りに関わることは退きましたが、実の娘であるシャレーンがオーナーを務める、シャレーン・ワイナリーでのコンサルティング・ワインメーカーは続けていきます。ビルが退いた後は、あるヨーロッパのワイナリーがタンタラの株主となり運営を続けてきました。

そして運命の日・・・2018 年 3 月にビル・ケイツの訃報が届けられ、これにより、タンタラのフラッグシップワインである“トンドレ・H・ブロック”と“エヴリン”の権利、すなわちブドウの供給先がシャレーン・ワイナリーに移ることが決定。

トンドレ・H・ブロックは、ラ・ターシュ・クローンであるピゾーニ・クローン 100%で造られる、まさにタンタラを代表するフラッグシップワイン。そして、エヴリンに至っては、世界三大ピノ・ノワールとまで謳われた、タンタラの創設者であるビルの祖母の名を冠したタンタラの上級ワイン。元々ビルが造り上げた 2 つの上級ワインが、自身がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーに移る形になったのです。

この 2 つの上級ワインがシャレーン・ワイナリーに移ると言う事は、タンタラの歴史そのものがシャレーン・ワイナリーに引き継がれる、と言っても過言ではありません。そして、同時にビルがタンタラで造り上げた代表的なワインが、自信がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーへ戻ってくる形となったのです。まさに『原点回帰』。

そんな状況の中、ビルと共にタンタラの味わいやスタイルを造り上げ、頑なにその意思を守り続けてきた COO のアーニー・ヴァンデクリフトを始めとするスタッフ達は、新たなタンタラの歴史をシャレーン・ワイナリーで築き上げていく事を決意します。こうして、ブドウの供給、醸造スタッフ、ワインメイク、そしてワインの実質的なラインナップは、タンタラからシャレーンへ引き継がれました。

シャレーン・ワイナリーで実質的にワイン造りを行っているのはケヴィン・ロー。ケヴィンは、長年シャレーン・ワイナリーで、コンサルティング・ワインメーカーを務めたビルと共にワイン造りを行っており、まさにビル・ケイツの意思をダイレクトに引き継ぐワインメーカーと言えるでしょう。そして、実はこのケヴィン・ローは、タンタラでワインメーカーを務めたアリキ・ヒルの師匠でもあります。この事からもタンタラとシャレーンのつながりの深さが伺えます。

私たち(株)カーヴが、タンタラという素晴らしいワインに巡り合い、共に歩んできたこの道は、ビル・ケイツの意思と共に『原点回帰』という形で、さらなる飛躍の可能性を秘め、確実に、そして新たにシャレーン・ワイナリーとして歩むこととなったのです。



Derbes



★元“オーパスワン”醸造ディレクターの女性が造る大注目ワイン。 ★シャルドネはシャンパン酵母、ピノ系ブドウはブルゴーニュの酵母を使用。

ワインメーカーでありオーナーのセシル・レマール・ダービース女史は、フランスのシャンパーニュ地方出身。大手グランメゾンへのブドウ卸業を営む家庭に生まれ、幼少の頃よりワインに囲まれていました。フランスにてブドウ栽培学、醸造学を修めた後、彼女は世界中の一流ワイナリーで醸造に携わることとなります。

まずは地元のボランジェでシャンパン造りを学び、その後シャンパンメゾンのジャカルに移籍した彼女は、同様の造りで名を馳せる造り手との運命的な出会いにより、生まれ故郷を離れる決意を固めました。セシルが選んだ新たな移籍先は、同じく欧州出身でインシグニアを手掛けたウォルター・シュグ氏がオーナーとなるシュグ。場所はカリフォルニア。シュグでは直接ワインに触れる場に身を置き重責を担いますが、彼女のキャリアアップはこれで終わることはありませんでした。

その後、コーベルやイスラエルのゴラン・ハイツなどで経験を積むと、遂には1998年オーパス・ワンにおけるワイン・メーカーの最重要ポジションである醸造ディレクター(醸造部長)のポストに就任することとなりました。1998年、1999年、2000年と3年連続で醸造部門の責任者として活躍した彼女は2001年オーパス・ワンを去り、ソノマ群ロシアン・リヴァー・ヴァレーに畑を購入し、独自のレーベルを立ち上げます。

手掛けるワインは、彼女のアイデンティティに基づき、故郷シャンパーニュの品種でもあるピノ・ノワールとピノ・ムニエ、シャルドネ。彼女の造るワインは優しく穏やかでありながら、ブドウの特徴が余すことなく表現されています。



シャルドネ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

参考小売価格 ¥7,700 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN : 4582245860503

