



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格別な美味しさ

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／参考上代 ￥4,800



巷にあふれるスイート&ドライ・ヴェルモットとは一線を画した、本物の”アマーロ”(※イタリア語で「苦い」の意、薬草系リキュールの総称)を目指し、造り上げたクラフト・ヴェルモット。レシピはハーブや木の根を利用して風味付けする伝統的なもの。砂糖や人工の香料などは一切使用せず地元で育つ植物の豊かな恵み、ワインと同様、アリシアン・ヴェルモットはテロワールをしっかりと表現しています。

ウッディ・ハンブレヒトが栽培から醸造まですべてを手掛けたロシアン・リバー・ヴァレー産のシャルドネをベースに、パートナーの女性バーテンダー、ヘザー・ホーキンスが地元産のユニークなハーブや木の根をスピリッツに丁寧に漬けこんだ、風味豊かな手作りのチンキ剤を使って酒精強化。

18種のチンキ剤と7種のフレーバー・ティーは、ソノマの自然の豊穡さを雄弁に物語っています。

熟成:ニュートラル・フレンチ・オーク樽 9ヶ月／アルコール度数:17.5度



生産者 Alysian
アリシアン

Woody Hambrecht
ウッディ・ハンブレヒト

2006年創業のアリシアン・ワインズは、祖父ビル・ハンブレヒト(写真左)と醸造家ゲイリー・ファレルにより設立されたいわば“血統書付のワイナリー”です。

この二人は文字通り成功の道を駆け上ったワイン界の伝説的人物です。

ビルはシリコン・ヴァレーの名だたるIT企業の発展に尽力した伝説の投資家でもあり、リッジ、ベルヴェデーレ、セイントズベリー等のパートナーでもありました。

ゲイリー・ファレルは自身のゲイリー・ファレル・ヴィンヤーズ&ワイナリーに加え、デビス・バイナム、ロキオリ、リムリック・レーンとの関わりで、名声を確立しました。

この2人のベテランが2013年に引退を決意すると、ビルの孫であるウッディがアリシアン・ワインズの後を継ぐ事になり、そして彼は、この小さなワイナリーの方向性に少しずつ変化を与え始めています。



ALYSIAN
RUSSIAN RIVER VALLEY

アリシアン・ワインズ

(ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー)

世界が驚愕した伝説のカリフォルニア・ピノ・ノワール

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。完璧なブルゴーニュ・スタイルを貫き、2012年ヴィンテージを最後に引退、ワイナリーに残されていた貴重なストックを日本(アグリ)独占で輸入。



ゲイリー・ファレル／Gary Farrell

1978年デイヴィス・バイナムでのチーフ醸造家として彼のキャリアはスタートします。そして後にブドウ供給をしていたジョー・ロキオリと出会い、ロキオリの醸造長に抜擢されます。1982年にロキオリ・ブランドのワインを初めて醸造、そして自らのブランド、ゲイリー・ファレルを設立。(2004年売却)

ロキオリの醸造家として、ソノマのピノ・ノワールを世界に知らしめた第一人者となりました。

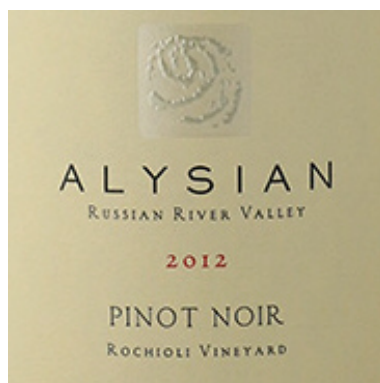
【全米ワイナリー・オブ・ザ・イヤー】を10度受賞、栄誉殿堂入り生産者としてソノマNo. 1
アメリカでも歴代3位タイ(歴代1位は12回の”シェーファー”、2位は11回の”ジョセフ・フェルプス”)
という栄光に包まれた伝説の醸造家。

最高のピノ・ノワールのため、アリシアン・ワインズを設立！



自らの原点に返り、芸術品の域に達したピノノワール・ワインの限定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・ハンブレイト※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。場所はロシアン・リヴァー・ヴァレーのより涼しい気候の地区です。ゲイリーの徹頭徹尾、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。それは、彼が30年のキャリアの中で過去に産み出したワインにいさかも劣らない、素晴らしい品質のワインの誕生を約束するものでした。

※ビル・ハンブレイトは著名な米国投資銀行家で、サイド・ビジネスであったブドウ栽培に夢中になり、シャローン・ワイナリーの株主になりました。その後、ベルヴェデーレ・ワイナリーを設立し、リッジやセイントベリーのパートナーになり、90年代にゲイリー・ファレルと組んだのでした。

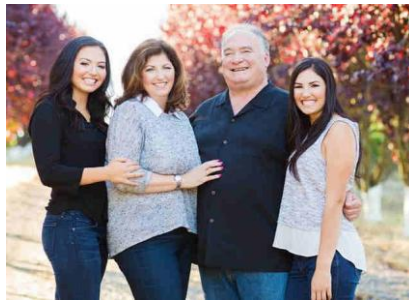


二度と造られる事の無い唯一無二のピノ・ノワール

Alysian Wines～アリシアン・ワインズ

	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
1	2012	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 ALYSIAN CHARDONNAY FLOODGATE VINEYARD DIJON CLONE 95&76	¥6,800
	フレンチオーク樽使用。30％を新樽、50％を1～2年の古樽、20％を古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培（非認証）		
フロードゲートは、有名なリッチー・ヴィンヤードとキスラーのトレントン・ロードハウスに隣接しています。カリフォルニアでこれ以上上質なシャルドネの畑はなく、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、表土を細かく粉碎して、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。			
2	2012	シャルドネ・ウエストサイド・ファームズ・クローン 4 ALYSIAN CHARDONNAY WESTSIDE FARMS CLONE 4	¥6,800
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽で、残り60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
ウエストサイド・ファームズはロシアン・リヴァーの辺に有る、ロン&パム・カイザーが所有する畑です。深く川に堆積した砂壤土で、涼しい夜が熟していく過程を長くし、優雅で強い果物をもたらします。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・セリエムがあります。シャルドネは1989年に植えられました。			
3	2010	ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・オリジンズ ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ORIGINS	¥8,000
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽で、残り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）		
4	2011	ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・オリジンズ ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ORIGINS	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。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）		
5	2011	ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・ロックヒル ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ROCKHILL	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。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	ピノ・ノワール・フロードゲート・ヴィンヤード・ロックヒル ALYSIAN PINOT NOIR FLOODGATE VINEYARD ROCKHILL	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。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）		
フロード・ゲートはロシアン・リヴァー・ヴァレーの中心部、ピノ・ノワールで有名サブ・オペレーション“ミドル・リーチ”にあります。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。オリジンは1971年に植えられたピノ・ノワールで、アメリカ大陸で最も樹齢が古いとの事。ロック・ヒルはビル・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。			
7	2010	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 ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HILLSIDE SELECTION	¥8,000
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
8	2011	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 ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HILLSIDE SELECTION	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
9	2012	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 ALYSIAN PINOT NOIR SINGLER VINEYARD HOUSE BLOCKS	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
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。			
10	2011	ピノ・ノワール・ホールバーグ・クロスローズ ALYSIAN PINOT NOIR HALLBERG CROSSROADS	¥7,500
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽、60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
11	2012	ピノ・ノワール・ホールバーグ・クロスローズ ALYSIAN PINOT NOIR HALLBERG CROSSROADS	¥9,200
	フレンチオーク樽使用。40％を新樽、60％を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。		
ホールバーグはロシアン・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・オペレーションにあります。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い後味の余韻も非常に長い。			
12	2011	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 ALYSIAN PINOT NOIR ROCHIOLI VINEYARD ALLEN-ROCHIOLI BLOCKS	¥11,000
	フレンチオーク樽使用。 40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
13	2012	ピノ・ノワール・ロキオリ・ヴィンヤード ALYSIAN PINOT NOIR ROCHIOLI VINEYARD	¥11,000
	フレンチオーク樽使用。 40％を新樽、60％を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。		
ゲイリー・ファレルを世界的に有名にしたロキオリ醸造長時代のワインのアリシアン版。ソノマ屈指のブドウ栽培醸造家ロキオリの畑と、SF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るアレン・ヴィンヤード。 この2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。 暫定でもPP96～100点と評価され、その後も100点という評価が修正されず、存在し続けたCAピノ・ノワールは、長らくロキオリとキスラーに限られてます。※後にピーター・マイケルとマーカッシンがPP100点を取得。			
ロキオリ(ディジョン・クローン115、777、ポマール4)とアレン・ブドウ園(ロキオリによる管理。ディジョン・クローン777)。夜間に収穫、肌寒い早朝に温度調整したワイナリーで果実を低温で処理。手作業選別の後、除梗し、再び粒を手で選別。オープン・トップの小さなタンクで10日間発酵、5日間の低温浸漬。天然及び培養酵母使用。1日3回、手作業でパンチング・ダウン。 野生のスパイス、レッド・チェリー、クローブを思わせるスタイリッシュなアロマ。熟成による素晴らしい酸味とほのかなスパイスの風味漂う、活気ある味わい豊かなミディアムボディ。			

