

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
 Truchard Vineyards / トルシャード・ヴィンヤーズ (ナパ・ヴァレー / カーネロス地区) TRUCHARD							
212445	トルシャード・シャルドネ TRUCHARD CHARDONNAY	白	2014	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000710	750	¥5,000	
<p>様々な海成土壌、穏やかな丘陵、涼しい気候などの恩恵を受けカーネロスはシャルドネの名産地と名を馳せている。2014年は、最高評価の2013年に引けを取らないヴィンテージとなった。乾燥した冬、暖かく雨の少ない春が、素晴らしい実りをもたらし、収穫量も平均以上だった。生育期を通して気候は穏やかに推移し、しっかりと完熟したブドウが得られた。ワインはエレガントで濃厚な香りや風味に満ちている。シャルドネの畑はトルシャード・ブドウ園の南部にあり樹齢は18～40年。トロピカルフルーツの風味や独特のスパイシーさを持つ芳香豊かなワインを産み出す。ブドウは全て房ごと圧搾。この技術によりフルボディ且つデリケートな構成のワインが得られる。100%樽内発酵で、フレンチオーク(新樽率33%)を使用。様々な酵母を使う。発酵後、樽内シュール・リー製法で10ヶ月熟成。ワインの30%ほどを乳酸発酵させ、自然な酸味を残す一方で、定期的に澱を攪拌して、味わいの複雑さと豊かさを引き出す。</p>							
212450	トルシャード・ピノ・ノワール TRUCHARD PINOT NOIR	赤	2014	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000727	750	¥5,000	
<p>トルシャード・ブドウ園はピノ・ノワールのクローンの7種のセレクションを持っている。2種の“マルティニ”、“ポマール”、“スワン”他フランスから来た新しいセレクション、“ディジョン114、115、667、777”である。各セレクションはそれぞれユニークな芳香、果実味、スパイスの風味、そしてブレンドの妙を産みだす。樹齢は18～40年。厳選された様々な畑に植えられており、薄層地盤、連なる丘陵、涼しい気候の恩恵を受けている。これらの条件によりカーネロスはピノ・ノワールの名産地となっている。生育期を通して気候は穏やかに推移し、しっかりと完熟したブドウが得られた。ワインはエレガントで濃厚な香りや風味に満ちている。ブドウは全て優しく除梗、破碎(20%は粒のまま)され、蓋のない発酵槽に入れられる。アスマンハウゼンという酵母を投入し5日間の低温浸漬を経て発酵。パンチング・ダウンを一日3回、発酵温度は最高33.3℃。7～12日間の浸漬後、圧搾し、タンク内で24時間静置。その後樽に移す。フレンチオーク樽(新樽率35%)で24ヶ月間熟成。</p>							
212455	トルシャード・ジンファンデル TRUCHARD ZINFANDEL	赤	2014	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000741	750	¥4,000	
<p>ナパ・カーネロス産のブドウ100%でジンファンデルを造るのはトルシャール・ヴィンヤーズだけである。ジンファンデルの畑はおよそ1.6haほどしかない。25%が北側の“ハイランズ”という名の畑、残りの畑は南端に位置する。樹齢は16～24年、火山岩や火山灰から成る急峻な丘陵畑に植えられている。多孔性の土壌と涼しいカーネロスの気候が結びつき、ユニークな果実味とスパイスの風味を帯びた、際立って濃厚なジンファンデルを産み出すのである。ワインはエレガントで濃厚な香りや風味に満ちている。ブドウは全て優しく除梗、破碎。パスツール・レッドという酵母を投入し発酵。ポンピング1日2回、発酵温度は最高31.1℃。14日間の浸漬後、樽熟成。フレンチオーク(80%)、アメリカンオーク(20%)で10ヶ月間熟成。新樽率35%。一度だけ澱引きし、2015年8月に瓶詰め。</p>							
212460	トルシャード・カベルネソーヴィニオン TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	2013	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000789	750	¥5,000	
<p>トルシャードのブドウが植えられている162haほどの土地には様々な土壌～粘土、頁岩、砂岩、石灰、火山灰、岩などがみられる。テロワール、地質学的特性、穏やかな海洋性気候がブドウ栽培に最適な環境を産み出している。カベルネ・ソーヴィニオンは急峻な南西向きの丘陵畑にある様々な畑に植えられている。樹齢は17～39年で、濃厚な色合い、プラムやベリー、スパイスの豊かな風味を持つワインとなる。ワインにやわらかさとコク、複雑さを加えるためカベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、マルベックがブレンドされている。2013年はほぼ完ぺきだった2012年を上回るほどの出来栄であった。暖かく雨の少ない春が、素晴らしい実りをもたらし、収穫量も多かった。生育期を通して気候は穏やかに推移し、しっかりと完熟したブドウが得られた。非常に濃厚で酸も乗っており、素晴らしい芳香と風味に満ちている。ブドウは全て優しく除梗、破碎され、パスツール・レッドという酵母を投入し発酵。ポンピング一日2回、発酵温度は最高33℃。浸漬期間は収穫畑の特性ごとに14～30日間と幅をもたせている。ワインはフレンチオーク樽(新樽率45%)で20ヶ月間熟成。2015年8月の瓶詰までの間、4ヶ月ごとに澱引き。最終ブレンド比率はカベルネ・ソーヴィニオン88%、カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド1%、マルベック1%。</p>							