手摘みの収穫。シャンパン酵母で発酵。その後100%フレンチオーク(内30%新樽)で、澱をかき混ぜながら12ヶ月熟成させます。非常にミネラルが豊富で、シャンパーニュの様なニュアンスさえ感じる事が出来るシャルドネ。柑橘類、トロピカルフルーツ、グアヴァなどシャルドネ種の高貴な部分を十分に感じる事が出来、口当たりはとてモジューシー。特に中間の味わいでのボリューム感が素晴らしい。余韻も長く感じる事が出来る。



ピノ・ノワール・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

参考小売価格 ¥8,300 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

JAN : 4582245860497

手摘みの収穫はもちろん、選果、莖なども取り除き、ブルゴーニュの酵母で発酵、その後、100%フレンチオーク(内50%は新樽)で12ヶ月の熟成させます。ダービースのワインは、基本的に無濾過で瓶詰させるのでワインの旨味が凝縮したスタイルとなります。長期熟成による複雑味のある味わいが特徴。甘草、ストロベリー、チェリーなどの香りがふんだんに香ります。総じて華やかな香で、口中に含むとミント、タバコの葉、イチゴのコンポートのような甘い香りが特徴的です。タンニンはピノらしく非常に滑らかでシルクの様。



レ・ピノ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

参考小売価格 ¥8,500 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ピノ・ノワール 66%、ピノ・ムニエ 34%

JAN : 4582245860701

手摘みの収穫はもちろん、選果、莖なども取り除き、ブルゴーニュの酵母で発酵、その後、100%フレンチオーク(内10%は新樽)で11ヶ月の熟成させます。ダービースのワインは、基本的に無濾過で瓶詰させるのでワインの旨味が凝縮したスタイルとなります。ピノ・ノワール最大の魅力であるストロベリーの香りを中心に、ラズベリーなど赤系フルーツがふんだんに香り、タバコの葉やミント、コショウなどスパイスのニュアンスも感じられます。口中に含むと、おそらくピノ・ムニエ種からくるブラックベリーのニュアンスが感じられ、酸と果実味がバランス良く広がり、ダービース・ワインの特徴である余韻の長いジューシーな口当たりが楽しめます。

MJ “Matthew Joseph”



★ナパのテロワールをストレートに表現したお手頃価格の“ナパ”が遂に入荷。
★オーパス・ワン、スクリーミング・イーグル、ハーラン・エステートなどのカルトワインを生み出すオークヴィル、そして、ラザフォード、セント・ヘレナ。ナパを代表するこれらの銘醸地のブドウを中心に造られたナパ銘醸地のお手頃価格のワイン。

『お手頃価格の“ナパ”が遂に入荷!!ナパのテロワールをストレートに表現した“素顔美男子ワイン”』

家族の名前をワインに冠するポザーン・ワイナリーに、遂に最後の名前、次男の“MJ(Matthew Joseph)” マシュー・ジョセフが加わりました。自身の名前を冠した“Michael Pozzan (マイケル・ポザーン)”, 母親の名前を冠した“Annabella(アナベラ)”, 奥さんの名前を冠した“Marianna (マリアンナ)”, 二人息子の長男である“Dante (ダンテ)”, そして今回の“MJ”ことマシュー・ジョセフ。2008年にマシューが大学を卒業し、ワイナリーの一員になるのをきっかけにリリースされました。このワインはマット (マシューの愛称) の人柄を現すようなワインにしたい、つまり、誠実で真面目でかつ人懐っこく信頼のおける・・・そういったワインに仕上げるために、ブドウの選択やスタイルにとことんこだわりぬいたシリーズです。

言わずと知れたアメリカ・カリフォルニアの銘醸地、ナパ・ヴァレー。しかし、その中でも特に優れた畑というのが事実存在します。オーパス・ワン、スクリーミング・イーグル、ハーラン・エステートなどのカルトワインを生み出すオークヴィル、そして、ラザフォード、セント・ヘレナ。ナパを代表するこれらの銘醸地のブドウを中心に造られたナパ銘醸地のお手頃価格のワイン！使用されるブドウは、これらのブドウを中心に、このファミリーの歴史を写し出すソノマのヒールズバーグにある自社畑のものを若干ブレンド。※ブレンドはヴァンテージによって多少異なります。そして、ワインメイキングでも余計なことはせず、ストレートにナパのテロワールが表現されたワインに仕上がりました。これぞナパの“素顔美男子ワイン”。マットのイケメンぶりを美しく表現したワイン！

◆マイケル・ポザーン

MJのワインメーカーであるマイケル・ポザーンは、ニューワールドワイン・コンペティションの審査員もつとめる醸造家。マイケルの先祖は、元々イタリア・ピエモンテでワイン造りに携わっており、彼の一族は今でもピエモンテでワイン造りを行っています。その影響で、マイケルはカリフォルニアにおけるイタリアン・スタイルのワインの形を造り上げた人物として崇められています。

