USA

ALYSIAN CRAFT VERMOUTH
アリシアン・クラフト・ヴェルモット

カリフォルニア・ソノマ・カウンティ
参考上代　￥4，800

ソノマの天然素材にこだわった渾身の唯一無二のヴェルモット
誰にも真似の出来ないレシピとテロワールが産み出す独特な味わい

ヴェルモット（英語でヴァムース）は、白ワインを主体とし香草やスパイスを配合し、アルコール度数18°位まで酒精強化して造られるフレーバード・ワイン。 主に食前酒として飲まれるほか、カクテルの材料や料理に使われます。ラベルは、サンフランシスコを拠点に活躍するアーティストでウッディの親友でもあるブライソン・ジルのデザインによる手描きの花々です。これらのイラストは、エルクの大草原でみられる野草やロシアン・リバー・ヴァレーのアメリカスギ、またはスイカズラなどで、それぞれのワインと相関しています。加えて、個々のボトルはフロントラベルに番号が付けられています。フォントは、オリジナルのアメリカン・フォントであるベン・フランクリン文字を採用。
ラベルは地元で印刷され、再生紙を使用。簡易包装のためキャップシールは使用していません。
（※次回入荷分からはスクリュー・キャップを採用予定）

市販されている一般的なヴェルモットよりも本格的な辛口を目指し、定番の造り方である補糖や人工的な香辛料は使用せず、遥か昔の製法に遡って風味付けはハーブや木の根のリキュールに頼っています。

ブドウ品種：シャルドネ100%（ロシアン・リバー・ヴァレー産の2013年のシャルドネ）
熟　　成：ニュートラル・フレンチ・オーク樽　9ヶ月
成　　分：18種の自家製のチンキ剤と7種の植物（ソノマ産）
※チンキ剤（アルコールに植物やハーブ、スパイスを溶け込ませたもの）
アルコール度数：17．5度

アリシアン・ワインズ

ALYSIAN
RUSSIAN RIVER VALLEY

（ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー）

～伝説のピノ・ノワール　奇跡の在庫入荷～

カリフォルニアのピノ・ノワールを世界に知らしめた、伝説の醸造家ゲイリー・ファレル。2012年ヴィンテージを最後に引退した後、ワイナリーに残されていた貴重なストックが日本独占で入荷しました。

ゲイリー・ファレル／Gary Farrell

ゲイリー・ファレルは1970年代初頭からソノマでワインを造り続けています。彼はまだ学生だった頃に、師と仰ぐ人物デイビス・バイラム（ロシアン・リバー・ヴァレーの畑名がついた最初のワインを作った人物）と出会い、1978年より彼のワイナリーの常勤ワインメーカーとなりました。その後、ロキオリやリムリック・レーンのワインも造ることになり、1982年にゲイリーは自身のブランド、“ゲイリー・ファレル”を立ち上げ、ロキオリ＆アレン・ヴィンヤード産のピノ・ノワール50ケースをリリースしました。数十年の間、ロシアン・リバー・ヴァレー産のピノはゲイリーの代表作となっていましたが、経済的な独立をするため2004年英国の国際企業に売却。

【全米ワイナリー・オブ・ザ・イヤー】を10度以上受賞、栄誉殿堂入り生産者としてソノマNo．1
アメリカでも歴代3位タイ（歴代1位は12回の”シェーファー”、2位は11回の”ジョセフ・フェルプス”）という栄光に包まれた伝説の醸造家。

妥協は一切せず、少量限定のピノ造りに徹するため、アリシアンを設立！

自らの原点に返り、芸術品の域に達したピノノワール・ワインの生産することを目標とし、2007年長年の同志である栽培家ビル・ハンブレヒト※とパートナーを組み、少量生産のプレミアムワイン生産に乗り出しました。

ゲイリーの妥協を許さないアプローチにより、ヒールズバーグに最先端の設備を備えた新しい施設が建設されました。30年のキャリアの中で過去に産み出したワインにいささかも劣らない、素晴らしいワインの誕生を約束するものでした。

※ビル・ハンブレヒト／リッジ・ヴィンヤーズ、の共同経営者、そしてドライ・クリーク・ヴァレーにある著名なグリスト・ヴィンヤードを約40年間所有したソノマの伝説的人物。

■ロシアン・リヴァー・ヴァレー屈指の評判を誇るブドウ園との緊密な関係

ゲイリー・ファレルは最も早くから（1980年代半ば）、ロシアン・リヴァー・ヴァレーのピノ・ノワールに特化した醸造家でした。彼が長い年月をかけて培った、この地区のエリート栽培家たちとの固い絆は、ロキオリ、アレン、スター・リッジ、クレスタ・リッジ、ホールバーグ、フラッドゲート等の名ブドウ園の畑名ワインとなって結実しています。

■一流のブルゴーニュ生産者に引けを取らない、魂を揺さぶるピノ・ノワール

フレーバーに満ち、絶妙なバランス、エレガンスと構造的完全性を最も重視した芸術品

世のワイン評論家達は、エキス分とアルコール分が過剰で濃厚すぎるワインにしばしば高い評価を与えがちです。ゲイリーはそういった風潮に反ばくし続け、より洗練された、正しい造りの、長期熟成する価値のあるワインを目指しています。糖度は低めながら風味豊かに熟成したブドウを原料に、ゲイリーはフレーバーに満ちた、アルコール度数低めでナチュラルな酸味が豊富なワインを産み出します。彼のワインは生き生きとした活気に満ち、セラーでの長期熟成が可能で、料理を素晴らしく引き立てるのです。

