

自社畑で収穫される僅か10%の最高品質ブドウから造られる極上エステート・ワイン
 ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA100%でお値打ち、メーリングリストで直ぐに完売
 Sonoma County Farm Bureau Farm Family of the Year “ソノマ・カウンティ最高の農場” 認定



BALLETTO



Balletto Vineyards / バレット・ヴィンヤーズ (ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー)

【ワイン造りの信念】

“バランスとエレガンス” バレット・ワイナリーの信念は“アルコール度数低め、天然の酸味が鮮やかで、多様性に富んだ繊細な風味”を持つワインに要約されています。ワインの複雑さを増すために用いられる新樽はあくまで控えめで、強く主張する事はありません。

【バレット家の歴史】

ジョン・バレットは高校を卒業したばかりの1977年、父親の突然の死に遭遇し約束されていたフットボールでの大学推薦入学と輝かしい出世の道を諦め17歳の若さで農業を始めました。不屈の精神でジョンは北カリフォルニア地域で最も大きな野菜農家となり成功を収めました。1999年、ジョンは所有するロシアン・リヴァー・ヴァレーの畑で最高のブドウを作る事を決意し、240ha以上の畑の土質とテロワールを徹底的に調査し、最も相性の良いシャルドネとピノ・ノワールのクローンを作付けしました。徐々にピノ・グリやジンファンデルを追加し、ブドウ農家としての名声を築きました。

2001年初ヴィンテージとなるシャルドネ391ケース、ピノ・ノワール689ケースをリリースし、またその高品質のブドウは多くのワイナリーに認められています。

【90%のブドウは26社に販売】

代表的なワイナリーにはジャクソン・ファミリー傘下のラ・クレマやソノマ・クウトラ、コッポラ、ケンウッド等、ソノマを代表するトップワイナリーが含まれています。

これまでの功績が認められ、2010年7月バレット・ファミリーは Sonoma County Farm Bureau Farm Family of the Year “ソノマ・カウンティ最高の農場”に輝きました。