◆コンサルティングはあの女性・・・

マイケルを手助けするコンサルティング・ワインメーカーとして従事しているのが、モーリー・ライマン女史。彼女はワイナリーでの研究員の仕事でワイン造りの細部まで研究を重ね、その後、トップワイナリーでの醸造経験を積みます。数々のカルトワインを手掛けるハイジ・パレット女史、パーカー100点も記憶に新しいフィリップ・メルカ、そしてメルローのスペシャリスト、ダック・ホーン・ヴィンヤードなどで醸造に従事して現在に至ります。



シャルドネ・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥3,300 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：703432000159

◆ブドウ品種：シャルドネ100%

フレンチ・オークで7ヶ月熟成させたお値打ちなナパ・ヴァレー。ガバやマンゴー、パッションフルーツなどの南国系フルーツがふんだんに香るシャルドネ。トーストやオークの香りが複雑に絡み合っています。口中ではナシ、リンゴなどのジューシーな風味を感じつつもシナモンなどスパイスやバターっぽさも感じる。口中にいつまでも残るトロピカルフルーツの風味が心地良い。



カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥3,800 (税別)

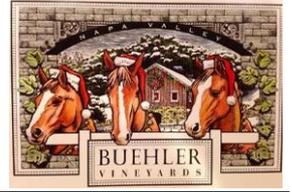
◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：703432000142

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 95%、メルロー 3%、マルベック 2%

フレンチ・オーク 100%で16～18ヶ月熟成。抜栓直後から、ラズベリー、ブルーベリー、バニラの香りが漂う。口中では、プラムや赤系果実、そして、ミルクチョコレートのようなニュアンスも感じられ、舌触りはとてもクリーミーでバランスがとれている。タンニンもとても滑らかで、フィニッシュは長く感じられる。抜栓後2日～3日経っても果実味が無くならないパワフルさも併せ持っている。

Buehler



“スクリーミング・イーグル” “ダラ・ヴァレ” など、いわゆるパーフェクト・ワインと呼ばれるワインを数多くリリースしてきたカリフォルニアの偉大なるワイナリー。そのワインを実質的に造り上げているのが、カリフォルニアワイン業界では知らないものはいないと言われているハイジ・バレット女史。そして、そのハイジ・バレット女史のスタイルを受け継ぐナパのワイナリーが、このビューラー。

ビューラーの歴史は、1971年、観光客が容易に辿り着くことが出来ないようなナパの山腹に土地を買ったことから始まります。始めはブドウ栽培家として生計を立てていたジョン・ビューラーは、自分の「名前で作る」という夢の為に、醸造設備を併設します。醸造設備設立間もなく、【栽培家】としてではなく【ワイナリー】としての評価が高まり始めたビューラー・ヴィンヤーズは、1978年に700ケース程の生産量が見る見るうちに増えていきます。そして、1982年、かのハイジ・バレット女史をワインメーカーとして雇入れ、現在のビューラーのスタイルが確立されました。

彼女の5年間のビューラー・ヴィンヤーズでの経験が、その後、“スクリーミング・イーグル”や“ダラ・ヴァレ”などの【傑作】を造り上げたいっても過言ではありません。現在は、そのハイジ・バレット女史のスタイル・哲学を継承したままデヴィッド・クローニンをワインメーカーとして迎え、ビューラー・ヴィンヤーズのさらなる進化を目指しワイン造りが行われています。現在では、ほぼ毎年のように【ワイン・スペクテイター誌】が選ぶTOP100ワインに選出され、その表紙を飾り特集も組まれるなど、デヴィットの名声、そして、ワイナリーとしての【ビューラー・ヴィンヤーズ】が、ナパの素晴らしいワインであることが容易に理解できます。

カベルネ・ソーヴィニオンは、まさにその典型で、とっつきにくい面を持つブドウ品種でさえ、デヴィッドの手にかかればこんなにも外交的で味わいのはっきりしたワインになるのかと関心するばかり。ジンファンデルは、全く引っかけのない素晴らしくシルキーなタンニンと果実味のボリューム感があります。過去にワインスペクテイターでTOP100ワインに選出された実力もあり、ビューラーを語る上では外せない一本。シャルドネは綺麗な酸を残した、輪郭のはっきりしたスタイル。ロシアン・リヴァー・ヴァレーの2つのヴィンヤードのシャルドネを使用しており、それぞれの畑の個性を絶妙に調和させた素晴らしくエレガントなワイン！カリフォルニア・ワイン・ラバーならずとも、きっと気に入るであろうシャルドネです。

