

# TANTARA/タンタラ

ロバート・パーカーの個人的に大好きなワイン・リストにランクイン！

『気になるワインだって？ラ・ターシュかな？だからこうしていつものみくらべているよ。』

その言葉通りワイナリーには、高価なラ・ターシュの空瓶が無造作にもゴロゴロと転がっています。事実 2004 年のエヴリンはワイン・エンスージアスト誌で、最高の 97 ポイントを叩き出し、ロマネ・コンティとドメヌ・ド・ランブレイと共に、世界のトップ・ピノ・ノワールとして最高の評価を受けています。

1997 年、この地を象徴するブドウ畑であるピエン・ナシード・ヴィンヤードの一角に、ビル・ケイツにより小さな醸造所が設立されると、サンタ・マリア・ヴァレー周辺のブドウ栽培家の間では瞬く間に彼らの評判が飛び交うようになります。「自分たちのブドウの特徴を最大限に引き出すことの出来る造り手がいるぞ」と。

その噂はワイン誌の評価で決定的となります。初の評価を受けたヴィンテージがピゾーニの 94 ポイントを筆頭に全ての畑銘柄で 90 ポイント以上を獲得。生産量の少なさも、入手できないワインの一つに数えられるようになったのです。

何よりもタンタラの凄さは、どの畑銘柄も極めて少ない生産量にあります。畑によっては年間 20 ケース程しか造らないものもあるほどです。そのため彼等は厳選に厳選を重ねブドウを購入します。区画(ブロック)ごとは当然のこと、必要ならばクネ単位で購入することもあるほど。タンタラの造る畑銘柄は 20 を超えますが、海外に輸出されるのは日本のみ。それほど入手が難しいワインなのです。現在のワインメーカーはアリキ・ヒル。



## カベルネ・フラン・マテオ・ヴィンヤード

★今回初入荷 & 初ヴィンテージの極上カベルネ・フラン！きっとその旨さに誰もが驚くはず！！

### 【テクニカル】

アペレーション・・・サンタ・イネズ・ヴァレー／サンタ・バーバラ・カウンティ  
ロケーション・・・2009 年に植樹。サンタ・イネズ・ヴァレーの東部。シラー・インゲボルグとカベルネ・フラン・マテオ・ヴィンヤードはタンタラの自社畑(エステート)。  
土壌・・・粘土砂利質、砂利質の混じる石灰土壌  
使用クローン・・・クローン 5

手摘みの収穫、100%除梗、オープントップの発酵槽にて 1 日 2 回のパンチダウンを行う。フレンチオーク(新樽)75%、アメリカン・オーク 25%で 18 ヶ月熟成。2014 年の生産量は 3696 本。  
カベルネ・フラン 95%、プティ・ヴェルドー 5%

### 【テースティング(2013 年)】

タンタラのエステートによるカベルネ・フラン。2013 年が初ヴィンテージ。バニラ、チョコレート、オーク、プラム、ブラックベリーなど複雑な香り。口中に含むとフルーツジャム、バニラなどが現れ、どっしりとしたボディに様々なニュアンスを感じる事が出来る。モンスター級の果実味があり、噛めるような果実味とはまさにこのことか！？誰もが初体験となるだろう魅惑的な極上カベルネ・フラン。

【JAN コード】4582245860695

【参考小売価格】11,000 円(税別)