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 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)



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。

【ワイン造りの信念・流行のスタイルは追わない】

“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るのであります。

【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・クットラー、
 コッポラ、ケンウッド、フォリ・ア・ドウ、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10月 ワイナリー・ブロックのシャルドネ収穫(ラ・クレマ用)→



 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)							
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	
212410	バレット・シャルドネ・テレサズ・アンオークド BALLETT0 CHARDONNAY TERESA'S UNOAKED	白	2015	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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産みだすロバート・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あります。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スタンクで6ヶ月の熟成。							
212415	バレット・シャルドネ BALLETT0 CHARDONNAY	白	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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週間おきに撪拌）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 BALLETT0 PINOT NOIR	赤	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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 BALLETT0 ZINFANDEL	赤	2013	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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 BALLETT0 PINOT NOIR BURNSIDE ROAD	赤	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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産みだします。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た、ブドウを育てて、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ていません。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 BALLETT0 PINOT NOIR WINERY BLOCK	赤	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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た、ブドウを育てて、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 BALLETT0 BRUT ROSE	ロゼ	2012	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 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、胸ときめく瞬間であります。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%							

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)							
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	
213525	バレット・ロゼ・オブ・ピノ・ノワール BALLETO ROSE OF PINOT NOIR	ロゼ	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー	750	¥4, 200	
				0826498091708			
自社栽培のピノ・ノワールから最も複雑でバランスの良い風味を引き出すため、ブドウの95%は房ごと圧搾、発酵、残り5%は通常通り果汁発酵させたマストから抜き出してブレンド。それぞれの製法から最良の部分が得られます。房ごと発酵させたワインは、酸味とミネラルによりしっかりとした骨格が造られ、通常のワインの発酵槽から抜き出されたワインは軽やかな果実味と舌触りがあります。双方が合わさって、完璧な一枚の絵が完成されるのです。 ピノ・ノワールはデリケートさと明るい色合い、すばらしい酸味で知られる品種です。酸味と軽やかさを保つため早めに収穫。ステンレスタンクで低温発酵、凝縮感のある完全な辛口に仕上げます。このロゼワインの上質さと際立った個性は、バレット・ワイナリーの高い栽培&醸造技術に由来します。軽やかさとソフトなタンニンを追求し、ロゼワインのためだけに特別に栽培される一面から、このワインは生まれます。 生産量： 6, 385ケース 過去10年で生産量が10倍になったバレットの大人気ワイン。リリースと同時に売り切れます。							
213510	バレット・ソーヴィニオン・ブラン BALLETO SAUVIGNON BLANC	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー	750	¥4, 200	
				0826498001226			
控え目でエレガントな印象ながら、たっぷりとしたみずみずしさに満たされた風味、活気ある酸味、引き締まった絶妙なバランスの味わいが見事。 優美なアロマはライム、トロピカルフルーツを思わせ、クラシックなソーヴィニオン特有の土壌由来のフレーバーが漂います。軽やかで香り高く、キリッとした酸味とみずみずしいハーブの香りが一度に楽しめます。残糖度0の完全な辛口。良質なソーヴィニオンの素晴らしいお手本。 ロシアン・リヴァー・ヴァレーの南、三分の一は、ソーヴィニオンの栽培に理想的な環境です。夜間の冷え込みがブドウにきれいな酸味をもたらし、温暖な気候がフレッシュで軽やかな味わいをもたらします。ホール・ロードにある夜自社ブドウ園にはソーヴィニオンの区画が二つあります。南側の区画からは酸味が強くフレッシュなブドウが取れ、ブレンドのメインとなっています。濃厚で香り高い北側の区画のブドウは20%ほどブレンドされ、ワインに豊かな芳醇さを加えています。 2つの区画のブドウを、青臭い草の香りが消えた(完熟した)瞬間に手作業で摘み取り、房ごとソフト・プレス。ジュースを静置後、樽からの成分抽出がほとんどないニュートラルな樽に直接移し発酵。ワインにコクを与えるため、20%の樽では乳酸発酵を行います。5ヶ月間のシュール・リー熟成。 ※ニュートラル・オーク 4年目くらいの成分の抜けた古樽。樽からの成分抽出を避け、ブドウの味のみで勝負するピュアなワイン造りを目指す際に使われます。過度の樽香を避けた繊細でエレガントなワイン造りがカリフォルニアでも新潮流となっています。							
213515	バレット・ピノ・グリ BALLETO PINOT GRIS	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー	750	¥4, 200	
				0826498091203			
ピノ・グリは有名なピノ・ノワールの従兄弟といえるくらい近い品種で、ノワール(黒)に対しブロンズ色の小さな実をつけます。(※グリとは灰色の意)。このことから、なぜ私たちが上質なピノ・グリ造りに拘る理由が明らかになると思います。バレットではソノマでも有数のピノ・ノワール銘醸地、セバストポール丘陵の南西斜面にピノ・グリを植えています。この畑ではワイン造りに必要な人の手の介入を最小限に抑えています。ブドウは早々に摘み取られ、房ごと圧搾、ワインのきめを整え余韻を与えるためニュートラル・オークで発酵されます。最終ブレンドで畑のテロワールの個性、豊かな味わいが表現され、こうして世界に通用する素晴らしいピノ・グリが産まれるのです。 表情豊かで長い持続性を誇る、世界トップクラスのピノ・グリ。アンズやモモ、シトラスのアロマが立ち昇り、その後すぐに、より濃厚で旨味にあふれた風味が開いてきます。味わいの主軸は魅惑的でさわやかなライムの風味ですが、それと正反対の驚くほどの豊満さ、ベルベットのようにしっとりとした粘り気も併せ持ちます。ほのかなタンニンとミネラルの風味が味わいに一層複雑さを加え、信じられないほど長い余韻が舌に残ります。一口ごとにリフレッシュさせてくれる新鮮で刺激的な味わいに、つついグラスを重ねてしまいうワイン。 3. 24haの素晴らしい畑は太平洋からおよそ16kmの涼しい地区にあります。このセバストポール・ヒルズ・ヴィンヤードはピノ・グリのみが植えられており、すばらしい日照の南斜面で、極めて上質なピノ・グリが得られます。このワインはまさにこの畑あってこそ存在し得るのです。							
213520	バレット・ゲヴュルトツラミネール BALLETO GEWURZTRAMINER	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー	750	¥4, 200	
				0826498091302			
ひと昔前、ゲヴュルトツラミネールはロシアン・リヴァー・ヴァレーのワイナリーにとって主要品種でした。それもそのはず、暖かい日中と涼しい夜、濃厚な霧、すべてが果皮の厚いこの品種にとって最高の条件だったからです。しかし年々、どこのワイナリーでも主力はシャルドネやピノ・ノワールに移りつつあります。しかしバレットでは、この上質でユニークなブドウを、誇りを持って栽培し続けています。生産量： 425ケース チャーミングでアロマティックな印象なのに、思いがけないコクを持つ本格派ワインであることに驚かされます。濃厚なコクがあり、芳香豊かで、ライチや熟した洋ナシなど、典型的なゲヴュルトツラミネール特有のアロマが花開きます。フレッシュ・フルーツのアロマの後から表れ、はっとするほど魅力的なスパイスの風味と、ほのかなナッツのアロマが、非常に複雑で興味深い表情を見せます。印象的な深いコクは無理なく維持され、軽やかな酸味、巧みに盛り込まれたタンニンとのバランスも抜群、長い余韻の後味へと繋がっていきます。発酵はステンレスタンクのみで行われ、残糖度はゼロです。 ゲヴュルトツラミネール造りの挑戦は、いかに濃厚なアロマを捉え、豊かなコクとなめらかな飲み心地を維持するかというところに焦点があります。これらは優れたゲヴュルトツの特徴です。そのため、バレットでは収穫したブドウの半分を除梗し、果汁に数時間漬け込み、残り半分は房のまま、先に漬け込んだ果汁と一緒に圧搾します。この作業により、芳香が最大限引き出される上、タンニンの量も管理することができます。							