そしてそして、なんといってもこのビューラーで最上ワインといえば【パパス・ノール】。このワインはビューラーのもつ畑の一番古いカベルネ（50年以上の樹齢）だけで造られており、しかも、非常に乾燥した場所、いわゆるマイクロ・クライメット（微気候）の特別な畑のカベルネが使われています。つまり、かなり凝縮感のあるカベルネだけがこのワインに使われているわけです。パパス・ノールではさらに上の上の次元を感じることができます。

私のこのワインの第一印象は『このワインだけ目指すところが違う・・・』というもの。『これはビューラーであってビューラーではない！』こんな言い方が陳腐なことは解っていますが、フランス・ボルドー・メドック格付け第一級ワインを意識して造り上げたに違いない・・・そう感じさせるほどのクオリティーとスケール感があります。この味わいと価格を見て、「安い！」と感じるのは、きっと私だけではないはず。ハイジ・バレット女史のスタイルを継承、そして、進化するビューラー・ヴィンヤーズ、とくとご堪能下さい！！



ジンファンデル・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥4,400 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ジンファンデル 95%以上、プティ・シラー 5%未満

JAN : 724404009024

2003年にワイン・スペクテイター誌で93ポイントを取得したワイン。想定外の旨さ!! これぞナパの真髄!! 樹齢が40年を超える古木から造られるジンファンデルはしっかりとキャラクターを持ちながらもとてもシルキーでエレガントに仕上がっています。少量のプティ・シラーの混醸によりスパイシーさとタンニンのあるしっかりとした骨格が感じられます。フレンチ・オークとアメリカン・オークの樽で14ヶ月熟成。新樽率20%。



カベルネ・ソーヴィニオン・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥6,000 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%

JAN : 724404009031

25%自社畑からのブドウを使用した、エレガントスタイルのカベルネ・ソーヴィニオン。ワインスペクテイター誌の表紙を飾ったワイン。黒系果実のアロマと香りが特徴で、主にプラムやブラックベリー、カシスなどのフルーツ香があります。山の斜面にある畑から生産されるこのワインは、とても凝縮された味わいに仕上がっており、深い香り、心地よいタンニンを感じることが出来ます。フレンチ・オークとアメリカン・オークで16ヶ月熟成。



エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥8,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：724404095003

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

完全自社畑のブドウより生産されるエステート。しなやかな果実味、樽からくる上品でスパイシーな旨味、そして、複雑味に溢れています。輝きのある色合い。グラスに注ぐと内側に流れる「ワインの涙」が多く、粘度とエキス分の濃さが窺える。多少の若さはあるものの、ワインのスタイルとしては全体的に落ち着いた印象。ビュラーの最大の特徴である“ジューシー & スパイシー”な風味は、どのビュラーを試飲しても一貫しており、特にこのエステートにおいては、中間の味わいのボリューム感が圧倒的。100%フレンチ・オークではなく、あえてアメリカン・オークをバランスよく使用する事で、ナパの土壌の特徴を最大限に表現している。余韻も長く、赤ワイン独特の“渋み”が好きな人が求める存在感のあるタンニンがとても心地よい。カリフォルニアワインの『解りやすさ』『親しみやすさ』そして『力強さ』が見事に表現されたビュラーの最高傑作。



エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー “パパス・ノール”

参考小売価格 ¥10,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：724404009604

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

2004年から造られる、ビュラーの自社畑の中で樹齢の一番高い（1971年植樹）カベルネ・ソーヴィニヨンの区画から造られる最上ワイン。この区画は、マイクロ・クライメット（微気候）と呼ばれる、非常に乾燥した区画で、これにより非常に凝縮したブドウが出来ると言います。熟したブラックベリーやプラムの香りにスパイシーさが混ざる魅惑的なワイン。非常に魅惑的なブルーベリーやブラックベリー、熟したプラムの香りにスパイスを感じる。熟成に使われる50%のフレンチオークからか、ボルドー右岸地区の偉大なるワインを連想させる。非常に完成度の高いワインで、口に含むとアタックから中間の味わい、そして余韻へとビュラーらしくまったくひっきりなしのタンニンと果実のボリューム感が一貫して現れる。全体的にリッチで旨味の凝縮感があり、他のビュラーとはあきらかに格の違いを感じさせる。



シャルドネ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

参考小売価格 ¥4,300 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ソノマ

JAN：724404009383

◆ブドウ品種：シャルドネ100%

ロシアン・リヴァー・ヴァレーのリヴァー・ヴィンヤードとウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネを使用。リヴァー・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、フローラルな香りとミネラル感、そしてライムやピーチのニュアンスを、そして、ウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、熟したアプリコットのニュアンスが感じられます。バランスを重視したシャルドネで、優しい樽香を持つエレガント・スタイル。パワフルなスタイルが多いカリフォルニア・ワインの中でも特にバランスを重視した繊細なシャルドネ。熟成にはフレンチオークを使用。