Alysian Wines～アリシアン・ワイン

伝説のワイン・メーカー、ゲイリー・ファレルの傑作！　全ての蔵出在庫を独占輸入！

	ヴィンテージ	商品名／ワイン詳細／ケース12本入り	参考上代
フロードゲートの畑は、有名なリッチー・ヴィンヤードとあのキスラーの牧場に隣接しています。カリフォルニアでこれ以上、上質なシャルドネの畑はありません。東向きの畑で乾地農法※が採用されています。※乾地農法＝灌漑に頼らず、少ない降雨を有効利用するため耕地を広く深く耕し、表土を細かく粉砕して、出来る限り広範囲で水分を吸収させ、作物に必要な水を土壌中に保存し、収量は低いが安定した作物栽培を行おうとする農法。			
1	2012	ALYSIAN CHARDONNAY FLOODGATE VINEYARD DIJON CLONE 95＆76 シャルドネ・フロードゲート・ヴィンヤード・ディジョン・クローン 95＆76	¥6,800
	フレンチオーク樽使用。ワインの30％を新樽、50％を1～2年古樽、20％古樽（ニュートラル・バレル）で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。		
畑はロキオリからの道を少し下ったところにあり、通りの反対側はガレージ・ワインから頂点に駆け上った有名なカルト・ワイン、ウィリアムス・セリエムであります。			
2	2012	ALYSIAN CHARDONNAY WESTSIDE FARMS CLONE 4 シャルドネ・ウエストサイド・ファームズ・クローン 4	¥6,800
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽で、残り60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
	ロシアン・リヴァー・ヴァレーの中心地ミドル・リーチにある、現オーナーのウッディ・ハンブレヒト家所有の歴史ある畑、フロードゲートから産まれるピノ。1971年に植えられたピノはアメリカ大陸で最も古いといえます。乾地農法※が採用されています。		
3	2010	ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ORIGINS ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・オリジンズ	¥8,000
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽で、残り60％を1～2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
4	2011	ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ORIGINS ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・オリジンズ	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。ワインの35％を新樽で、残り65 ％を1～2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。（非認証）		
ロシアン・リヴァー・ヴァレーの中心部、有名なピノ・ノワールのサブ・アペラシオン“ミドル・リーチ”にあります。ここはエリア内で最高のブドウ園であり、アリシアンの所有畑のひとつ。新しい生産ラインを備えた未来の拠点です。ビル・ハンブレヒトが2003～2004年に植え付けをした、フロードゲートの新しい区画。岩だらけの土壌で、急峻な南向きの斜面畑。乾地農法※が採用されています。			
5	2011	ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ROCKHILL ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・ロックヒル	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。ワインの30％を新樽、70％を1～2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。（非認証）		
6	2012	ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ROCKHILL ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・ロックヒル	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を1～2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。（非認証）		
シングラー・ヴィンヤードはフロード・ゲートと隣接している畑で、標高が30mほど高い東向きの斜面。非常に急峻なため、栽培は全て手作業で行います。液体の散布すらも、背負式噴霧器で行っています。非常に排水性が高い土壌で、凝縮感のあるワインを産み出します。3309の台木に777クローンのピノ・ノワールが植えられています。			
7	2010	ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HILLSIDE SELECTION ピノ・ノワール・シングラー・ヴィンヤード・ヒルサイド・セレクション	¥8,000
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
8	2011	ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HILLSIDE SELECTION ピノ・ノワール・シングラー・ヴィンヤード・ヒルサイド・セレクション	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
9	2012	ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HOUSE BLOCKS ピノ・ノワール・シングラー・ヴィンヤード・ハウス・ブロックス	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
ホールバーグ・ブドウ園はロシアン・リヴァー・ヴァレーのグリーン・ヴァレーという、理想的なサブ・アペラシオンにあります。このエリアは涼しく、気持ちの良い気候が高く評価されています。加えてゴールドリッジの砂質ローム層はピノ・ノワールの栽培にはうってつけです。このブドウ園は12年前、ソノマでも指折りの熟練ブドウ栽培家カーク・ロッカにより開発されました。 ホールバーグはアリシアンのシングル・ヴィンヤードで最もユニークで、はっきりとした存在感がある畑です。このワインは土壌とテロワールをくっきりと映し出しています。各ヴィンテージに一貫するスミレやブラックベリーの豊かなアロマ、ブラック・チェリーやプラムの風味を核とし、ヒマラヤスギとミントのニュアンスを感じさせる多彩な風味。信じられないほど豊かな風味と奥深さ、その一方でしっかりとした骨格（鮮やかな酸と繊細なタンニン）がワインのスタイルを完成させています。エキゾチックで味わい深く、後味の余韻も非常に長く感じます。			
10	2011	ALYSIAN PINOT NOIR HALLBERG CROSSROADS ピノ・ノワール・ホールバーグ・クロスローズ	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
11	2012	ALYSIAN PINOT NOIR HALLBERG CROSSROADS ピノ・ノワール・ホールバーグ・クロスローズ	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
ソノマ屈指のブドウ栽培醸造家ロキオリの畑と、サンフランシスコの土地資産家ハワード・アレンが所有しロキオリが管理していたアレン・ヴィンヤード。この二つのブドウ畑から産まれたピノ・ノワールは、アメリカで過去最高にもてはやされた伝説のワインです。ロシアン・リバー・ヴァレーを世界的に有名にした立役者と言っても過言ではありません。あらゆる面で傑出した、素晴らしいワインです。			
12	2011	ALYSIAN PINOT NOIR ROCHIOLI VINEYARD ALLEN-ROCHIOLI BLOCKS ピノ・ノワール・ロキオリ・ヴィンヤード・アレン-ロキオリ・ブロックス	¥11,000
	フレンチオーク樽使用。 ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
13	2012	ALYSIAN PINOT NOIR ROCHIOLI VINEYARD ピノ・ノワール・ロキオリ・ヴィンヤード	¥11,000
	フレンチオーク樽使用。 ワインの40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		

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%　Estate Grown／Estate Bottled
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）

【バレットの歴史】

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・クウトラー、コッポラ、ケンウッド、フォリ・ア・ドゥ、マイグレーション、バージェス・セラーズのシャルドネ、トリンチェロ等、ソノマを代表するワイナリー達が含まれています。

2017年ワイナリー・ブロックのシャルドネ収穫（ラ・クレマ用）→

【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。

バレットの自社ブランド用ワインの畑はわずか24ha。収穫したブドウのうち最高品質の10%を選別することで、バレット・ワインは安定した高品質とそのスタイルを維持しています。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代

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）

212410	**バレット・シャルドネ・テレサズ・アンオークド** BALLETTO CHARDONNAY TERESA'S UNOAKED	白	2015	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091401	750	**¥3,800**

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ます。この区画は、ソノ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生みだすロバート・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す。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ります。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ます。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ます。 乳酸発酵をせずステンレンスタンクで6ヶ月の熟成。

212415	**バレット・シャルドネ** BALLETTO CHARDONNAY	白	2014	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091104	750	**¥4,500**

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ります。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します。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％乳酸発酵を行います。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ます。フレンチオーク樽100％（新樽率33％）で、シュール・リー製法（3週間おきに撹拌）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、ついつい杯が進みます。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います。

212420	**バレット・ピノ・ノワール** BALLETTO PINOT NOIR	赤	2014	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091159	750	**¥4,500**

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ます。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ます。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ますが、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ります。またダークフルーツの濃厚な風味にあふれていながら、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ります。

212425	**バレット・ジンファンデル** BALLETTO ZINFANDEL	赤	2013	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091258	750	**¥4,500**

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ます。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ります。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のであります。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ました。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、コツがいります。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ます。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す。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。

212430	**バレット・ピノ・ノワール・バーンサイド・ロード** BALLETTO PINOT NOIR BURNSIDE ROAD	赤	2014	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091166	750	**¥6,500**

バーンサイト・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ります。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ます。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生みだします。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ます。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新樽はほんの僅かしか使用しません。こうして、重厚かつ繊細、味わい深い本格派のピノ・ノワールが生まれます。100％フレンチオーク（新樽率32％）で10ヶ月の熟成。