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
カリ・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・クローンで有名



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たことでした。

■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った彼は、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ました。

そして自身のワイナリーを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した。



超一流ブドウ畑、少量生産、現地アメリカでもメール会員以外買えないレア・ワイン
ブライアン・ローリングのピノへの愛情は凄いの一言！



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・カーネロスの一流ブドウ農家で、多くの著名ワイナリーへブドウを供給。
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)



【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、息子のアンソニー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、自社畑の最高のブドウでエステート・ワインを造り始めました。

1989年から自社ブランド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%のブドウはナパの有名ワイナリーに販売しています。

30%のブドウから造られるトルシャードのワインは、ナパのエステート・ワインとしては、本当にリーズナブルなワインです。

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。



訪れた人々が驚嘆する、丘陵地に広がるブドウ畑のパッチワーク

ナパでも屈指のバラエティーに富んだワイナリーの一つとして知られ、カーネロスの独特なテロワールのお蔭で、ファミリーは“真に土地の個性を活かしたブドウ栽培”をしています。

●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のオーガニック・シャルドネは100%、更にメルロー、ジンファンデル、Nickel&Nickelはトルシャードのシングル・ヴィンヤード、Robert MondaviのナパAVAシリーズ用は20年前より供給。

過去には入手困難なカルト・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、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醸地として知られ、クロ・デュ・バルやシェイファーも所有しています。



サステイナブル・プログラム 認証

ナパ・グリーン、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

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。

「WINERY」、「LAND」の認証を受けているナパを代表する生産者。

Truchard Vineyards							
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	
212447	トルシャード・シャルドネ TRUCHARD CHARDONNAY	白	2016	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5, 000	
				899062000710			
2016年は2015年同様、早い収穫を迎えました。平均的な降雨量だった穏やかな冬のお蔭で干ばつを免れ、芽吹きは例年より2～3週間早く、暖かな春が好調な実付きをもたらしました。収穫量は例年をわずかに下回る程度でした。穏やかな夏の気温のお蔭でブドウは完熟に至りました。結果、得られたワインは濃厚なアロマとフレーバーに満ち、しっかりとしたコクのあるバランスの取れた味わいとなりました。 醸造:収穫したブドウを房ごと圧搾。これはデリケートな構造を持つフルボディのワインを生み出す製法です。様々な酵母を使用し、フレンチオーク(新樽33%)で100%発酵。発酵後、そのまま樽内シュール・リー製法で10ヶ月熟成。ワインの30%を乳酸発酵させ、ナチュラルな酸味をワインに残しています。 青リンゴ、カリン、ジャスミンのアロマにナツメグ、イチジク、焦がした樽香のニュアンスがあります。すっきりとした軽快な味わいで、グリーンアップル、洋ナシ、レモンのフレッシュな風味に満ちています。しっかりとした酸味が、シトラス、ミネラル、スパイスを感じさせる、キレの良い後味に繋がっていきます。							
212451	トルシャード・ピノ・ノワール TRUCHARD PINOT NOIR	赤	2015	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5, 000	
				899062000727			
トルシャードでは7種のピノ・ノワール・クローンを栽培しています。“マルティニ”2種、“ポマール”、“スワン”そしてフランスから来た新しいセクション、“ディジョン114、115、667、777”です。各クローンはユニークな個性、例えば豊かなフルーツやスパイスの香りを持ち、様々にブレンドされます。樹齢は19～41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余すところなく受けています。これらの条件により、カーネロスはピノ・ノワールの理想的名産地となっています。 醸造:オープン・トップの発酵タンクに粒と約20%ブドウの房も一緒に投入。最長5日間の低温浸漬の後、アスマンスハウゼン(赤ワイン用酵母)を添加。7～12日の浸漬の後、圧搾。タンク内で24時間落ち着かせた後、フレンチオークの樽(新樽35%)に移し10ヶ月熟成。 ブラックチェリー、ザクロ、野イチゴの豊かなアロマ。口当たりはシルクのようにまろやかで、クランベリー、完熟プラム、甘いバニラの心地よい風味にあふれています。しっかりとした酸味とデリケートなタンニンが味わいを形作り、スパイスとフルーツの味わいに満ちた長い余韻へと繋がっていきます。							
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	750	¥4, 000	
				899062000741			
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産みだすのです。 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。 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。							
212461	トルシャード・カベルネソーヴィニオン TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	2015	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5, 000	
				899062000789			
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ります。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%。 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	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5, 000	
				899062000765			
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月に壺詰にするまで、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ります。熟れたタンニンが口いっぱい広がり、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。							

Truchard Vineyards		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)				限定品	
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	
210605	トルシャード・ルーサンヌ TRUCHARD ROUSSANNE	白	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000703	750	¥4,000	
1998年、トルシャードの南端の1.2ha余りの区画にルーサンヌが植えられました。苗木は南仏のシャトー・ド・ボーカステル(シャトー・ヌフ・デュ・パプの有名な生産者)が起源のクローン。火山性の岩や灰で構成された土壌で育ったブドウは、理想的な勾配の丘陵や涼しいカーネロスの気候に育まれます。ルーサンヌの栽培はブドウ畑にとっても当ワイナリーにとっても冒険でした。しかし、適切な栽培により、芳香にあふれデリケートでありながら、しっかりとしたコクと熟成による洗練を持ち合わせた素晴らしいワインが産まれたのでした。 醸造:収穫したブドウを房ごと圧搾。フレンチオーク(新樽20%)で発酵。発酵後そのまま樽内シュール・リー製法で6ヶ月熟成。ワインの30%を乳酸発酵させ、ナチュラルな酸味をワインに残します。 パイナップル、スイカズラ、ジャスミンのフローラルなアロマにブリオッシュやバニラの香ばしく甘いアクセントがあります。切れの良い味わいで、フレッシュな洋ナシやメロン、アブリコットの風味が漂う。さわやかな酸味はシトラス、ミネラル、スパイスの風味に満ちた余韻を残します。 生産量:1,772ケース							
215055	トルシャード・シラー TRUCHARD SYRAH	赤	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000734	750	¥5,000	
トルシャード・ワイナリーはおよそ4.86haのシラーの畑を持っています。そのうち三分の一は“ハイランド”と呼ばれる北部地域に、三分の二は最南端地域にあります。苗木は北ローヌのジャン・ルイ・シャールヴ(エルミタージュのトップ生産者。流通が少ないレアなローヌワイン)のクローンを一部(約15%)使用。 いずれも急峻な丘陵地で、火山岩や火山灰土壌で構成されています。樹齢は20～28年で、独特の土壌や日当たり、カーネロス特有の涼しい気候の恩恵を受けています。ワインはフルボディで、北部ローヌ産のワインを彷彿とさせる力強い構成と豊かな風味を持っています。 醸造:収穫したブドウを丁寧に除梗、破碎し、約20%は房のままオープン・トップの発酵タンクに移します。ロットごとにパスツール・レッド(赤ワイン用酵母)を添加。パンチング・ダウンを一日2回行いながら発酵。発酵温度は最高31℃。14日間の果皮浸漬の後、それぞれのロットごとに圧搾し、樽熟成の前にタンクに移します。フレンチオーク90%、アメリカンオーク10%を使用し10ヶ月熟成(新樽率30%)。4ヶ月ごとに澱引きし2018年8月に瓶詰め。 完熟したプラム、チェリー、カシスのアーシーなアロマに、バニラ、レザー、ホワイトペッパーのニュアンスが漂います。ブラックベリーや赤スグリのジャムを思わせる豊かな味わいに続き、ミネラルや挽きたてのブラックペッパーの風味が多層的に広がります。芳醇なタンニンが果実味たっぷりのスパイシーな後味をもたらしています。 生産量:1,035ケース							
215040	トルシャード・オールド・ブロック・ピノ・ノワール TRUCHARD OLD BLOCK PINOT NOIR	赤	2013	ナパ・ヴァレー／カーネロス 4560474982685	750	¥11,000	
オールド・ブロックは最も古い区画で、1974年に植えられたセント・ジョーンズを台木とする“マルティニ”クローンで根は10m深くまで伸びています。丘陵地の痩せた土壌や涼しい気候に最も適応しています。この畑はカーネロス地区一帯で最も古い畑の一つでもあります。完璧にバランスのとれた畑は、小さな粒、小さな房ながら濃厚な味わいのブドウを一貫して産み出します。古木だけが生み出すことのできる奥深さやきめの細やかさ、複雑さを身に付けた素晴らしいワインです。 醸造:収穫したブドウを丁寧に除梗、破碎し、オープン・トップの発酵タンクに約20%のブドウの房も一緒に投入。最長5日間の低温浸漬の後、アスマンスハウゼン(赤ワイン用酵母)を添加。ポンピングを1日3回行いながら発酵。発酵温度は最高33℃。10日間の浸漬の後、圧搾。タンク内で24時間落ち着かせた後、フレンチオークの樽(新樽45%)に移し10ヶ月熟成。 野イチゴ、ルバーブ、クランベリーの豊かなアロマに、ラズベリーや紅茶、土の香りのニュアンスが混じる。口当たりは豊かでシルクのようにまろやか、完熟プラムやブラックチェリー、甘いバニラの風味にあふれています。しっかりとした酸味とデリケートなタンニンが味わいを形作り、スパイスやレッドフルーツの味わいに満ちた長い余韻へとつながっていきます。							
215045	トルシャード・カベルネソーヴィニヨン・リザーヴ TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON RESERVE	赤	2015	ナパ・ヴァレー／カーネロス 4560474982692	750	¥15,000	
カベルネ・ソーヴィニオンは南西向きの急峻な丘陵畑の様々な区画に植えられています。樹齢は19～41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が産まれます。カベルネ・ソーヴィニオンはトルシャード・ブランドで“リザーブ”と表示される唯一のワインです。非常に希少な生産量で、個性的なブドウ畑が生み出す高い品質の結晶ともいべきワインであります。 醸造: 収穫したブドウを丁寧に除梗、破碎し、パスツール・レッド(赤ワイン用酵母)を添加。ポンピングを一日2回行いながら発酵。発酵温度は最高31℃。28日間の果皮浸漬の後、圧搾。その後、フレンチオークの樽(新樽75%)に移し20ヶ月熟成。カベルネ・ソーヴィニオン100%。 完熟プラム、レッドベリー、カシスの優美なアロマにシダー(スギ)やココア、甘いバニラのニュアンスが漂う。チェリージャム、ブラックベリー、ラズベリーの豊かな風味に満ちたまろやかで、奥深い味わい。ベルベットのようになめらかなタンニンが味わいを一層高め、ベリーやスパイスのエレガントな後味と繋がっていきます。 偶然から生まれたワイン。ある日、ぶどうを他ワイナリーに供給するため収穫したものの、実は約束した供給日より3週間も早かったことが判明。自分たちで醸造し保管し、1年後試飲したところ、素晴らしい仕上がりになっていたため、商品化しました。ファーストヴィンテージは1994年。生産量:151ケース							