ホワイト・ジンファンデル・カリフォルニア

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア

JAN：724404009116

◆ブドウ品種：ジンファンデル100%

『ワインスペクテイター誌で55本のホワイト・ジンファンデルで【ナンバーワン】に選出！さらには、アメリカの【ホワイト・ハウス】で最初に選ばれたホワイト・ジンファンデル！』

ほんのりオレンジがかったサーモンピンク。イチゴジャムの様なフルーティーでナチュラルな香り。多くのロゼワインに感じられる、不快なケミカル臭は一切感じさせない。口中に含むとグリセリン（旨味が良く乗った味わい）と綺麗な酸がアタックに感じられ、ワイルドベリー、ストロベリーなどのフルーツゼリーを口に入れた様なフレッシュでフルーティー、そして爽やかな味わいが広がる。粘性が高い上に綺麗な酸がある為、中間の味わいで程よいボリューム感がある。フィニッシュでは赤系フルーツのような瑞々しく綺麗な酸がとても印象深い。そして最後の最後にジンファンデルの赤ワインで感じる事が出来る、心地良いタンニンがわずかに残る。



Egelhoff

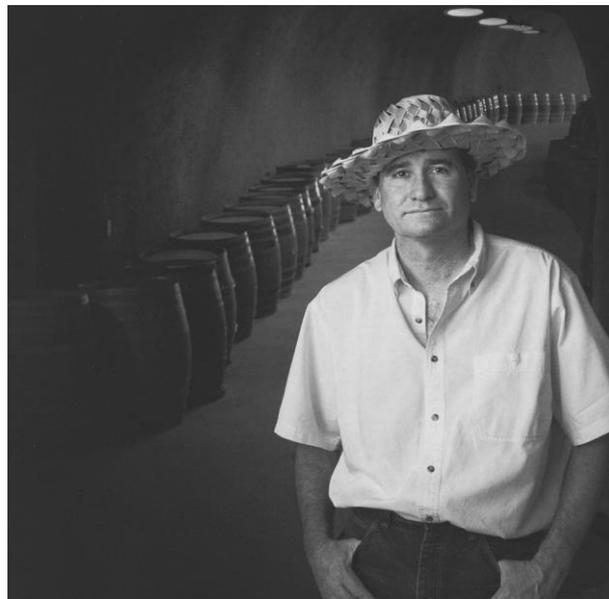


**★パーフェクト・ワイン請負人。
★3度のパーカーポイント満点(100点)を叩き出したハーラン・エステートを造り上げた男。**

カリスマ醸造家、ボブ・エゲルホフの手掛けるワインにはプレミアム生産者がズラリと並びます。ナパ・ヴァレーのワイン・オークションにおいて \$ 38,000(約418万円)の当時の史上最高落札価格を誇る、デイヴィット・アーサー・カベルネ・ソーヴィニヨン“エレヴェイション1147 1997年”は、ワインスペクテイター誌からもほぼパーフェクトの99ポイントを献上された他、三度のパーカーポイント満点(100点)を叩き出したハーラン・エステート、パルメイヤー(RP98、WS96)、メリーヴェール(RP94、WS97)、ホワイトハウスで使用されたアクシオスなどなど。

しかし、エゲルホフ自身のブランドが存在することはほとんど知られていません。それは著名メディアに一切の登録経験がない為です。彼のクライアントワインがハイスコアを連発するだけに、評価を見てみたい気もしますが・・・。

さて、このワイン、生産量が多い年で300ケース程度の希少ワイン。それゆえ日本の輸入量もごく僅か。ナパ・ヴァレー中央部ラザフォードのヒルサイド“Sacrashe Vineyard”のカベルネ・ソーヴィニヨン100%で、他品種は一切ブレンドされていません。タンニンは滑らか、舌の上を滑り落ちる感覚はまさにボブの真骨頂です。



カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー

参考小売価格 ¥15,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN : 4582245860046

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

数々のプレミアム・ワインを手掛けるカリスマ醸造家、エゲルホフ自身が手掛ける傑作ワイン。リッチ&ゴージャスな仕上がり。深い色、力強い味わいがありつつも口当たりは優しく、柔らかなタンニンと共に抜群のワインに仕上がっています。