212435	**バレット・ピノ・ノワール・ワイナリー・ブロック** BALLETTO PINOT NOIR WINERY BLOCK	赤	2014	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498091173	750	**¥6,500**

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す。1．6haほどの小さな区画ですが、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生み出してくれる特別大切な畑です。ピノ・ノワールは最も表現豊かなブドウ品種と言えます。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ます。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新樽はほんの僅かしか使用しません。こうして、重厚かつ繊細、味わい深い本格派のピノ・ノワールが生まれます。フレンチオーク100％、新樽率は32％で10ヶ月の熟成。

212440	**バレット・ブリュット・ロゼ** BALLETTO BRUT ROSE	ﾛｾﾞ	2012	ｿﾉﾏ/ﾛｼｱﾝ･ﾘｳﾞｧｰ･ｳﾞｧﾚｰ 826498001752	750	**¥6,500**

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らないよう古樽で熟成。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ます。その後、伝統的な瓶内2次発酵。しかも澱の上で3年間熟成させます。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、胸ときめく瞬間です。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します。 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”です。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ます。ドサージュ(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に抑えています。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％

2000年代初め、彗星の如く現れたカリフォルニア・ピノノワール生産者
超一流ブドウ農家から最高のピノ・ノワールを買い付け醸造

Loring Wine Company
ローリング・ワイン・カンパニー（カリフォルニア）

全米年間No. 1 ピノ・ノワール生産者の栄誉を2度も獲得！
※ピノ・マニアのバイブル「PINOT REPORT誌」で2004年、2006年に選出。

ブライアン・ローリングは初期のカリフォルニア・ブティック・ワイナリーのピノ・ノワール生産者の一人であり、全く未知の分野に飛び込んだ開拓者でした。

大学時代、ハリウッドのワインショップで働いていたブライアンはショップの経営者の一人が熱狂的なブルゴーニュ・ファンだったことから、ブライアン初のブルゴーニュ・ワイン体験は、デュジャック、アンリ・ジャイエ、DRCといった錚々たる造り手のワインの洗礼を受けました。

■彼の運命を変えた、カレラとノーマン・ベコとの出会い！

1980年代のアメリカでのピノ・ブームは彼にとっては満足の行くものではありませんでした。カレラとの出会いがきっかけとなり他のカリフォルニア・ピノの魅力に気づいた彼は“ウィリアムズ・セリエム”“シャローン”“サンフォード”といったワインに親しんでいったのでした。

やがて“コットンウッド・キャニオン・ワイナリー”のワインメーカー、ノーマン・ベコと親交を結んだブライアンは、ワイン・ビジネスの道に足を踏み入れます。1997年ヴィンテージの仕込みを手伝いました。彼は自身のピノ・ノワール2樽を醸造する経験を得、いよいよ“ローリング・ワイン・カンパニー”が産声をあげることとなり、そして自身のワイナリーにLoring Wine Companyと名付けました。実はワイン・カンパニーの部分は、“カレラ・ワイン・カンパニー”のオーナー、ジョシュ・ジェンセンへのオマージュなのです。彼はカリフォルニアでも素晴らしいピノ・ノワールを造ることが出来るということを教えてくれた人物なのです。

■ピノ好き垂涎～超一流のシングル・ヴィンヤード・ピノ・ノワール

ゲイリーズ、ロゼラスはDRCラ・ターシュの苗木が母株のピゾーニ・クローンで超有名
これらの一流畑のブドウはゲイリーズが15、ロゼラスで12の生産者にしか供給されません。

グラハム・ファミリー（Graham Family）、キーファー・ランチ（Keefer Ranch）、デュレル（Durell）、ロゼラズ（Rosella's）、ゲイリーズ（Gary's）、ラッセル（Russell）、オーバイン（Aubaine）、クロ・ペペ（Clos Pepe）、カーガサキ（Cargasacchi） 全生産量は7，000ケースで輸出は僅か10%。

ｺｰﾄﾞ	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	

Loring Wine Company
ローリング・ワイン・カンパニー（カリフォルニア）

210925	**ローリング・シャルドネ・シエラ・マール・ヴィンヤード** Loring Chardonnay Sierra Mar Vineyard	白	2015	ﾓﾝﾄﾚｰ/ｻﾝﾀﾙｼｱ・ﾊｲﾗﾝｽﾞ AVA 0896641002202	750	**¥6,200**	

シェラ・マール・ヴィンヤードはモントレーのサンタ・ルシア・ハイランズの南部に位置し、所有者はゲイリー・フランシオーニ。 彼はロゼラ・マール・ヴィンヤードも所有、またゲイリー・ピゾーニとゲイリーズ・ヴィンヤードを共有しています。
クローン：ロバート・ヤング（ウェンテ・セレクション）
樽熟成：ワインの50％をフレンチオーク樽（新樽20％）で、残りをアメリカンオーク樽（新樽20％）で10ヶ月／生産量：100ケース
評価：
●ワイン・エンシュージアスト（マット・カットマン氏評価） 93点 ＆エディターズ・チョイス
スイカズラの甘い香り、ホイップしたバター、洋ナシのコンポートやピーチパイ、海塩、砕いた岩のニュアンスが複雑に入り混じるアロマ。リッチで多層的、ピリッとした活気あふれるワイン。濃厚な甘さの完熟リンゴと海塩、粘板岩の風味が混然一体となった味わいは太平洋性気候の影響を多分に感じさせます。口の中でゆっくりと広がる酸味とともに、トースト、バニラ、クローヴの風味が展開します。
●ワイン・アドヴォケイト（ジェブ・ダナック氏評価） 90－93点
ミディアムボディの、ピュアでエレガントなシャルドネ。シトラスや完熟リンゴの溢れんばかりの風味と、グリーン・ハーブやクリーム・コーンの風味が織り交ぜられています。ピュアでなめらか、バランスに優れた、心行くまで楽しめる本格派のシャルドネ。

210565	**ローリング・ピノ・ノワール・ゲイリーズ・ヴィンヤード** Loring Pinot Noir Garys' Vineyard	赤	2015	ﾓﾝﾄﾚｰ/ｻﾝﾀﾙｼｱ・ﾊｲﾗﾝｽﾞ AVA 0896641002059	750	**¥8,800**	