シークレット・ワイナリーと言われ、年産2,500ケースの米国内のみで販売
ナパ屈指のテロワールに所有する単一畑、カベルネ・ソーヴィニヨン100%の職人



PIÑA NAPA VALLEY

ピーニャ・ナパ・ヴァレー

(ナパ・ヴァレー・ラザフォード)

■ピーニャ家はナパ・ヴァレーの歴史そのもの

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。曾祖父のチャールズ・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 Winery St.
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)



【ワイン・メーカー Anna Monticelli アナ・モンティチェリの経歴】

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. シュヴァール・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のワイン・メーカーとなりました。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。

PIÑA NAPA VALLEY ピーニャ・ナパ・ヴァレー							
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	
212271	シャルドネ・オーク・ノール・ロウ PIÑA CHARDONNAY OAK KNOLL LOW VINEYARD	白	2013 2014	ナパ・ヴァレー/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・ノールにあります。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年のバリ・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	ナパ・ヴァレー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、スマレ、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が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	ナパ・ヴァレー/ヨントヴィル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	ナパ・ヴァレー/オークヴィル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	ナパ・ヴァレー/ラザフォード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、“ファイアーハウス”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	ナパ・ヴァレー/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・ミブレ・リザーヴ PIÑA CABERNET SAUVIGNON MIMBRE RESERVE	赤	2009	ナパ・ヴァレー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・ブレンダーから、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、この地に目ぼれた時、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、ロース系品種、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。

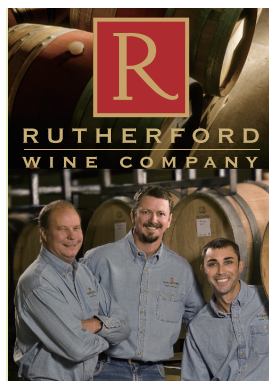


15州のワインショップやステーキハウス、レストランが主な顧客。中には全米一予約の取れない3星レストランとして有名な、ナパのフレンチ・ランドリーがケネフィック・ランチ・メルローをオンリストしています。

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。



KENEFICK RANCH		KENEFICK RANCH／ケネフィック・ランチ (ナパ・ヴァレー／カリスタガAVA)					
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	
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/カリスタガ 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。							
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/カリスタガ 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	ナパ・ヴァレー/カリスタガ 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	ナパ・ヴァレー/カリスタガ 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。							



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
続可能なワイン作り) 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。



モンレー・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 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、アブ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。

JAN: 0087712001235



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 シャルドネ受賞暦

- Sakura Japan Women's Wine Awards
2015VT Gold Medal
- Robert Parker, The Wine Advocate
2013VT Best Value
- Wine and Spirits
2012VT Top 100 Best Buys of the Year
- Los Angeles International Wine Competition
2012VT 90 Points, Gold Medal
- Dallas Morning News and Teksom Competition
2012VT Gold Medal
- Sunset Magazine International Wine Competition
2012VT Gold Medal

ラウンド・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン受賞暦

- Teksom International Wine Awards
2014VT Gold Medal, Judge's Selection
- San Francisco International Wine Competition
2013VT 92 Points, Gold Medal



ラザフォード・カンパニーのオーナー、モーガン・ザ
ニノヴィッチの祖父リース・T・ジェンキンスに捧げた
ブランド。ネバダ州ランダーの大農園で働いていた
祖父ジェンキンスの時代と同様“自然のまま”の農法
を貫いています。



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。

JAN: 0087712301014



ランダー・ジェンキンス シャルドネ受賞暦

- San Francisco Chronicle Wine Competition
2013VT Gold Medal
- Robert Parker, The Wine Advocate
2013VT California Wine Value

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。

JAN: 0087712301045

ランダー・ジェンキンス ピノ・ノワール受賞暦

- Los Angeles International Wine Competition
2013VT 92 Points, Gold Medal
- Robert Parker, The Wine Advocate
2013VT California Wine Value

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

ランダー・ジェンキンス カベルネ・ソーヴィニヨン受賞暦

- Sakura Japan Women's Wine Awards
2015VT Double Gold Medal
- SMV Canada International Wine Championship
2015VT Gold Medal
- California State Fair Commercial Wine Competition
2013VT 95 pts, Gold Medal, Best of Class of Region
- Robert Parker, The Wine Advocate
2013VT California Wine Value
- Denver International Wine Competition
2012VT Gold Medal

**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。**



P o t t W i n e / ポット・ワイン (ナパ・ヴァレー／マウント・ヴィーダー)

アーロン・ポット / Aaron Pott



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、ロース、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。

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、飽き飽きしており、カベルネの原点に戻って、90年代後半以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、アドヴォケー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 behind 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。

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.