<2009年>

抜栓直後、グラスから溢れる果実香と樽香の調和が素晴らしい。エゲルホフの最大の特徴である、厚化粧しすぎないエレガントなスタイルは2009年でも健在。ワインを口に含むと凝縮された旨味が口中に広がる。この旨味はいわゆる“ダシ系”の旨味で、決して強烈な印象ではなくジワジワと口の中を支配していく感じ。そして、エゲルホフの真骨頂であるタンニンは、この若さでありながらどこにも引っかかる事なく滑り落ちていく。全体から感じ取れる雰囲気からは、数時間後、あるいは数年後のこのワインの姿が手にとるようにわかる。時間と共に徐々に香りの量が増していき、さらにまとまりのある洗練されたプロポーションとなる。2009年の完成度の高さがうかがえる。隙のない味わい、凝縮された旨味、そして、存在感がありつつも滑らかなタンニン。これぞまさに「パーフェクトなカベルネ・ソーヴィニヨン」の姿。

Chateau Segonzac Heritage

★衝撃デビューしたブライのモンスターワイン“エリターージュ”が復活！
★ドラマ《神の雫》のフランス・コーディネーターを務める加藤尚孝セレクション！

◆シャトー・スゴンザック・エリターージュ

シャトー・スゴンザックの最上級ワインがこの“エリターージュ”。フランスのワイン専門誌等でかなり高い評価を得ているワイン。初リリース1999年の翌年、2000年ヴィンテージにおいてフランスワインの専門誌【ギ・ド・アシェット】で最高評価の★★★（3つ星）を獲得、さらに「最も心に残るワイン賞」も獲得。2002年には数あるワインコンクールの中でも世界中のバイヤーが注目する主要な4つのワインコンクール、すなわち【ブリュッセル・コンクール・モンドリアル】【ボルドー・ヴァン・アキテーヌ・コンクール】【パリ・コンクール・ジェネラル・アグリコール】【マコン・コンクール・デ・グラン・ヴァンド・フランス】と全てで金賞を受賞したのも記憶に新しい。2003年のプリムールの試飲会ではボルドー格付け第2級“シャトー・デュクリュ・ボーカイユ”や“ピジョン・ラランド”にスタイルが似ていると評価され、ブライ地区で最もリッチでエレガント、そして、格付けワインと比べられてしまう程の資質を持つワインがこの“エリターージュ”なのです。2012年は、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、プティ・ヴェルドー30%。ブドウの平均樹齢は40年と高く、丘に面した最良の区画から収穫されたブドウを使用。25hl/haという超低収量で造られ、醸造・熟成方法は格付けワイン並の贅沢な造りで、マロラクティック発酵は樽の中、そして、新樽100%で14ヶ月の熟成を経て瓶詰されます。2007年頃からビオロジック（有機栽培）にも注目し、2010年からはエコセールを取得しています。

◆加藤尚孝氏によるワイン・セレクション

“スゴンザック・エリターージュ”はフランス・ボルドー在住の加藤尚孝氏のセレクションとなります。加藤氏は1996年以降フランスの各地のワイン生産者を巡り、類稀なるテースティング能力を開花させ、さらに日本に本当に素晴らしいワインを紹介するべく、知識・人脈を築きあげてきました。2000年頃から日本のワインマーケットでは【知る人ぞ知る人物】として活躍しており、今では人気ワインコミックの『神の雫』の登場人物としても出演、また同コミックがドラマ化された時のフランス・コーディネーターも務めています。

ウノコム社-代表 加藤尚孝プロフィール

1996年 ブルゴーニュ・ディジョンに留学

1997年 ボルドー在住

1999年 ボルドー第二大学ワイン醸造学部よりDUAD（公認試験家）ディプロム取得

2001年 ワイン輸出会社「ウノコム」を設立

グラン・コンセイユ・デュ・ヴァン・ド・ボルドー（ボルドーワイン最高評議会）の公式通訳

2004年 テレビ朝日系列「ボカボカ地球家族」に出演する

2006年 サン・テミリオンワイン委員会より、「プリュドム・ド・ラ・ジュラード・ド・サン・テミリオン」

（サン・テミリオン市参事会委員）の称号を叙任される

2009年 日本テレビ系列ドラマ「神の雫」のフランスコーディネーターを務める



シャトー・スゴンザック・エリターージュ

参考小売価格 ¥3,800（税別）

◆ワイン産地：フランス/ボルドー/AOC ブライ・コート・ド・ボルドー

JAN：3760052705519

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン 40%、メルロー 30%、プティ・ヴェルドー 30%

<2012年>

濃いガーネット色。グラスに注いだ瞬間から芳醇な香りが部屋中を包み込む。香りの量は多く非常に落ち着いた香りで、一流のテイスター達が格付け第2級のワインと間違えるのも頷ける。抜栓直後は、黒系果実のふんだんな香りが支配的で、コンポート（フルーツの砂糖漬け）のような甘い香りも混ざり合う。傑出したボルドーワインの特徴である、まるで森の中にいるような複雑味も併せ持ち、これはオーガニックでのブドウ造りや熟成からくるもの。決して派手さはなく素晴らしく上品なプロポジションを持つ。ボルドーワインが女王と表現されるエレガントさは、まさにこのワインの為の言葉ではないかと素直に感じさせる。