※2015年のサンタ・ルシア・ハイランズAVA ピノ・ノワールについて
どこでも豊作だったグッド・ヴィンテージにも拘らず、ゲイリーズ・ヴィンヤードから通年通りの量のピノを確保できませんでした。従って、サンタ・ルシア・ハイランズのピノは今年品不足です。ゲイリー・フランシオーニとゲイリー・ピゾーニは、ブドウ園の一部を移植する必要があると判断し、全ての人の割り当て面積が削減されました。流通に十分な量が手に入らなかったので、サンタ・ルチア・ハイランズ産のピノを手に入れる唯一のチャンスは、当社からの直接購入です。
クローン：ピゾーニ・クローン／樽熟成：フレンチオーク樽（新樽15％）10ヶ月／生産量：150ケース
評価：
●ワイン・エンスージアスト 93点
●カリフォルニア・グレープヴァイン 92点
活気に満ち早熟で芳香に満ち複雑。ラズベリーやブラック・チェリーのアロマにベーキング・スパイス（シナモン、アニス、クローブ、カルダモンなど）やモカ、森の下草の香り。奥深く濃厚な味わいで肉付きが良く、チェリーやレッド・ベリーやコーラを思わせる風味、軽快な酸味があり、口当たりはベルベットのように滑らか。程よいタンニン、長く尾を引く余韻。早熟で今すぐに充分楽しめますが、数年の瓶内熟成により更に複雑味と風味が増すでしょう。非常にお奨めの一本。
●プリンス・オブ・ピノ（ピノ・ファイル）90点
程よい濃さの赤紫色。ブルーベリー、ブラック・ラズベリーのアロマにナッティなオーク香が漂います。ブラック・チェリー、ブルーベリー、ブラック・ラズベリーの豊かな果実味が楽しめるミディアムボディで後味もゴージャス。オーク樽の風味とタンニンが見事に融けあい、後味はスパイシーなチェリーの美味しさにあふれ、豊かな余韻を残します。

212010	**ローリング・ピノ・ノワール・ロゼラズ・ヴィンヤード** Loring Pinot Noir Rosella's Vineyard	赤	2015	ﾓﾝﾄﾚｰ/ｻﾝﾀﾙｼｱ・ﾊｲﾗﾝｽﾞ AVA 0896641002042	750	**¥8,800**	

ロゼラス・ヴィンヤードはモントレーのサンタ・ルシア・ハイランズの北部に位置し、所有者はゲイリー・フランシオーニ。彼はシェラ・マール・ヴィンヤードも所有、またゲイリー・ピゾーニとゲイリーズ・ヴィンヤードを共有しています。ブドウ園の名前は彼の妻ロゼラから取られています。
クローン：667、828、ピゾーニ・クローン／樽熟成：フレンチオーク樽（新樽15％）10ヶ月／生産量：400ケース
評価：
●ワイン・エンスージアスト 92点
●ワイン・アドヴォケイト（ジェブ・ダナック氏評価） 90－93点
このワイナリーが産み出す素晴らしいワインの一つ。スパイス、ドライ・フラワー、ブラック・ラズベリー、ポプリのアロマに満ちた、エレガントでピュア、チャーミングなピノ・ノワール。2014年ヴィンテージよりも酸味が穏やかなミディアムボディ。スパイシーな風味に満ちたミディアムボディで、口当たりもなめらか、完璧なバランスとレッド・プラムの塊のような風味、スパイス、潰したベリー、フローラルな個性。極め付けのピノ・ノワールで、10年以上の長期熟成が可能。
●カリフォルニア・グレープヴァイン 92点
活気に満ち濃厚で奥深く、土の香り、ラズベリー、チェリーのアロマとコーラや森の下草のニュアンスがあります。味わいはリッチで肉付きが良く、チェリーやレッド・ベリーの風味と深みのあるしっかりとした酸味、そして豪華な印象があります。程よいタンニン、長く尾を引く余韻。早熟で豊かな果実味にあふれ今すぐに充分楽しめますが、数年の熟成を重ねると頂点に至るでしょう。非常にお奨めの一本。
●スティーブ・ハイモフ氏（ワイン・エンスージアストの元西海岸担当者評価）94点

211985	**ローリング・ピノ・ノワール・クロ・ペペ・ヴィンヤード** Loring Pinot Noir Clos Pepe Vineyard	赤	2015	ｻﾝﾀﾊﾞｰﾊﾞﾗ/ｻﾝﾀﾘﾀ・ﾋﾙｽﾞ AVA 0896641002110	750	**¥8,800**	

クロ・ペペ・ヴィンヤードはサンタ・リタ・ヒルズの北部の谷にあります。砂地土壌で、非常に濃厚でしっかりとした味わいのブドウになり、ホワイト・ペッパーやベーキング・スパイス（シナモン、アニス、クローブ、カルダモンなど）の風味を持ちます。
クローン：115、777／樽熟成：フレンチオーク樽（新樽15％）10ヶ月／生産量：150ケース
評価：
●ワイン・アドヴォケイト（ジェブ・ダナック氏評価） 92－94点
サンタ・リタ・ヒルズの典型的なワイン。スパイシーな風味に満ちたミディアムボディで、口当たりもなめらか、完璧なバランスとレッド・プラムの塊のような風味、スパイス、潰したベリー、フローラルな個性。極め付けのピノ・ノワールで、10年以上の長期熟成が可能。
●プリンス・オブ・ピノ（ピノ・ファイル）92点
ブラック・チェリーと挽きたてのスパイス、ポプリ、そしてナッティなオークの香りが、核となる果実味とそれを縁取る樽香への道案内を務めています。ベルベットのようななめらかさは極めて魅力的で、バランスの良さは天下一品。今すぐに楽しめますが、長い熟成も可能。
●スティーブ・ハイモフ氏（ワイン・エンスージアストの元西海岸担当者評価）94点
●ワイン・エンスージアスト（マット・カットマン氏評価） 88点

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・カーネロス最高のブドウ農家、多くの著名ワイナリーが顧客。
カーネロスで唯一ジンファンデルを栽培するブドウ農家。

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

【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、Nickel&Nickel、Shafer、Starmont Winery、Merryvale Winery
Robert Mondavi、Honig Winery 等

Frog's Leapのシャルドネは100％、更にメルロー、ジンファンデル、Nickel&Nickelはトルシャードの名がクレジットされたシングル・ヴィンヤード、Robert MondaviのナパAVA用シリーズを彼等のブドウでワインを生産しています。

入手困難なカルト・ワインCarter Cellars（2013年VTトカロンでPP100獲得）は、彼等のカベルネ愛飲者向け用として名前のクレジットされたシングル・ヴィンヤード・メルローを2001年～2010年ヴィンテージでリリースしています。※実はナパ・カーネロスのメルローは隠れた銘譲地として知られ、クロ・デュ・バルやシェイファーも所有している。

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・ソーヴィニョン、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／ナパ・グリーン認証

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	原産地/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）

212445	**トルシャード・シャルドネ** TRUCHARD CHARDONNAY	白	2014	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000710	750	¥5,000	

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ます。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りました。
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、収穫量も平均以上でした。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ました。ワインはエレガントで濃厚な香りと風味に満ちています。
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生み出します。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ます。100％樽内発酵で、フレンチオーク（新樽率33％）を使用。様々な酵母を使います。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、定期的に澱を撹拌して、味わいの複雑さと豊かさを引き出します。

212450	**トルシャード・ピノ・ノワール** TRUCHARD PINOT NOIR	赤	2014	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000727	750	¥5,000	