オークション用に熟成中の
ポットとスプッツウツの
コラボ“ポッツウツ2017”

ポット・ワインは25年に渡る醸造経験を持つプロフェッショナルの集大成ともいうべきワイナリー

アーロンが過去に思わず涙ぐんでしまうほど感動させられたワイン〜ロマネ・コンティ1959、シャトー・ペトリュス1947、アスマンスハウゼン・ヘレンベルグ・シュペートブルグンダー、マヤカマ1970、ボーリュウ・ヴィンヤード1954への敬意の顯れである。そしてポット・ワインは、古き良きナパ・ヴァレーのワインの再現の旅であり、またバランス、エレガンス、テロワールの探究の旅でもある。ナパ・ヴァレーの全ての名アペラシオンの畑で、親しい仲間と共に働いてきたアーロンは、この地特有の素晴らしい個性を発揮するブドウを得ることができるようになりました。彼はポットワインを通して、ナパ・ヴァレーの限界に挑み続けたいと願っています。



 Pott Wine／ポット・ワイン (ナパ・ヴァレー／マウント・ヴィーダー)							
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	
211790	ラ・カルト・エール・テリトワール LA CARTE ET LE TERRITOIRE	赤	2014	ナパ・ヴァレー/セント・ヘレナAVA	750	¥22, 000	
				ナシ			
ワイン名はフランスで50万部を超え、ゴンクール賞を受賞した小説、ミシェル・ウェルベック著『地図と領土』から取りました。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、まさに理想の畑を見つけました。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。 畑の所有者:ヤング家／ブドウ畑:ヤング・イングルウッド 標高10m マヤカマ近くの丘陵畑で、シュヴァル・ブランを思わせる砂利交じりのローム沖積層 ブドウ品種:メルロー60%、カベルネ・フラン40% 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。 Vinous:92 点 コメント 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を感じられます。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。							
212405	ポット・カベルネ・ソーヴィニヨン POTT CABERNET SAUVIGNON	赤	2016	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥14, 000	
				4560474982647			
ポットのセカンド・ワインで、自社畑から造られたいくつかのキュヴェをブレンド。ナパの33種類もの土壌のタイプが複雑に絡み合い、山肌に広がるブドウ畑からはしっかりとした骨格と濃厚さ、谷底の平地畑からはシルクのようななめらかさと、快活さという個性がワインにもたらされます。 シンプルかつ素朴なデザイン(キャップシールなし)が表わす通り、今すぐ楽しめる親しみやすいワインです。 “Just as classy but not as classical”。(昔風ではなく、粋に！＝クレアの言葉) ブドウ畑:多岐に渡るため非公開／ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100% 醸造:8℃で3～5日間低温浸漬。20℃で30日間発酵、20℃で乳酸発酵。熟成:フレンチオーク樽(新樽率50%)で22ヶ月 テイスティング・コメント(2016年、アーロンによる) チェリー、プラム、コーヒー、ミルクチョコレート、ロースト・ミート、葉巻、そしてシトラスやスミレの香り。チョコレート、タフィー、チェリーその他香り高いフルーツの風味、しっかりと飲み応えのあるコク、すばらしい構成、存在感抜群で、ソフトなタンニン。余韻は非常に長く甘いチェリーとプラムを思わせます。							
214990	ハー・マジェスティーズ・シークレット・サービス Pott HER MAJESTY’ S SECRET SERVICE	赤	2016	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥25, 000	
				4560474982661			
ワイン名の“女王陛下の007”は嘘みtainな本当の話。奥様のクレアがお父さんの葬儀で、英国の諜報機関MI6の諜報員だったと突然告げられた逸話から名付けられたワイン。 プリチャート・ヒルの鉄分豊富な赤土土壌から生まれる、濃厚な色合いと豊かな味わいのワイン。ステージコーチ・ヴィンヤードと呼ばれ、南側遠くに臨む山脈まで広大な土地が開けています。どれほどの種類の土壌があるのか誰にもわかりません。すぐ下には世界的に有名なハンブライト・ヴィンヤードが広がっています。 ブドウ畑:アトラス・ピーク／プリチャード・ヒル・ステージ・コーチ・ヴィンヤード(標高500m、ハンブライト・ローム他) ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%／平均樹齢:20年 醸造:8℃で3日間低温浸漬。20℃で30日間発酵、20℃で50日間乳酸発酵。 フレンチオーク樽(新樽率75%)で22ヶ月熟成 生産量:110ケース 2016年は官能的で遊び心があり非常に親しみやすい味わい。カンゾウ、チョコレートケーキ、プラム、ブラックベリーの風味の多彩な重なり。チェリー、プラム、コーヒー、ミルクチョコレート、ロースト・ミート、葉巻、そしてシトラスやスミレの香り。チョコレート、タフィー、チェリー、その他香り高いフルーツの風味、しっかりと飲み応えのあるコク、すばらしい構成、存在感抜群で、ソフトなタンニン。余韻は非常に長く、甘いチェリーとプラムを思わせます。							
214995	ポット・アクタエオン・カベルネ Pott Actaeon	白	2016	ナパ・スタッグス・リープ AVA	750	¥25, 000	
				4560474982678			
名前の由来:ギリシア神話に登場する狩人。※狩猟の女神アルテミス(＝ダイアナ)がニンフと水浴びをしているところを観てしまい、シカ(スタッグ)に変えられてしまったことに由来。 産地の“STAG’S LEAP”とは、stag＝牡鹿、leap＝飛ぶの意。 狩猟で追われた牡鹿がこの谷を飛び越えたという原住民の昔話から命名。 ブドウ畑:キホーテ・スタッグス・リープ・ランチ 隣接する畑はシェーファーのヒルイド・セレクト 標高60m／土壌:ローム層 ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100% 平均樹齢:20年 醸造:8℃で3～5日間低温浸漬。20℃で30日間発酵、20℃で35日間乳酸発酵。 フレンチオーク樽(新樽率60%)で22ヶ月の発酵。 2016年のアクテオンは、発酵によるブーケが維持できるよう、上部が閉じられた円錐形の木製タンクで発酵。手作業によるパンチング・ダウンのみで、ポンピングまたは機械による攪拌は行いません。天然酵母使用。30日目の浸漬後、シルヴァン、ボスエ両社のフレンチオーク樽に移します。やや酸度が高いため、アクテオンは若いうちはまとまりに欠ける可能性があります、チェリー、ミント、グリーン・タバコの快活な香りは、やがてチェリー、レザー、ココア、クルミの深い香りへと変貌します。ボルドー左岸のプルミエクリュとの比較をブラインド・テイスティングで楽しむのもお奨め。飲み頃:2020～2050年 生産量:140ケース							

伝説のナパ・ガレージ・ワインが奇跡の正規初入荷！

1つの銘柄が少量生産ゆえ、アメリカ国内のメーリング・リストとレストラン、ワインショップで全て完売してしまう為、正規蔵出しでは日本に一度も輸出された事のないワイナリー
既にリリースの終わった入手困難な限定ワインを正規蔵出輸入
高額なブランド・カルト・ワインに一石を投じる本物の中の本物。

**BEHRENS FAMILY
WINERY**
Napa Valley



ベーレンス・ファミリー・ワイナリー

＜旧名 Behrens & Hitchcock / ベーレンス & ヒッチコック＞
(カリフォルニア・ナパ・ヴァレー / スプリング・マウンテン)



ベーレンス・ファミリー・ワイナリーは、北カリフォルニア・フンボルト郡アルカタの人気レストラン Folie Douce (フォリー ドゥース) を経営していたレス・ベーレンスとリサ・ドリンクワードが、常連客であった会計士のジョー・ボブ・ヒッチコックと始めたジョイント・ベンチャー、Behrens & Hitchcock - ベーレンス & ヒッチコックという伝説のガレージ・ワイナリーが起源です。

1993年、175ケースのワインを初めて造りました。

この彗星の如く突然現れたこのワイナリーを、ロバート・パーカー Jr. が1997年に初めてワイン・アドヴォケート誌で紹介した事により多くのコレクターに知れ渡り、その後数々の賞賛で入手困難なワインとなりました。

2005年、ボブ & リサ・ヒッチコック夫妻の引退宣言を受けて、リサとレスはスプリング・マウンテン・ワイナリーのヒッチコック夫妻の株を買い取り、現在のベーレンス・ファミリー・ワイナリーとして新たにスタートしました。

最も重要なのは品質である。2人のオーナーはプロとしての醸造経験を有している訳ではない。しかし彼らの造ったワインを飲む時、これは世界中の人に広める必要のあるワインなのではないかと思う。ワインの出来栄は驚くほど素晴らしく、その上オーナー達も気持ちが良い素直な性格なのである。