口に含むと、力強くもあり滑らかなタンニン、鮮明に広がる美しい酸、そして、僅かに感じる小さな赤いフルーツの完熟した果実香が顔を出す。ワインのスタイルを決定づける美しい酸がこのワインの輪郭をハッキリと浮かび上がらせている。フィニッシュには新樽100%熟成の恩恵を十分に受けたバニラやシナモンのようなスパイスが見事に調和され鼻腔を通り抜ける。さらに驚くほど長く続く余韻は、まさに完成された「最上級」のボルドー・ワインであることを証明している。

Guillaume Aurele

★南仏のゴールド・メダル・ゲッター。

アルマ・セルシウス社は、南フランスの地中海沿岸に居を構えるフランス・ラングドック地方の“生産者組合”でありながら、コストパフォーマンスに優れたワイン造り出すワイナリー。現在は合計1200haの畑を所有しており、生産されるワインは毎年のように金賞を受賞しています。また業界紙にもたびたび登場しワインの専門誌等でも“コストパフォーマンスの優れたワイン”として高い評価を得ている生産者です。ラングドック地方特有の温暖な気候と素晴らしい土壌、厳しいぶどうの選定など、最新技術の醸造を経て作られています。

ご紹介する3種類のワインは全て金賞受賞ワイン！

シャルドネは、パリのワインコンクールで金賞受賞、ヴィオニエとカベルネ・ソーヴィニオンは、ブラインド・テスティングにて受賞が決定されるジルベール・エ・ガイヤールで金賞受賞しています。



ギヨーム・オーレル・シャルドネ (IGP・ペイ・ドック)

参考小売価格 ¥1,800 (税別)

- ◆ワイン産地：フランス/ラングドック
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

JAN : 3760143141066

『レベルの高いパリのワインコンクールで見事に金賞を受賞したシャルドネ！』

平均樹齢30年のシャルドネ100%。収穫は午前中の涼しい時間帯(午前4:00~10:00)に行われ、低温発酵にて造られるシャルドネ。熟成はステンレスタンクで行われるため、フレッシュで活き活きた印象のシャルドネに仕上がっています。シャルドネ種特有のバターのようなアロマに、ヘーゼルナッツ、パイナップル、シトラスなど、とにかく複雑な香りを醸し出しています。リッチで口中で素晴らしいボリュームを感じる事が出来き、中間の味わいからフィニッシュにかけては、トロピカルフルーツやマンゴーなどさらに複雑味が増し、余韻はとて長く続きます。



ギヨーム・オーレル・ヴィオニエ (IGP・ペイ・ドック)

参考小売価格 ¥1,800 (税別)

- ◆ワイン産地：フランス/ラングドック
- ◆ブドウ品種：ヴィオニエ100%

JAN : 3760143141172

『ブラインド・テスティングで審査が行われるジルベール・エ・ガイヤールで金賞受賞！』

平均樹齢25年のヴィオニエ100%。収穫は午前中の涼しい時間帯(午前4:00~10:00)に行われ、低温発酵にて造られるヴィオニエ。南仏ワインらしくパワフルな香り！ピーチやアブrikott・パイなどとにかく複雑な香りが混ざり合う。流石に高級品種と言われるだけはあるオーラをまとい、深くコクのある味わいが一流のヴィオニエであることを物語っている。



ギヨーム・オーレル・カベルネ・ソーヴィニオン (IGP・ペイ・ドック)

参考小売価格 ¥1,800 (税別)

- ◆ワイン産地：フランス/ラングドック
- ◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%

JAN : 3760143141073

『ブラインド・テスティングで審査が行われるジルベール・エ・ガイヤールで金賞受賞！』

平均樹齢25年のカベルネ・ソーヴィニオン100%。南仏の伝統的なマセレーション(セニエ)方により30日~35日という長期間の低温発酵を行います。南仏ワインらしくチョコレート、スパイスがほどよく感じられるアロマ！フレッシュフルーツ、花束を抱えているような華やかな香りがあり、飲み口はとてスムーズでナチュラル。



