



ケネフィック・ランチ

KENEFICK RANCH

(ナパ・ヴァレー／カリスタガAVA)

異色の経歴、精神科医だったオーナーが1978年に創業したブドウ園



【歴史】

1970年、創業者トム・ケネフィック博士が初めてナパ・ヴァレーを訪れこの地に一目ぼれした時、彼はサンフランシスコの神経外科医であった。

1978年、トムはいまだ馬に引かせた鋤で畑を耕していた人物からこの土地を購入した。地所の半分には1800年代からマイナーなイタリア系のブドウが植えられていた。

「私には偉大な守護天使が付いていたに違いない」とトムは述懐する。

「当時の私は、最善の決断をするためのブドウ栽培の知識を十分に持ち合わせていなかった。」 長年、ワイン(特にボルドー系)に興味を抱き続けていた彼は、ワイン造りへの情熱を本格的に追い始めたのである。

彼の医学的経験は、科学的な目でブドウ園を観察するのに役立っていた。しかし彼はほどなくブドウ栽培を学ぶため夜学に通い始めた。そして数年の間、神経外科の仕事が続ける傍ら、週末にはブドウ園に通い、ブドウ畑の手入れを熱心に行った。

ナパ有数の素晴らしいテロワールに恵まれたカリスタガに、50haの自社畑を所有

トムは20年の歳月をかけて畑を改良し、50ha強の畑にボルドー系品種のカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロー、プティ・ヴェルド、マルベック、ソーヴィニオン・ブラン、ローヌ系品種、ヴィオニエ、マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、プティ・シラーを植え付けた。

トップクラス評価のカベルネ・フランの畑は、アイズリー・ヴィンヤード(旧アローホ)に隣接

2002年より自社ワインをリリース。ワインはほぼボルドー・スタイル。

高アルコールで濃厚な果実味を前面に出したすぐに飲めるワインと、収穫時、やや控えめな糖度のブドウを収穫しアルコール低めで程よい酸味を持つワインとをバランス良く持っている。野菜やペッパーの香り漂う複雑な味わいのカベルネ・フランはナパでもトップクラス。一方、フレンチオークの新樽で熟成、チョコレートやバニラの風味漂うカベルネ・ソーヴィニオンは、タンニンがマイルドで果実味たっぷり。どちらも個性的でリーズナブル、高評価である。



収穫ブドウの90%は、提携ワイナリーへ販売。10%で1500ケースの自社ワインを造る。

～ブドウ販売先 ワイナリー・リスト～ ケネフィックの妻さが見目瞭然！！

Arietta, Araujo, Behrens&Hitchcock, Caymus, Dancing Hares, Davis Family Estates
Duckhorn, Elizabeth Spencer, Etude, Frias, Gamble, Heidi Barrett, Honeycutt, Jacqueline
Jericho Canyon, Kind, L'Angevina, La Sirena, Lewis, Merryvale, Nickel & Nickel, Paloma
Phelps, Plumpjack/Cade/Odette, Pride, Pruet, Realm, Relic, Shafer, Somerston

入手困難なカルト・ワインで有名な, Behrens&Hitchcock ベーレンス&ヒッチコックに使われている
ケネフィック・ランチのカベルネは、ロバート・パーカーとワイン・スペクテーターによって広く評価されています。