そして何よりも注目すべきなのは、彼らのワインが、ナパ・ヴァレーにある数多の数百万ドル規模の大規模企業ワイナリーに一石を投じる存在であるという事実である。まさに芸術家と呼ぶにふさわしいレス・ベーレンス & ボブ・ヒッチコックは“目を覚ませ！”と警鐘を鳴らしているのだ。

まだこのワイナリーをメーリング・リストに登録していない読者は、今すぐ申し込むことをお奨めする。

＜Parker's Buyer's Guide Reviewより＞

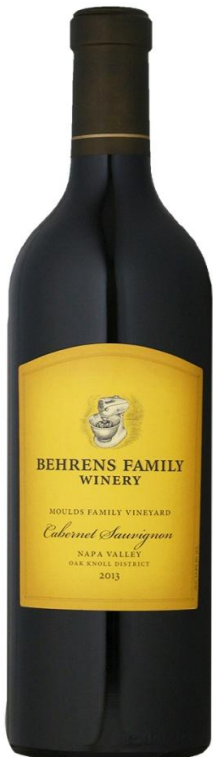
全盛期からワイン造りの哲学は何も変わらず、現在も全て手作業で丹念に仕込んでいます



2017年収穫のブドウを仕込んでいるレスとリサ(2017年10月)

一切の妥協を許さないクラフトマン、1日に3回行う重労働のピジャージュ(搾入れ)を行っている。

BEHRENS FAMILY WINERY Napa Valley								Behrens Family Winery/ ベーレンス ファミリー ワイナリー (ナパ・ヴァレー / スプリングマウンテン地区)【限定品】			
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					
213645	ベーレンス・スペア・ミー【限定品】 BEHRENS SPARE ME	赤	2013	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥11,000					
				4560474982746							
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン86%、メルロー7%、プティ・ヴェルド74% ブドウ畑:カベルネ・ソーヴィニヨン及びメルローは、オーク・ノールのすぐ東側のムナ・サルタン・ブドウ園で栽培されたもの。プティ・ヴェルドはセント・ヘレナにある小さなブドウ園のもの。 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。小さなタンクとオープントップの発酵槽を組み合わせて使用し、手作業で1日3回搾入れしながらアルコール発酵。その後ワインを圧搾し、フレンチオーク樽で熟成。(全てのワイン共通) 熟成:フレンチオーク樽 19ヶ月 アルコール度数14.8% 生産量:347ケース 2年間の中断の後、この人気のカベルネ・ブレンドは表舞台に戻ってきました！深みのあるリッチなワイン。鮮やかな赤い縁どりのある黒みがかった濃い紫色。葉巻、シナモン、カシス、シダーのアロマがグラスから立ち昇り、甘くジューシーなレッドフルーツの風味がしっかりとしたタンニンと心地よい酸味に支えられています。後味はまさにチェリー・リキュール入りのチョコレート。すばらしい凝縮感のこのワインは、ボーリングに例えれば“ストライク・レーン”上にあります！ ※Spare me = 勘弁してよ、の意味。											
213640	ベーレンス・セント・フュメ【限定品】 BEHRENS SAINTE FUMEE	赤	2014	カリフォルニアAVA	750	¥12,000					
				4560474982326							
ブドウ品種:シラー72%、サンソー14%、カベルネ・ソーヴィニヨン7%、グルナッシュ7% ブドウ畑:ソノマ・カウンティのリンコン・ヴァレーにあるキック・ランチ・ヴィンヤード。 熟成:フレンチオーク樽 19ヶ月 アルコール度数:15.2% 生産量:320ケース 誰からも愛された“ステーキを焼く魅力的な女性”が再び帰ってきました！ドライハーブやレザー、ホワイトペッパーのアロマに、ブラックプラム、ミント、エキゾチック・スパイスの豊かな風味。ジューシーな酸味、繊細なミネラルの風味に彩られた、全体を包み込むような甘いタンニン。 2014年のセント・フュメは食卓を華やかに彩り、健康な食欲を満足させてくれます。 レザーやホワイトペッパー、ウチワサボテンの実(カキのような風味)を思わせるハーバルで厚みのあるアロマ。アーシーで甘美な舌触り、しっかりとしたタンニン、アプリコットやブラックプラムの風味。スレートを持わせる後味は余韻が長い。非常に飲みやすく料理に合わせやすいワイン。 Vinous Media / Antonio Calloni 92点(2016年12月) シラーをベースとしたブレンド。早熟でジューシー、非常に美味。ブルーインクの香りやプラム、ブルーベリーなど紫の果実の風味を中心に、ラベンダー、セージ、ミントの香りがグラスに満ちています。しかしながら、セント・フュメは何よりもその果実味をとことん楽しむべきワインです。はちきれんばかりのエネルギーにあふれた陽気なヴィンテージ2014年は、今すぐ楽しめると同時に、数年の熟成が可能。											
213630	ベーレンス・フロント・マン【限定品】 BEHRENS FRONT MAN	赤	2014	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥16,000					
				4560474982302							
ブドウ品種:メルロー88%、カベルネ・ソーヴィニヨン12% ブドウ畑:メルロー及びカベルネ・ソーヴィニヨンは、ナパ・バレーのオーク・ノールのすぐ東、ムナ・スルタンのブドウ園で栽培されたもの。メルローの一部はスプリング・マウンテン地区のラッド・ブドウ園のもの。 熟成:フレンチオーク樽 19ヶ月／アルコール度数:15.2%／生産量:202ケース 美しいガーネットの色あい。シナモンの皮、スモーキーな海鮮醬、旨味などの複雑でアーシーな風味が、ブルーベリーなどの果実味と多層的に重なりあっています。舌触りはなめらかで豊か、ソフトな酸味とシルクのようなタンニンによって味わいが引き立てられています。全体的に親しみやすく、ゴージャスでピュアな“フロント・マン”には、アンコールの声が引きも切らないでしょう。 ※Front man = 楽団を率いるリーダー、歌手。 表看板役の意。 海鮮醬、大豆、旨味、シナモン・スティック、マッシュルーム、肉、ブルー・フルーツのアロマ。ジューシーな酸味、きめ細やかな口当たり、カシスの風味にあふれ、ソフトで主張しすぎないタンニンが感じられます。今すぐ楽しめる魅力的なワイン。 評価:Vinous Media / Antonio Calloni 90点(2016年12月) メルロー・ベースのゴージャスで美味なワイン。今すぐ、もしくは数年の間に飲むべきです。果実味は非常にピュア。熟したブルーンなどのダーク・フルーツ、モカ、プラム、スパイス、レザーの風味が魅力的にアピールします。熟成も可能ですが、個人的には果実味が鮮やかに残っているうちに楽しんでほしいワインです。											

