

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・ソーヴィニオン、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、農薬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。