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ます。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”です。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生みだします。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ます。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ます。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ました。
ワインはエレガントで濃厚な香りと風味に満ちています。ブドウは全て優しく除梗、破砕（20％は粒のまま）され、蓋のない発酵槽に入れられます。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。その後樽に移します。フレンチオーク樽（新樽率35％）で24ヶ月間熟成。

212455	**トルシャード・ジンファンデル** TRUCHARD ZINFANDEL	赤	2014	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000741	750	¥4,000	

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す。
ジンファンデルの畑はおよそ1．6haほどしかありません。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します。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ます。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生みだすのです。
ワインはエレガントで濃厚な香りと風味に満ちています。ブドウは全て優しく除梗、破砕。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。
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ます。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。

212460	**トルシャード・カベルネソーヴィニヨン** TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000789	750	¥5,000	

カベルネ・ソーヴィニヨ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ます。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ます。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ます。
ブドウは全て優しく除梗、破砕され、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ます。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・ソーヴィニヨン88％、カベルネ・フラン10％、プティ・ヴェルド1％、マルベック1％。
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います。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きます。

211755	**トルシャード・メルロー** TRUCHARD MERLOT	赤	2014	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000765	750	¥5,000	

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ます。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ます。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ます。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、複雑さを加えています。
全てのブドウを優しく除梗、破砕。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月に壜詰にするまで、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値打ちがあります。
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います。口当りなめらかで、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広がり、ドライフルーツを思わせるエレガントな後味が 余韻を残します。

全てカベルネ・ソーヴィニヨン100%、ナパ屈指のテロワールに所有する単一畑
年産2，500ケース、米国内のみで販売されている門外不出のブティック・ワイン

PIÑA NAPA VALLEY
ピーニャ・ナパ・ヴァレー

■ピーニャ家はナパの歴史そのもの

ピーニャ兄弟の父方の家系の歴史を辿ると、祖父母がハワイで一旗揚げようと故郷のスペイン・マラガを発ったのは1911年の事でした。その後カリフォルニアに渡った彼らは1920年代にラザフォードの農場に定住し、現在のワイナリーに近い、ナパの“シルバラード・トレイル”（ナパのワイン街道）にブドウ園を開きました。

一方母方の家系は、ミズーリ州から幌馬車隊を率いてナパ・ヴァレーに乗り入れた1856年以来、ずっとこの地に住みついてきました。ピーニャ家の高祖父にあたるブルフォードの息子、ラファイエットは農夫であるとともにワイン醸造家で、セントヘレナのすぐ南の“スタイス・レーン（STICE LANE）”ぶどう園（現在ロンバウアー・ヴィンヤーズが所有する畑）を開きました。またラファイエットは20世紀初頭、イングルヌック・ワイナリーの醸造責任者としてナパ・ワイン産業会のリーダーを務めていました。曽祖父のチャールズ・グロスは1880年代、ハウエル・マウンテンの“バックアイ”ブドウ園の目と鼻の先に入植。息子のチャールズ・ジュニアは、ラファイエット・スタイスの娘メイベルと結婚、そしてラザフォードにある“グロス・レーン”ブドウ園を切り開きました。

彼らの父親は、現在の“プランプ・ジャック＆ラッド”ブドウ園のマネージャーを勤める傍ら、何人かのクライアントのブドウ園の管理を請け負っていました。そして1960年、彼は自分のブドウ園、“ジョン・ピーニャ・ジュニア＆サンズ”を開きブドウを販売していました。

■ナパ・ヴァレーを影で支えるプロフェッショナル集団　ピーニャ・ファミリー

現在は、ラリーを頭にランディ、そしてデイヴィの3兄弟が共同で運営しています。また2人の弟ランディ、デイヴィが、著名な生産者達、71のブドウ畑を管理・運営しています。管理は根本的に土壌、台木、接ぎ木、トレリス、水、その他の非常に複雑で無限な広がりを持つ組み合わせで成り立っています。

ピーニャは栽培の専門家集団としてリーダーシップを示し、販売用のブドウ畑のみならず、ピーニャ自身の名前を冠した小さなシングルヴィンヤード・ワイン造りにも、その専門知識を大いに活用しています。

高級ブティック・ワイナリーとしてだけでなく、“ピーニャ・ヴィンヤード・マネジメント”というナパ・ヴァレー有数の信頼のおけるブドウ栽培管理会社として、ピーニャは一層名を馳せているのであります。

【ピーニャ・ヴィンヤード・マネジメントが管理するナパのブドウ畑】
Seven Stones、Vineyard 29（WM Philippe Melka）、pott wine V22(Danica Patrick/WM Aaron Pott)、EL Molino、Stags Leap WinerySt. Clement、Winston Hill、Nickel&Nickel(CC Ranch/ファー・ニエンテの姉妹ワイナリー)、Frank Family（ナパ・プレミアム）、Gargiulo Vineyards（ナパ）

【ピーニャの醸造責任者　Anna　Monticelli　の経歴】

醸造学の名門UCデイヴィスで学び、4年生の時にフランスソルボンヌ大学へ留学。卒業後はフランスのCH. シュヴァル・ブランで2000年VTの収穫に携わりました。その後ナパに移り、2年間 Seavey Vineyard、そして5年間をBryant Family Vineyardでフィリップ・メルカのアシスタント・ワインメーカーとして腕を磨き、2007年からPinaの醸造家となりました。3人の子供を育てる母でありながら、素晴らしいナパのシングルヴィンヤードのカベルネを手掛ける、今後の活躍に大注目したい女性醸造家です。

ｺｰﾄﾞ	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	

PINA NAPA VALLEY
ピーニャ・ナパ・ヴァレー

212270	**シャルドネ・オーク・ノール・ロウ** PIÑA CHARDONNAY OAK KNOLL LOW VINEYARD	白	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｵｰｸ・ﾉｰﾙAVA 4560474981381	750	**¥6,000**	

ロウ・ブドウ園はナパ南部、オーク・ノールにある。深い粘土ローム層土壌で、北西～南東向きに整然とした美しいシャルドネの畑が広がります。ナパでも涼しい気候区ですが、カーネロスとしては暖かく、ブドウ生育期を通して朝晩、濃い霧が広がります。力強くまろやかなシャルドネの栽培に理想的です。シャトー・モンテリーナ（1976年のパリ・テイスティングでシャルドネ1位に輝いた伝説のワイナリー）の畑と隣接しています。樽発酵、乳酸発酵100%。フレンチオークの樽で7ヶ月熟成。
桃、アプリコット、洋ナシ、熟れたメロン、グアバなどの豊かなアロマが立ち昇ります。オレンジの花や砕いた岩のようなミネラル香、バニラなどの多層的な香り。クリーミーな口当たりと鮮やかな酸味の対比が素晴らしく、レモンカード（レモン・バター・クリーム）の風味や甘く香ばしい樽香を含む後味へと繋がっていきます。乳酸発酵と樽熟成により、複雑で優雅、テロワールの個性がしっかりと顕れた奥深い味わいを実現しています。