213635	ベーレンス・ヘッド・イン・ザ・クラウド【限定品】	赤	2013	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥18,000	
	BEHRENS HEAD IN THE CLOUDS			4560474982319			
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン80%、カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド10% ブドウ畑:カベルネ・ソーヴィニヨン及びカベルネ・フランは、ナパ・バレー屈指の高級ブドウ園の一つであるオーク・ノールのモールズ・ ファミリーのブドウ園で栽培されたもの。プティ・ヴェルドはセント・ヘレナにある小さなブドウ園のものです。 熟成:フレンチオーク樽 22ヶ月／アルコール度数:14. 6% ／生産量:199ケース 比類なき品質を誇る、傑出したワイン。多様な風味がなめらかに溶け合った美しく複雑な味わいが、スケールの大きさを感じさせます。ブラックベリー、シナモン、ホワイトペッパー、エスプレッソのアロマがグラスから豊かに立ち昇る一方で、モカ、プラム、クローブの風味がソフトで持続的なタンニンに見事に包み込まれています。樹木系の香り、チェリーの風味を思わせる後味。このワインに、しばしうっとりとし酔い痴れるのも悪くはありません！ ※Head in the clouds=“雲の中に頭を浮かべる”=我を忘れてぼーっとする、の意から。 Vinous Media / Antonio Calloni 93点(2015年10月) ブラックチェリー、プラム、スモーク、ミント、モカ、クローブ等、様々な香りがぎっしり詰め込まれたアロマ。濃厚で独特の風味とボリューム感があるヴィンテージ2013は、ほとんど瓶内熟成の必要なく楽しめる特殊なヴィンテージ。カベルネ・フランを10%ブレンドし、全体的な果実味の表現は、より濃厚でスパイシーな方向へ向かっています。 The Wine Advocate #222 / Robert Parker Jr. 93点(2015年12月) カベルネ・ソーヴィニヨン80%、プティ・ヴェルドとカベルネ・フラン各10%。濃く不透明な紫色、アカシアの花やほのかな森林の香り、ブルーベリーやブラックベリーを思わせる豊かな果実味が、堪能できる素晴らしいブレンド。スケールが大きく、風味豊かで広がりを感じさせます。今後10年以上は楽しめるでしょう。ベーレンズ・ワインの奔放で快樂主義的なスタイルの見本ともいうべきワイン。							
213620	ベーレンス・モールズ・カベルネ・ソーヴィニヨン【限定品】	赤	2013	ナパ・ヴァレー/オーク・ノールAVA	750	¥18,000	
	BEHRENS MOULDS CABERNET SAUVIGNON			4560474982289			
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン88%、カベルネ・フラン12% ブドウ畑: カベルネ・ソーヴィニヨンは、ナパ・バレー屈指のブドウ園として知られるオーク・ノールのモールズ・ファミリー・ヴィンヤードで栽培されたもの。 ※栽培家最高の栄誉、2018年Grower of the Yearに輝く。 熟成:フレンチオーク樽 22ヶ月／アルコール度数:15. 2% ／生産量:196ケース 非の打ちどころのないブドウ栽培、細部への行き届いた配慮、モールズ・ファミリー・ヴィンヤードは折り紙つきの栽培農家です。2002年より、私たちはスティーヴ、ベッツィ、ロベルトとの交流を楽しみ、彼らのすばらしい労働の成果を享受しています。グリーンペッパーの刺激的な香りが特徴的なクラシックなカベルネ。 カシス、アルファルファ(牧草の新芽)、スマレ、森の下草、森林のローム土、スグリのニュアンスを思わせるアロマがグラスから豊かに立ち昇り、滑らかに溶け込んだタンニンは、カカオ、エスプレッソ、チェリー、アニスの風味を漂わせています。ワインは凝縮感のある完璧な仕上がりで、しっかりとしたコクと優美さを兼ね備えています。まさに完璧な、濃厚で粘性の高いワイン。レスが“今までで最高のモールズ・カベルネだ”とつぶやくのを耳にしましたが、確かに最高傑作。しかし今後も大いに楽しみです。 Vinous Media / Antonio Calloni 92点(2016年12月) 濃厚で味わい深い、表情豊かなワイン。カシス・リキュールやラベンダー、スパイス、ミント、ブラックベリー・ジャムのアロマが、この印象的でなめらかなミディアムボディのカベルネに溶け込んでいます。まだ少々硬さが残る2013ヴィンテージは、あと1～2年寝かせてまろやかに熟成させたいワインです。比較的涼しい畑で産する甘く熟したブドウの絶妙なブレンドから生み出される特別上等なカベルネ・ワイン。 The Wine Advocate #228 / Robert Parker Jr. 96+点(2016年12月) レス・ベーレンスとリサ・ドリンクワード夫妻が長年使用してきたブドウ園から生まれるワイン。月の出ない闇夜のごとく黒々とした色合い、驚くべき抽出の濃厚さ、豊かさ、そして甘いタンニン。さらに素晴らしい純粋さ、バランス、ブラックベリーやブラックラズベリーが固まりで入っているような果実味が特徴的。非常に魅力的な一級品ですが、しばしの忍耐を要します。2～3年の瓶内熟成を経てからであれば、その後25年以上にわたって楽しめるでしょう。レス・ベーレンス&リサ・ドリンクワード夫妻の努力が生んだ極め付きの作品。							
213625	ベーレンス・レイバー・オブ・ラブ【限定品】	赤	2013	ナパ・ヴァレー-AVA	750	¥22,000	
	BEHRENS LABOR OF LOVE			4560474982296			
ブドウ品種:カベルネ・フラン75%、カベルネ・ソーヴィニヨン18%、プティ・ヴェルド7% ブドウ畑:全てのブドウは、ナパ・バレーを見渡すプリチャード・ヒルの高台に広がるマルティネス・ヴィンヤードで栽培されたもの。美しい岩の多い赤土で、近隣にはコルギン・セラーズやオーヴィッド等のカルトワイナリーが所在します。 熟成:フレンチオーク樽 19ヶ月／アルコール度数:15. 1% ／生産量:196ケース ナパ注目の産地、プリチャード・ヒルの畑のブドウから生まれる、誰からも愛されるワイン。ダークフルーツやプラム、カシス、ココアの芳醇な風味に、エキゾチックなスパイスやうっとりするようなフローラルなアロマが彩りを添え、なめらかな後味へと続いていきます。パワフルでゴージャス、そして長い余韻はこの傑出したブドウ畑からの絶景のごとく、永遠に続くかのようです。 ※Labor of love／愛の労働＝報酬目的ではなく愛によって自分が好きな事に心から奉仕すること。 Vinous Media / Antonio Calloni 95点(2015年10月) カベルネ・フランをベースにしたヴィンテージ2013はまさに“大当たり”のワイン。しっかりとしたコク、活気にあふれ、アロマティックな表現豊か。今も十分魅力的ですが、円熟に至るには今しばらくの時間が必要。モカ、エスプレッソ、メントール、ブルー・インク、紫に熟したフルーツの風味がどんどん湧き出てくるようです。もうしばらく瓶内熟成が必要ですが、非常に印象的。 プリチャード・ヒルのもっとも標高の高い畑から生み出されています。 The Wine Advocate #222 / Robert Parker Jr. 95点(2015年12月) 高級レンジのレッド・ブレンド。カベルネ・フラン主体のワインとしては、明らかにメーカー最高傑作。濃密なルビー&パープル・カラー。ブルーベリーやブラックベリーの素晴らしい風味と、春の花々の香りがグラスから立ち昇ります。ハイクラスのカベルネ・フラン主体のワインらしく、複雑で極めて優美。重厚感はないもののしなやかなコクがあります。レス・ベーレンスとリサ・ドリンクワードの偉大な努力の賜物。これから、何年かは飲み頃を促すでしょう。							

214940	ベーレンス・ラ・ダンツァ・ソーヴィニヨン・ブラン【限定品】 BEHRENS La Danza SAUVIGNON BLANC	白	2017	ソノマ・カウンティAVA 4560474982722	750	¥7,500	
ブドウ品種:ソーヴィニヨン・ブラン100% ブドウ畑:ソノマ・カウンティ、リンコン・ヴァレーにあるキック・ランチ・ヴィンヤード 畑の標高:80m／土壌:砂&ローム／収穫量:5～6トン/ha／密植率:3000本/ha 収穫:2017年8月26日(カリフォルニア・ワイン産地の大規模な山火事10月8日) 醸造・熟成:ブドウを房ごと圧搾し、半分をステンレスタンクで、残り半分をフレンチオークの樽で低温発酵、7ヶ月の熟成。新樽使用率50%。 アルコール度数:14.2%／生産量:175ケース 2017年の自然の投げた変化球を醸造家が見事に受け止めたヴィンテージ。 スプリング・マウンテンのソノマ側にあるキック・ランチ・ヴィンヤードから産する、ベーレンス唯一の白ワイン。この畑はローヌ系品種で有名だが、傑出したソーヴィニヨン・ブランを生み出す事が分かってきています。ARIL、PAUL HOBBS、David Arthur等もキック・ランチ・ヴィンヤードのソーヴィニヨン・ブランを使用。 淡い麦わら色、クリーンで軽やか、きれいなまとまりのある味わいで、ピーチ、ジャスミン、スイカヅラのアロマがゆっくりと立ち昇ってきます。味わいにはグアバやパイナップル等のトロピカルな風味が漂い、まろやかなミネラル感あふれる後味が長く続きます。							
214935	ベーレンス・ホームランド【限定品】 BEHRENS HOMELAND	赤	2014	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982715	750	¥14,000	
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。小さなタンクとオープントップの発酵槽を組み合わせて使用し、手作業で1日3回搾入れしながら27.7℃で20～40日間浸漬発酵。フレンチオーク樽で20ヶ月熟成。 熟成:フレンチオーク樽 20ヶ月(新樽率25%)／アルコール度数:14.6%／生産量:493ケース ヴィンテージ2014 早熟で上質なブドウの収穫が得られた年。干ばつとナパ南部の地震という災害があったにも関わらず、ワイン関係者のナパの2014年ヴィンテージに寄せる評価は“上質”“濃厚な風味”“優秀”というものでした。母なる自然が絶えず繰り出す変化球に追われる季節の中で、“完璧な天候”“豊富な収穫量”“思いがけない幸運”という天の恩恵を挙げる声も多く聞かれました。 ホームランド(祖国) 良く熟成した表現豊かなワイン。完熟フルーツをギュッと閉じ込めたような果実味と花の香りが特徴。ストロベリージャムやサワーチェリーの甘酸っぱい風味がバニラやトーストを思わせる樽香となめらかに混じり合っています。バランスが良くジュースで素晴らしくピュアな、食卓を飾るに値するナパ北東部産の100%カベルネ！ ガーネットの輝きを帯びた深い暗紅色。樽からのトースト香、葉、茎の青っぽい香り、木や花、フルーツジャムの香り。鋭さのない軽やかな酸味とストロベリージャムやサワーチェリー、バジル、バルサム、スモーキーなバーボンの風味あふれる豊かな味わいのフルボディ。							
214930	ベーレンス・チェンジ・アップ【限定品】 BEHRENS Changeup	赤	2014	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982708	750	¥17,000	
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン58%、メルロー14%、プティ・ヴェルド14%、マルベック14% (カベルネの一部ーオーク・ノール、メルローとプティ・ヴェルドーセント・ヘレナ、マルベックーヨントヴィル) 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。小さなタンクとオープントップの発酵槽を組み合わせて使用し、手作業で1日3回搾入れしながら27.7℃で20～40日間浸漬発酵。フレンチオーク樽で20ヶ月熟成。 熟成:フレンチオーク樽 20ヶ月(新樽率60%)／アルコール度数:14.8%／生産量:178ケース チャンジアップ 春のトレーニングを終えて、“チェンジ・アップ”はホームランを狙って大胆にバットを振っています。(→熟成を終えて、活気に満ちたワインとしてリリースを迎えるといったニュアンス。) 濃い紫色。マツ、スギ、マッシュルーム、ココア、ブラウンシュガー・キャラメルの甘いアロマ。そして甘いチェリーやブラックベリーのパイ、ココアの完熟した風味がじわじわと湧き上がる口当たりなめらかでポップな酸味がありリッチ、クリーミーで豊かな味わいのフルボディ。 “ファンのお気に入り”の1本をいつもお手元に。							