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	
 KENEFICK RANCH / ケネフィック・ランチ (ナパ・ヴァレー / カリストガAVA)							
213750	ケネフィック・ランチ・メルロー KENEFICK RANCH MERLOT	赤	2013	ナパ・ヴァレー/カリストガ AVA 094922296115	750	¥9,000	
<p>生産量: 400ケース 品種: メルロー82%、プティ・ヴェルド13%、カベルネ・フラン5% 熟成: フレンチオーク使用。新樽65%、ニュートラル樽35% / 18ヶ月 樽メーカー: Taransaud, Sylvain, Orion, Trueil (いずれも高級メーカー)</p> <p>アルコール度数: 15.5% 発酵: 低温浸漬4日、発酵 28度で14日間、1日2回のポンピングオーバーを糖度がBrix値1を切るまで続ける。 発酵中デレスタージュ(液抜き静置法)を2回。</p> <p>ラズベリー・ジャムやプラムを思わせるフルーティーな香りにスギヤスパイスが混じり合う芳醇なアロマ。シルクのようになめらかなタンニン、弾けるようにフレッシュなベリーの果実味、ほのかに漂うバニラの風味。</p>							
213755	ケネフィック・ランチ・カベルネ・フラン・ケイトリンズ・セレクト KENEFICK RANCH CABERNET FRANC CAITLIN'S SELECT	赤	2013	ナパ・ヴァレー/カリストガ AVA 094922296108	750	¥9,000	
<p>生産量: 350ケース 品種: カベルネ・フラン86%、プティ・ヴェルド14% 熟成: フレンチオーク使用。新樽65%、ニュートラル樽35% / 18ヶ月 樽メーカー: Taransaud, Sylvain, Orion, Trueil (いずれも高級メーカー)</p> <p>アルコール度数: 15.2% 発酵: 低温浸漬4日、発酵 14日間、1日2回のポンピングオーバーを糖度がBrix値1を切るまで続ける。 発酵中デレスタージュ(液抜き静置法)を2回。</p> <p>バラの実をおもわせる瑞々しいアロマ、ドライ・チェリー、チョコレートの風味。カシスやクレーム・ブリュレを思わせる魅惑的な味わいに縁取られたソフトでまろやかなタンニン。</p>							
213760	ケネフィック・ランチ カベルネ・ソーヴィニオン・クリスズ・キュヴェ KENEFICK RANCH CABERNET SAUVIGNON CHRIS'S CUVEE	赤	2013	ナパ・ヴァレー/カリストガ AVA 094922296092	750	¥12,000	
<p>生産量: 650ケース 品種: カベルネ・ソーヴィニオン85%、プティ・ヴェルド7%、カベルネ・フラン4%、マルベック4% 熟成: フレンチオーク使用。新樽75%、古樽25% / 18ヶ月 樽メーカー: Taransaud, Sylvain, Orion, Trueil (いずれも高級メーカー)</p> <p>アルコール度数: 15.5% 発酵: 低温浸漬4日、発酵は31°Cで14日間、1日2回のポンピングオーバーを糖度がBrix値1を切るまで続ける。 発酵中デレスタージュ(液抜き静置法)を3回。</p> <p>フレッシュなカシスやカラントの香りにダークチョコレートのニュアンスが混じる複雑なアロマ。ブルーベリーやクレーム・ブリュレを思わせる味わいが広がり、後味は、ナチュラルなブドウの風味とソフトな樽香、まろやかなタンニンが混然一体となっている。</p>							
213765	ケネフィック・ランチ・ピケットロード・レッド KENEFICK RANCH PICKETT ROAD RED	赤	2013	ナパ・ヴァレー/カリストガ AVA 094922296122	750	¥12,000	
<p>生産量: 400ケース 品種: プティ・ヴェルド50%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニオン20% 熟成: フレンチオーク使用。新樽70%、古樽30% / 18ヶ月 樽メーカー: Taransaud, Sylvain, Orion, Trueil (いずれも高級メーカー)</p> <p>アルコール度数: 15.3% 発酵: 低温浸漬4日、発酵は31°Cで14日間、1日2回のポンピングオーバーを糖度がBrix値1を切るまで続ける。 発酵中デレスタージュ(液抜き静置法)を3回。</p> <p>ブラック・フルーツやフレッシュなバニラ・ビーンズ、タバコの葉のアロマが漂う。軽やかな酸味とともにフレッシュな果実味が舌に広がり、熟した芳醇なタンニンがよく溶け込んでいる。 飲み頃: 今すぐ~25年後位まで。</p>							