212260	**ピーニャ・ダダーモ・ヴィンヤード** PIÑA D'ADAMO VINEYARD	赤	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰAVA 4560474981367	750	**¥14,000**	

ダダーモはナパのアトラス・ピークの麓に広がる南～南西向きの畑。岩や丸石だらけの粘土ローム層土壌で水はけが良好。ブドウの生育期、朝晩広がる濃い霧が気候を穏やかにしています。凝縮感のある小粒なカベルネは濃厚なブラックフルーツの風味を持つワインとなります。以前は、この畑のブドウはシェーファーに販売していました。1995年にブドウを植え替え、2004年より自社ブランドでリリースし、ピーニャのカベルネの中でも大ヒット商品となります。
ブラックチェリー、クロスグリのリキュール、モカ、スミレ、甘いバニラのむせかえるほど濃厚な香り。凝縮感のある豊かなボディの果実味溢れるワイン。なめらかな口当たり、砕いた岩を思わせるミネラルの風味、しっかりとしたタンニンは完熟フルーツの甘さで表情を和らげています。ボリューム感たっぷりの豪華絢爛たる味わい。後味の甘く香ばしい樽の風味が、驚くほどなめらかな余韻を残します。
植樹：4498本／畑：2ha
フレンチオーク100%(60～75%新樽)19ヶ月熟成。　カベルネ・ソーヴィニヨン100%

211040	**ピーニャ・ヨントヴィル・ウォルフ・ヴィンヤード** PIÑA YOUNTVILLE WOLFF VINEYARD	赤	2012	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ﾖﾝﾄﾄﾞｳﾞｨﾙAVA	750	**¥14,000**	

ヨントヴィルの中心リンカーン・ノールの西を走る道の終点にあります。主に西向き、南西、北西向きで、勾配0～5度。2003年、2006年に植え付けられた、カベルネ100%。非常に水はけの良い土壌で、ブドウが効果的に深く根付ける扇状地の平地畑です。
ウォルフという名の畑から産まれるカベルネ。ブラック・プラム、ベリーのコンポート、ザクロ、干した野生のイチゴの豊かな香り。甘い果実味を彩るジンジャー、ナツメグ、ウッド・スパイス、タバコの葉、ドライハーブの風味。ゴージャスでまろやかな口当たり、印象的な後味。
植樹：6732本／畑：1．75ha
フレンチオーク100%(60～75%新樽)19ヶ月熟成。　カベルネ・ソーヴィニヨン100%

211185	**ピーニャ・オークヴィル・エイムズ・ヴィンヤード** PIÑA OAKVILLE AMES VINEYARD	赤	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｵｰｸｳﾞｨﾙAVA	750	**¥14,000**	

オークヴィル山脈北東、丘陵畑の南西向きに、2003年、2004年、2006年植え付け。ナパを南北に走るシルヴァラード・トレイルの街道沿いにあります。岩だらけで浅い土壌。勾配5～40%。持持続可能な農法を採用した畑には、コマドリやツグミの巣箱、フクロウなど猛禽類の止まり木があちこちに設置されています。甘く完熟した果実のアロマ。ベリー、ブラックチェリー、ブラックベリー・リキュールの風味が春の花々や湿った土の香りと混じり合っています。ソフトでしなやかな味わいをいきいきとした酸味が活気づけています。
植樹：2999本／畑：1ha
フレンチオーク100%(60～75%新樽)19ヶ月熟成。　カベルネ・ソーヴィニヨン100%

211295	**ピーニャ・ラザフォード・ファイアーハウス・ヴィンヤード** PIÑA RUTHERFORD FIREHOUSE VINEYARD	赤	2012	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ﾗｻﾞﾌｫｰﾄﾞ AVA	750	**¥14,000**	

1960年に両親が購入したラザフォードの東の山腹に広がる、“ファイヤーハウス”と呼ばれる畑。いくつかのブドウ畑の端を横切って4つの区画が西から南西に伸びています。一つの区画は段々畑になっていて、残りは穏やかな丘陵畑。勾配15～50°　かつて祖父母が所有していた畑。
非常に力強いワインで、果実と土の香りがせめぎあっています。黒スグリやチェリー、ベリーのブーケにも焼いたセージや黒鉛、焼け焦げた火山灰を思わせる風味が混じり合っています。ココアの風味と樽の風味が、核となっている大きなタンニンの塊に優雅さを与えています。
植樹：4114本／畑：1．8ha
フレンチオーク100%(60～75%新樽)19ヶ月熟成。　カベルネ・ソーヴィニヨン100%

211560	**ピーニャ・ハウエル・マウンテン・バカイ・ヴィンヤード** PIÑA HOWELL MOUNTAIN BUCKEYE VINEYARD	赤	2012	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ﾊｳｴﾙ・ﾏｳﾝﾃﾝAVA	750	**¥14,000**	

1996年に購入したハウエル・マウンテンの頂上にある畑は、約3．24haで、南西向き。丘陵の段々畑とすり鉢状の土地に広がり、丘陵の傾斜は所により18度となります。祖父のチャールズ・グロスが1880年代に手に入れた牧場から見えるところにあります。ピンクや赤のクローバーなどでグラウンド・カバーされた畑の土壌は非常にバラエティに富んでいます。
野生のブラックベリー、黒スグリ、チェリー・リキュール、モカの香りが印象的。落葉、紅茶、ドライフルーツ、アニス、砕いた岩のような風味が複雑に絡み合う。　味わいはバランスが取れ、ソフトでしなやかなタンニンがあふれ、甘いチェリーの後味が余韻を残します。
植樹：6589本／畑：2．4ha
フレンチオーク100%(60～75%新樽)20ヶ月熟成。　カベルネ・ソーヴィニヨン100%

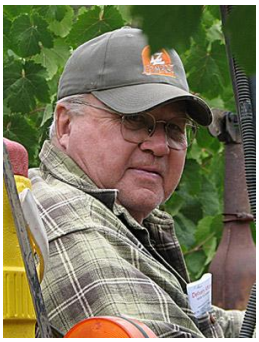
212265	**ピーニャ・カベルネソーヴィニヨン・ミンブレ・リザーヴ** PIÑA CABERNET SAUVIGNON MIMBRE RESERVE	赤	2009	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰAVA 4560474981374	750	**¥24,000**	

ピーニャが所有するラザフォード、ヨントヴィル、オークヴィル、ハウエル・マウンテン、ナパ（ダダーモ）5箇所の所有畑の最も日当たりの良い区画のブドウを選別し、別々に収穫、醸造。75通りものバレル・ブレンドから、何度も試飲を重ねて造り上げるプレミアム・カベルネ・ソーヴィニヨン。
ハックルベリー、クレーム・ド・カシス、火山岩、モカのむせかえるほど濃厚な香り。リッチで官能的な口当たり、濃密な果実味と香ばしい樽の風味が、長い余韻へと繋がっていきます。
フレンチ・オークの新樽を使用し20ヶ月熟成。　僅か80ケースのみの生産。