CHILE

—— チリ ——



ANAKENA
CHILE

アナケナ —— レキノア ——

アンデスの多様な文化を体現。
テロワール重視のプレミアムワインで躍進中!

成熟期に達したブドウ畑から、ワンランク上のワインを…。2011年、アナケナでは壮大なプロジェクトが動き出しました。栽培醸造をはじめとするあらゆる部門に、チリでトップクラス的能力と経歴を持つ専門家を配置。① 優雅さ(エレガンス) ② 複雑性 ③ 凝縮感 を重視し “その土地らしさにあふれた、最高のバランスを持つワイン”を目指す新ラインアップを発表、天然酵母の研究にも取り組んでいます。

～精鋭のアナケナ醸造家～



Cristian Pino クリスチャン・ピノ

前醸造責任者だったギャヴィンの元で副責任者として学び、2017年より責任者に就任。大学時代にブドウ栽培や醸造について学んだ彼は、雄大な自然に囲まれたチリの風景をこよなく愛し、これらをワイン造りに生かしています。また、世界各国のワイン名産地へ足を運ぶという惜しみない努力も、レイダ地方、カサブランカ地方といった冷涼な地域での栽培成功に結びついているのです。

ヴァラエタル

ブドウ本来の味わいを追求した ステンレス熟成のフレッシュ・フルーティーなヴァラエタル。

なめらかなバランスの良い口当たりで、気軽に飲めるテーブルワイン。
海とアンデス山脈の恩恵を受けたフレッシュさ溢れるブドウからつくられています。



アナケナ カベルネ・ソーヴィニヨン

DOセントラル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥1,200(750ml)

新鮮なプラムとスパイシーな黒胡椒の香り。
口に広がる完熟フルーツの濃厚な果実味。
まろやかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

JAN: 7809539100051(750ml)



アナケナ シャルドネ

DOセントラル・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,200(750ml)

アコンカグア地方で最も南の DO で醸造されたシャルドネ。グレープフルーツ・レモンなどの柑橘系の爽やかな風味。フレッシュな味わいがソーヴィニヨン・ブランを彷彿とさせます。冷涼な風が吹くテロワールならではのきりっと引き締まった酸味が口に広がります。

JAN: 7809539100068(750ml)



アナケナ カルムネール

DOセントラル・ヴァレー

品種：カルムネール
参考上代：¥1,200

濃厚な赤色。レッドフルーツとスパイスのアロマが弾けます。なめらかな口当たり、まろやかな味わい、果実味いっぱいの余韻も長く続きます。

JAN: 4560474981145



アナケナ ソーヴィニヨン・ブラン

DOセントラル・ヴァレー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考上代：¥1,200

白桃、パイナップル、シトラスの豊かなアロマ。フレッシュでバランスがよく、弾けるように新鮮な酸味が心地よい余韻を残します。

JAN: 4560474981138

タマ・ヴィンヤード セレクション

高品質を追求するため自社畑を中心にブドウを集め、品質の良いブドウを選び抜いて醸造しました。まさにヴィンヤード・セレクションの名が相応しい上質なワイン。

TAMA VINEYARD SELECTION



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション ピノ・ノワール

DOカサブランカ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥1,600

美しいルビー・レッド。イチゴ、サクランボ、クローブの複雑で濃厚なアロマにグリーン・ティーのニュアンスも感じられます。口当たりはなめらかでみずみずしく、余韻が長く続きます。

樽熟成：12ヶ月

JAN: 7809539101072



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥1,600

味わい豊かで複雑なカベルネ。トリュフ、クロスグリ、ダーク・チョコレート、コーヒーの非常にエレガントなアロマが広がります。味わいにはコクがあり、まろやかなタンニンが素晴らしい余韻を残します。樽熟成：10ヶ月

JAN: 7809539100945

Descorchados 88 点 (2017VT)



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カルムネール

DOペウモ（カチャポアル・ヴァレー）

品種：カルムネール
参考上代：¥1,600

驚くほど濃厚な紫色のカルムネール。プラム、ブラック・ペッパー、タバコのアロマが、土やハーブの香りと混ざり合っています。口当たりはシルクのように滑らかで魅惑的、後味の余韻も長く続きます。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101058

Descorchados 88 点 (2017VT)





オーストリア
—ザルツブルグ—

シンデレラシュー

古都ザルツブルク生まれの、ロマンチックなリキュール

ナンネル(モーツァルトの姉の名に由来)は、高い品質と優れたデザイン・センスで世界中に知られるリキュールメーカーです。バイオリンのボトルに詰められたリキュールは、宝石のような美しい輝きを放っています。



レッド・カシス

アルコール度数：16%
甘酸っぱい香りと鮮やかなレッドカラーの、カシスリキュール。
JAN: 9005400007094



ピンク・グレープフルーツ

アルコール度数：15%
柑橘系の心地よい香りの
ピンクグレープフルーツ・リキュール。
JAN: 9005400093455



ブルー・キュラソー

アルコール度数：15%
ウォッカとブルーキュラソーをブレンド。
JAN: 9005400007049



ホワイト・メロン

アルコール度数：15%
ウォッカとメロンリキュールをブレンド。
JAN: 9005400007001



アプリコット

アルコール度数：15%
アプリコット(杏)のリキュール。
JAN: 9005400007032



マンゴー

アルコール度数：15%
アルフォンソ・マンゴーの甘酸っぱさが魅力の濃厚なリキュール。
JAN: 9005400093486



ブラッド・オレンジ

アルコール度数：15%
完熟ブラッドオレンジ特有の甘酸っぱさとほろ苦さが漂うフルーティな味わい。輝くレッドカラー。
JAN: 9005400093493



キウイフルーツ

アルコール度数：15%
キウイフルーツをイメージした鮮やかなグリーンが印象的。
JAN: 9005400093462

シンデレラ・シュー (350ml) 参考上代: ¥3,800 入数6/cs

(注)「シンデレラ・シューリキュール」はナンネル社のオリジナルです。模倣品にはご注意ください。

New Design

今後順次出荷予定

スクリューキャップに変更します。