Lili



★ワイン造りへの情熱、そして自然に学んだワイン造り。 ★思い出・情熱・そして愛する人を包み込むような温かみを持った家族が造るワイン。

その昔、私たちが少年だった頃、家族、友人、そして、全ての愛する人たちを集め、夏はアウトドアで過ごし、競馬やロデオなどチリの伝統的な遊びをしてその絆を深めました。そして、この少年時代の経験こそが、私たちのワイン造りに大きな影響を与えています。私たちは、この農場でどのように働き、ワインがどうやって作られるのか、ブドウにはどんな種類があるのかを学びました。そしてもちろん、遊び盛りの少年達の遊び場は専らワインの醸造庫やワイン造りの道具のある場所…。毎日のようにその“遊び場”に入りびたり、ブドウがワインに変化するプロセスを自然と学んだのです。私達の思い出全てがこのワイナリーにあり、そして、農産物がどうやって造られるのかという自然の恵みに対する情熱を生み出しました。そうやって造られたのがこのワインです。思い出・情熱・そして愛する人を包み込むような温かみを持った家族が造るワイン、仲間と家族のように過ごしてきた毎日、セピア色になりつつもしっかりと記憶に残る思い出、自然の恵みに対する情熱、その全てがこのワインを造り出しています。

◆ワイン醸造

手摘みで収穫されたブドウは優しく慎重に選別台に置かれ、余分な葉や茎、ゴミなどを人の手で丁寧に取り除かれます。その後ブドウの房からブドウの実のみを取り出し、ブドウジュースを抽出します。その液体は重力によってのみ、醸造が行われるタンクに貯められ、5～10日間の低温での浸漬が行われます。その後、一番適した酵母を加え、より芳香を引き出すために皮ごと発酵をします。1日に3～4回ほどかき混ぜ、ブドウの皮とブドウ・ジュースがよく触れるようにしてより素晴らしい芳香がワインに表れるように促します。発酵は温度管理されたタンクの中で、26～30度で7～12日間行われます。発酵が終わるとワインのタイプに応じて、どれくらいの期間、皮をそのままワインに触れさせておくかを決めます。この工程では、上級ワインに至っては15～20日間の長期になることもあります。その後、自然に抽出されるワイン（フリーランジュース）と圧力をかけて絞り出したワイン（プレスワイン）を分けて熟成させます。最終的には、状況に応じてこの2つワインはブレンドされて瓶詰されます。熟成はそれぞれの区画のワインの出来によって、タンクや樽によって熟成され、最終的なブレンドまでは個別に熟成させます。

◆ヴィンヤード

ワイナリーは、クリコ・ヴァレーの海岸側に位置し、緯度35度に位置しています。クリコ・ヴァレーは、アンデス山脈の基盤から太平洋岸まで広がっており、谷は原生林で、陸地に近くなるほど粘土質に変化する土壌。気候は乾燥した地中海性気候で、乾期が長く、年間降水量は700mm程です。朝晩は18度、日中は32度以上になり、ワイン造りには最適な温度差を生み出します。

◆ワインメーカー

醸造リーダーであり、献身的で情熱を持ったリカルドがこのワイナリーの中心人物でありワインメーカーでもある。チリワインでは15年ほどのキャリアを持ち、同時にスペインのアラゴンでは技術的なアドバイザーとしても才能を発揮しています。チリで著名なワインメーカーとキャリアを共にしてきたリカルドは、チリ国内では様々な地域での経験を生かしその特徴を包括的に理解しています。



シャルドネ・クリコ・ヴァレー

- ◆ワイン産地：チリ/クリコ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

参考小売価格 ¥1,400 (税別)

JAN : 7804657210309

凝縮した香りが広がるほんのりスパイシーなシャルドネ！明るい緑がかった黄金色。シャルドネ特有のトロピカルフルーツのよく熟したフレーバーが感じられる。パイナップル、パッションフルーツ、隠し味的なスパイスは全体を引き締める。ハチミツや花のような繊細で複雑な香りが残る。口当たりはとてもスムーズで余韻に残る爽やかな風味が心地良い。シーフード全般、火を通した繊細な魚料理などに素晴らしいマッチング。



ソーヴィニヨン・ブラン・クリコ・ヴァレー

- ◆ワイン産地：チリ/クリコ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

参考小売価格 ¥1,400 (税別)

JAN : 7804657210255

『グレープフルーツの様な果実味と キレのある爽快感！』緑が買った明るい色の黄色。パッションフルーツや南国のフルーツを連想させるフルーティーなワイン。鮮明で素晴らしく表現力豊かな香り。口に含むととても滑らかな舌触りを感じる事が出来、鮮明で綺麗な酸が口中全体に広がる。存在感があり、余韻も美しく、洗練されたクラス最上のソーヴィニヨン・ブラン。サラダ全般、甲殻類の刺身など魚介全般に素晴らしいマッチング。



株式会社カーヴ

〒107-0052 東京都港区赤坂7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム512

TEL 03-6277-7862 FAX.03-3588-6090

E-MAIL info@caav.co.jp