ナパ有数の素晴らしいテロワールに恵まれたカリストガに、50haの自社畑を所有
トップクラス評価の畑は、アイズリー・ヴィンヤード（旧アローホ）に隣接
購入を希望するCh. ラトゥールも認めた畑

ケネフィック・ランチ
ＫＥＮＥＦＩＣＫ　ＲＡＮＣＨ
（ナパ・ヴァレー／カリストガ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



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した。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ました。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ました。

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・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、プティ・ヴェルド、マルベック、ソーヴィニヨン・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・シラーを植え付けました。

■収穫ブドウの９２％は提携ワイナリーへ販売。
ブドウ販売先　ワイナリー・リスト～　　ケネフィックの凄さが一目瞭然！！

Arietta、Araujo、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、Pruett、Realm、Relic、Shafer、Somerston

最も大きな契約販売先はCaymus（ジョー・ワクナー・ファミリー）で生産量の25％を販売しています。

■収穫ブドウの8％で3450ケースの自社ワインを造る。

2002年より自社ブランド・ワインをリリース。高アルコールで濃厚な果実味を前面に出した直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ます。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・ソーヴィニヨンは、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、高評価です。

15州のワインショップやステーキハウス、レストランが主な顧客。中には全米一予約の取れない3星レストランとして有名な、ナパのフレンチ・ランドリーがケネフィック・ランチ・メルローをオンリストしています。

ワイン名にもなっている PICKETT ROAD／ピケット・ロード
左側がケネフィック・ランチ、右側がアイズリー・ヴィンヤード。

ｺｰﾄﾞ	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地/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	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶﾘｽﾄｶﾞ AVA 094922296115	750	**¥9,000**

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

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を切るまで続けます。
　　発酵中デレスタージュ（液抜き静置法）を2回。

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や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。

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	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶﾘｽﾄｶﾞ AVA 094922296108	750	**¥9,000**

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

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を切るまで続けます。
　　発酵中デレスタージュ（液抜き静置法）を2回。

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。

213760	**ケネフィック・ランチ カベルネ・ソーヴィニヨン・クリスズ・キュヴェ** KENEFICK RANCH CABERNET SAUVIGNON CHRIS'S CUVEE	赤	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶﾘｽﾄｶﾞ AVA 094922296092	750	**¥12,000**

生産量：650ケース
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン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％、ニュートラル樽25％／18ヶ月
樽メーカー：　Taransaud、Sylvain、Orion、Trueil

アルコール度数: 15．5％
発酵：低温浸漬4日、発酵は31℃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を切るまで続けます。
　　発酵中デレスタージュ（液抜き静置法）を3回。

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ます。

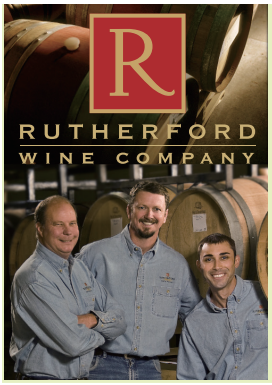
213765	**ケネフィック・ランチ・ピケットロード・レッド** KENEFICK RANCH PICKETT ROAD RED	赤	2013	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶﾘｽﾄｶﾞ AVA 094922296122	750	**¥12,000**

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・ソーヴィニヨン20％
熟成：フレンチオーク使用。新樽70％、ニュートラル樽30％／18ヶ月
樽メーカー：　Taransaud、Sylvain、Orion、Trueil

アルコール度数: 15．3％
発酵：低温浸漬4日、発酵は31℃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を切るまで続けます。
　　発酵中デレスタージュ（液抜き静置法）を3回。

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います。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ます。
飲み頃：今すぐ～25年後位まで。

USA



ラザフォード・ワイン・カンパニー

— カリフォルニア —

カリフォルニアワインのメッカ、ナパ・ヴァレーで造る果実味溢れるジューシーなワイン

カリフォルニア・ワインのメッカ、ナパ・ヴァレーの家族経営ワイナリー。「高品質ワインをリーズナブルな価格で」という設立以来のモットーを3世代に渡って貫き、ラザフォード・ランチ・ワイナリーを本拠として、多数のブランドを擁している。Certified California Sustainable Winegrowing（カリフォルニア持続可能なワイン造り）認定。ニューヨーク国際ワインコンペティション2013、"ナパ・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"受賞。

ROUND HILL
CALIFORNIA

モントレー・コーストとセントラル・ヴァレーで収穫されたブドウから、果実味を前面に出したスタイルのワインを造っています。世界で初めてマスター・オブ・ワインとマスター・ソムリエの資格を保有したロン・ウィーガンド氏が、レストラン・ニュース誌で業務用のブランドTOP100にラウンド・ヒルを選びました。

ラウンド・ヒル
シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ
参考上代：￥1,800

洋梨やリンゴ、アプリコットを思わせるさわやかな香りと、シャルドネ特有のナッツの香り、樽からのバニラ香が特徴的で、見事に溶け合ったバランスの良さが魅力です。
サクラアワード金賞（2015VT）

JAN：0087712001235

限定品

ラウンド・ヒル
シャルドネ　オーク・フリー　2013

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ
参考上代：￥1,300

ステンレスタンクで時間を掛けた低温醗酵により、フルーツフレーバーを最大限閉じ込めます。ナシ、アプリコット、青リンゴなど、爽やかな酸味と丸くクリーミーな口当たり。フレッシュな風味が長く続きます。通常は樽風味のシャルドネがレギュラー・アイテムですが、この商品は欧州向けに造った限定品です。

JAN：0087712001273

ラウンド・ヒル
カベルネ・ソーヴィニヨン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：￥1,800

ブラックチェリーやベリーの香り、スパイスやチョコレートの風味を優しく包み込むようなタンニンに、フレンチオークの優雅なバニラ香が特徴的です。

JAN：0087712001259

ラウンド・ヒル
ジンファンデル・オールド・ヴァイン

AVA カリフォルニア

品種：ジンファンデル
参考上代：￥1,800

明るいルビー・カラー。ドライ・クランベリーの甘酸っぱい香りにプラム、アーモンド・キャラメルの濃厚な風味。飲みごたえがあり、長くなめらかな後味が楽しめます。

JAN：0087712003291

ランダー・ジェンキンス
シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ、 マスカット・カネッリ
参考上代：￥2,500

アメリカンオークで熟成。 シナモンを効かせたアップルパイ、 バニラ、 オレンジ、 シトラスの鮮やかなアロマ。 甘くエキゾチックな風味とシトラスの爽やかさ、 穏やかな樽の風味が同居しています。
サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション金賞(2013VT) パーカーポイント87点(2013VT)
JAN: 0087712301014