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	
 Balletto Vineyards / バレット・ヴィンヤーズ (ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー)							
212410	バレット・シャルドネ・テレサズ・アンオークド BALLETO CHARDONNAY TERESA'S UNOAKED	白	2015	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091401	750	¥3,800	
<p>ワイナリーを取り囲む自社畑の西端、帯状の砂質の畑で栽培されている。この区画は、ソマのシャルドネの先駆者と呼ばれ、優秀で名声の高いワインを産み出すロバート・ヤング・ワイナリーの畑と隣接しており、最も特別で大切な場所の一つである。シャルドネは房ごと軽く圧搾。鮮やかな酸味と芳香にあふれ、とろけるようでもある。ピュアで生き生きとした、チャーミングなシャルドネというブドウの本質を捉えようというバレットの野心作。芳香を維持し、ワインにドライで切れのある味わいをもたらすために、低温でゆっくりと発酵させる。また、豊かなミネラル分を得るため、少し早めにブドウを収穫し、ちょうど良い加減のフェノール構造をワインに残している。乳酸発酵をせずステンレスタンクで6ヶ月の熟成。</p>							
212415	バレット・シャルドネ BALLETO CHARDONNAY	白	2014	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091104	750	¥4,500	
<p>4つの畑から収穫されたシャルドネを使用。樽発酵させた上質なシャルドネを造りあげるのは、最も難しい技の一つである。熟成がピークに達した最高の収穫時期を逃さず、ブドウのナチュラルな酸味と豊かな芳香を余すところなくワインに移す。また、独特な個性と重厚さを追求するため、天然酵母のみを使用し、100%乳酸発酵を行う。こうして、深みのある重厚かつ繊細な本格派のシャルドネが生まれる。フレンチオーク樽100%（新樽率33%）で、シュール・リー製法（3週間おきに攪拌）で6ヶ月の熟成。 冷涼な気候で育つシャルドネの魅力が発揮された複雑でエレガントなワイン。果実の凝縮感があり、鮮やかなシトラスの風味と緻密な舌触り、絶妙なバランスと刺激、ほのかなタンニンがアクセントとなり、ついつい杯が進む。香ばしいスパイス、熟れた洋ナシ、レモンのアロマが次々と展開し、控え目な新樽熟成により、ほのかで落ち着いたトースト香が後味に漂う。</p>							
212420	バレット・ピノ・ノワール BALLETO PINOT NOIR	赤	2014	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091159	750	¥4,500	
<p>本格派のピノ・ノワールに求められる条件が全て揃ったワイン。魅惑的なアロマ、デリケートな舌触りを身上とするバレット・スタイル。7つの畑のブドウをブレンドしている一番人気のワイン。畑は穏やかな丘陵から急峻で冷涼な斜面まで様々。それぞれの畑の多様な個性が、力強さと優雅さを併せ持つ複雑で完璧なワインを産み出している。バレット・ワイナリーでは自社畑のユニークな個性やいきいきとした天然の酸味を最大限活かし、アルコール度数を低く抑えたワインを目指している。発酵には天然酵母のみを使用。フレンチオーク100%、新樽率は36%で9ヶ月の熟成。 口に含むと甘美な甘さをまず感じるが、一方で重量感のあるタンニンと酸味も際立ち、バランスが取れていて張りつめた感じもある。またダークフルーツの濃厚な風味にあふれているが、アーシーでスパイシーな風味の層がそれを打ち消すように広がる。</p>							
212425	バレット・ジンファンデル BALLETO ZINFANDEL	赤	2013	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091258	750	¥4,500	
<p>ジンファンデルは、コースタル・マウンテンに続くなだらかな丘陵地にあるバレットのBCDブドウ園で栽培されている。夕方に流れ込んでくる太平洋からの冷たい霧は、翌日の午前中まで畑を覆ったままである。この特異な気候と土壌がブドウをゆっくりと成熟させ、独特の個性を産み出している。バレットではジンファンデル造りに適した土壌を探し当てることに力を注いできた。理想は、軽快でチャーミング、同時に豊かなコクを併せ持つスケールの大きいスタイル。“濃すぎずちょうど良いコク”を達成するには、コツがいる。ジンファンデルはバレットのブランドで唯一、アメリカンオークで10ヶ月間熟成させている。フレンチに比べ、アメリカンオークはより際立ったスパイスの風味やしっかりとした構成をワインに与えることができ、ジンファンデルの持つ生来の豊かな個性にふさわしいと思われるからである。ワインの20%をアメリカンオークの新樽で、10%をフレンチオークの新樽で熟成。</p>							
212430	バレット・ピノ・ノワール・バーンサイド・ロード BALLETO PINOT NOIR BURNSIDE ROAD	赤	2014	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091166	750	¥6,500	
<p>バーンサイド・ロードの畑は、太平洋から約16kmのセバストポルの南西に広がる高い丘の上にある。遮るものが何もない丘の頂上なので、海からの湿った霧や冷たい風にさらされる。ここではピノ・ノワールはゆっくりと成熟し、際立った奥深さを湛えるワインを産み出す。そこでバレット・ワイナリーでは自社畑のユニークな個性やいきいきとした天然の酸味を最大限活かし、アルコール度数を低く抑えたワインをめざして、ブドウを育て収穫している。発酵には天然酵母のみを使用。樽の風味がきつくなりすぎないように新樽はほんの僅かしか使用しない。こうして、重厚かつ繊細、味わい深い本格派のピノ・ノワールが生まれる。100%フレンチオーク（新樽率32%）で10ヶ月の熟成。</p>							
212435	バレット・ピノ・ノワール・ワイナリー・ブロック BALLETO PINOT NOIR WINERY BLOCK	赤	2014	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498091173	750	¥6,500	
<p>ワイナリー・ブロックはワイナリーを取り囲む自社畑のはるか西の端にある、狭い帯状の砂質土壌畑である。1.6haほどの小さな区画だが、3種のピノのクローンが植えられ、素晴らしい高級ワインを毎年産み出してくれる特別大切な畑である。ピノ・ノワールは最も表現豊かなブドウ品種と言える。そこでバレット・ワイナリーでは自社畑のユニークな個性やいきいきとした天然の酸味を最大限活かし、アルコール度数を低く抑えたワインをめざして、ブドウを育て収穫している。発酵には天然酵母のみを使用。樽の風味がきつくなりすぎないように新樽はほんの僅かしか使用しない。こうして、重厚かつ繊細、味わい深い本格派のピノ・ノワールが生まれる。フレンチオーク100%、新樽率は32%で10ヶ月の熟成。</p>							
212440	バレット・ブリュット・ロゼ BALLETO BRUT ROSE	ロゼ	2012	ソマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498001752	750	¥6,500	
<p>ブドウは房ごと軽く圧搾し、ピノ・ノワールはステンレスタンク24時間のマセラシオンで、シャルドネは樽香が強くなるよう古樽で熟成。シャルドネは100%乳酸発酵させて、味わいに深みと表現力を与えている。その後、伝統的な瓶内2次発酵。しかも澱の上で3年間熟成させる。このように長期間寝かせたスパークリングワインはどのような変貌を遂げるのか、胸ときめく瞬間である。基本となる味わいの多彩さが築かれ、フルーティーなアロマは酵母の風味へと変貌する。このブリュット・ロゼのコンセプトは、“ボトル内シュール・リーでの長期熟成”である。しかし一方で赤い果実の風味、弾けるような酸味とミネラルもしっかりと残している。ドサーージュ（リキュール添加）は、泡立ちとのバランスや天然の風味を強調するため3g/Lに抑えている。2012年はファースト・ヴィンテージで780ケースの限定品。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%</p>							