

100年受け継がれた不屈の農民魂で、カーネロス地区のブドウを世界に知らしめたパイオニア。  
ナパの著名ワイナリーはトルシャードのブドウでワインを造っています。  
カーネロスで唯一のジンファンデル生産者。



## 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)

### 【トルシャード家の歴史】

トルシャードは、ナパ・ヴァレーの冷涼なカーネロス地区にある小さな家族経営のワイナリーです。オーナーのトニーとジョアン・トルシャードは、数々の逆境と苦難を乗り越え、素晴らしいブドウ畑を作りあげ、40年もの間上質なブドウを育ててきました。彼らは個性あふれるテロワールに愛情と努力を惜しみなく注ぎ、カーネロス地区のブドウ栽培のパイオニアとなりました。そして1989年、トルシャードは自身のワインを造るためのワイナリーを築き、自社の最高のブドウのみを使用したワインを造り始めました。

トルシャードは1989年から自社のワインをリリースしていますが、現在でも生産量の約70%のブドウは、誰もが知るナパの有名ワイナリーに販売しています。最も良いブドウ30%から造られるトルシャードのワインは適正な価格で、本当に品質の分かる顧客は最高のナパ・ワインである事を知っています。

### ●トルシャードがブドウを販売する主な著名ワイナリー

Frog's Leap、Far Niente、Shafer、Starmont Winery、Merryvale Winery、Robert Mondavi Honig Winery 等

1973年以来、トルシャードは162haまで所有地を拡張し、そのうち113haにブドウが植えられています。現在、トルシャードはシャルドネ、ルーサンヌ、ピノ・ノワール、シラー、ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、テンプラニーリョ、マルベック、プティ・ヴェルドといったブドウを自家栽培しています。

ナパ・ヴァレーでも屈指のバラエティに富んだワイナリーの一つに数えられており、独特な気候と土壌のお蔭で、ファミリーは“真に土地の個性を活かした”ワイン造りが出来るのであります。



### NAPA GREEN

ブドウ栽培団体、ワイン生産者団体、環境団体、ナパ郡当局等20以上の組織が運営する、環境保護認証プログラム

トルシャード・ヴィンヤーズは「WINERY」、「LAND」両方の認証を受けているナパを代表する数少ない優良生産者。



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	
 <b>Truchard Vineyards / トルシャード・ヴィンヤーズ</b> <b>(ナパ・ヴァレー / カーネロス地区)</b> <b>TRUCHARD</b>							
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。</p> <p>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。</p> <p>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出す。樹齢は18～40年。</p> <p>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。</p> <p>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ド・ヴィンヤーズだけである。</p> <p>ジンファンデルの畑はおおよそ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。</p> <p>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> <p>ブラックベリー、ブラックチェリー、カシスの豊かなアロマにタバコやスギ、ミントのニュアンスが感じられる。完熟プラムやベリーのジャムのような濃厚さ、甘いバニラの風味。まろやかなタンニンとしっかりとした酸味が醸し出すスパイスとレッドフルーツを思わせる長い余韻。</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>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。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。</p> <p>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月の瓶詰めまでの間、4ヶ月ごとに澱引き。</p> <p>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> <p>プラム、チェリー、カシスの芳醇なアロマにスギやバニラのニュアンスが漂う。ジャムの様に濃厚なフレーバー(ラズベリーやカシス、ブラックチェリー)が多層的な広がりをみせ、熟したタンニンのコクが、スパイスやレッドフルーツを思わせる長い余韻へと繋がっていく。</p>							
211755	トルシャード・メルロー TRUCHARD MERLOT	赤	2014	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000765	750	¥5,000	
<p>メルローはトルシャードが所有する5つの異なる丘陵畑から収穫される。各畑のバラエティに富んだ土壌、日当たり、気温などが複雑に組み合わさって、ユニークな栽培条件を創り上げている。ワインもまた最後のブレンドを迎えるまで、出身畑の個性を強く漂わせている。畑の樹齢は18～40年。隣接した畑で育てられたカベルネ・フランが少々ブレンドされ、ワインに更なるやわらかさと、構成、複雑さを加えている。</p> <p>全てのブドウを優しく除梗、破碎。パスツール・レッド・イースト(酵母)で発酵。一日2回のポンピング。32℃で発酵。浸漬はロットにより12～28日間。フレンチオークの樽で20ヶ月間熟成。(新樽率35%)。2015年8月に瓶詰にするまで、4ヶ月ごとに澱引き。最終的なブレンドはメルロー75%、カベルネ・フラン25%。リリース直後から楽しめるが、10～15年程セラーで寝かせる価値打ちがある。</p> <p>完熟プラム、野生のブルーベリーや黒スグリのアロマにスギや土、ほのかなミントのニュアンスが混じり合う。口当たりなめらかで、ブラックチェリーやレッド・カラント(赤スグリ)、甘いバニラの風味がまろやかに広がる。熟れたタンニンが口いっぱいになり、ドライフルーツを思わせるエレガントな後味が余韻を残す。</p>							