ランダー・ジェンキンス
ピノ・ノワール

AVAカリフォルニア

品種：ピノ・ノワール
参考上代：￥3,000

アロヨ・セッコ（乾いた川床）という砂利ローム土壌から産まれるワイン。 フレンチ＆アメリカン・オークで18ヶ月熟成。 フレッシュなイチゴのアロマ、 チョコレート、 タバコ、 バニラ等のリッチな樽香、 凝縮感あふれる味わいです。
サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション金賞(2013VT)
JAN: 0087712301045

ランダー・ジェンキンス
カベルネ・ソーヴィニヨン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：￥2,500

フレンチオークで熟成。 ベリー、 チョコレートにタバコやバニラの樽香が混じった複雑なミディアムボディ。 “ 自然のまま ” の味わいを目指したナチュラルワイン。

JAN: 0087712301021

ラザフォード・ランチ
シャルドネ 2014

AVAナパ・ヴァレー

品種：シャルドネ

参考上代：￥3,500（2014VT 限定価格）

ステンレスタンクと、 フレンチ＆アメリカン・オーク樽内シュール・リー製法を組みあわせ 6 ヶ月間熟成。 熟れたモモや洋ナシの甘さと、 さわやかなレモンの風味。 キレの良い酸味とクリーミーなコクが口いっぱいに広がります。
パーカーポイント87点(2014VT)
JAN: 0087712101232

ラザフォード・ランチ
カベルネ・ソーヴィニヨン 2014

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロー
マルベック、 プティ・ヴェルド
参考上代：￥3,800（2014VT 限定価格）

ナパ屈指のカベルネの産地、 ラザフォードを代表するワイン。 フレンチ＆アメリカン・オークで 1 年間熟成。 ベリー、 森林の香り、 樽由来のスパイシーな風味が彩りを添えるジューシーでしっかりとしたボディ。
パーカーポイント87点(2014VT)
JAN: 0087712101249

ラザフォード・ランチ
メルロー 2014

AVAナパ・ヴァレー

品種：メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン

参考上代：￥3,800（2014VT 限定価格）

ベリーのジューシーな香りに、 樽由来のバニラ、 ジンジャーブレッド、 スパイスの香り。 メルロー特有の甘いソフトなタンニン、 シルクの様に繊細な余韻が長く続きます。 フレンチ＆アメリカン・オークで 1 年間熟成。

JAN: 0087712101263

ラザフォード・ランチ
カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

参考上代：￥11,000

涼しい気候のオーク・ノル AVA のブドウがメイン。 フレンチオーク樽で 2 年間熟成。 ベリー、 バニラ、 ミント、 スパイスのフレッシュな香り、 軽やかな酸味、 しなやかなタンニン、 贅沢な長い余韻のエレガントなワインです。
デキャンター92点(2012VT)
JAN: 0087712101294

ラザフォード・ランチ
トゥー・レンジ

AVAナパ・ヴァレー

品種：プティ・シラー、 メルロー、
カベルネ・ソーヴィニヨン、 シラー
参考上代：￥4,500

スパイスとブラックチェリーの溢れるアロマ、ラズベリーやダークチョコレートの風味。ナパらしい複雑な味わいが魅力のワイン。ナパ・ヴァレーの3世代続く家族経営ワイナリー。コスト・パフォーマンスがすばらしくロバート・パーカーからも”ナパで最もお買い得なワイン”と賞賛されています。
サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティション ダブルゴールド受賞(2014VT)
JAN: 0087712101416

ナパを代表する醸造家、アーロン・ポットが造る希少ワインが日本初上陸！
年産総数僅か750ケース、現地でも入手困難になりつつあるワイン。

ポット・ワイン／Ｐｏｔｔ Ｗｉｎｅ
（ナパ・ヴァレー／マウント・ヴィーダー）

アーロン・ポット／Ａａｒｏｎ Ｐｏｔｔ

パーカーポイント100点のみを目指す人工的で果実味と凝縮感が過剰なワインには飽き飽きしていました。カベルネの原点に戻って90年代後半の前の時代にナパでみられたような“真に偉大なワイン”を復活させたいと願っています。

彼の手掛けたワインはアドヴォケイトやスペクテイターで90点以上を何度も叩き出し”ウォール・ストリート・ジャーナル”2012年の春号で【ナパのベスト・ワインの背後にある舌】 ”The mouth befind some of Napa’s best wines”のタイトルで彼の特集記事を組んでいます。また2012年に”ワイン＆フード”誌においてワインメーカー・オブ・ザ・イヤーにも選ばれています。

カリフォルニア大学デイヴィス校卒業後、ナパのニュートン・ワイナリーでミッシェル・ロランに師事。その縁でボルドーのサンテミリオン特別級CH. トロプロン・モンドに醸造責任者として招かれ1年勤務。フランスに6年おり、ブルゴーニュ大学で醸造学博士号取得。サンテミリオン特別級CH. トゥール・フィジャックで5年、醸造責任者を務めました。1998年に帰国後ベリンジャーに入り、イタリア、ローヌ、チリなどに派遣され経験を積みました。
2004年よりキンテッサ・ワイナリーの醸造責任者、統括マネージャーになり、2007年から妻と二人で自身のワイナリー、ポット・ワインをナパのマウント・ヴィーダーに起こしました。

現在コンサルタントをしているワイナリー
Blackbird、Fisher Vineyards、 Jericho Canyon、Perliss(The Ravens)、Greer、V22 Martin Estate、Adler Deutsch、Quixote、Como No？、Seven Stones、St. Helena Estate.

←
オークション用に造った
ポットとスポッツウッドの
コラボ“ポッツウッド2017”

ラ・カルト・エ・ル・テリトワール 2014

LA CARTE ET LE TERRITOIRE／ナパ・ヴァレー・セント・ヘレナAVA
参考上代 ￥22, 000
品種：メルロー60%、カベルネ・フラン40%／平均樹齢：25年
収穫量：45hl/ha／密植率：4000本/ha
醸造：8℃で6日間の低温浸漬。乳酸発酵は15℃で30日間。醗酵はオーク樽で45日間。

アーロンはイングルウッド・レーンに、ボルドー系品種にとってまさに理想の畑を発見。
標高10mマヤカマ近くの丘陵畑で、CH. シュヴァル・ブランを思わせる非常に水はけの良い砂利交じりのローム沖積層。セント・ヘレナの砂利質段丘に根付いたカベルネ・フランとメルローは、芳醇で複雑な個性を持ち、奥深さと柔らかさに満ちています。

テイスティング・コメント Vinous：92点 記事より
メルローとカベルネ・フランのブレンドで、典型的なボルドー右岸タイプ。このヴィンテージは非常に抑制されていますが、風味にすばらしい純粋さが感じられます。レッドチェリー、ミント、タバコ、カンゾウ、野生のハーブなどの魅力的な風味が更に味わいを押し上げています。