

U
S
A

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。



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

限定品

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

- The Tasting Panel Magazine 88点、Wine Enthusiast July 2014VT 85点
- 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：¥3,300



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

- California State Fair 2016 91点 2014VT
- 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

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。

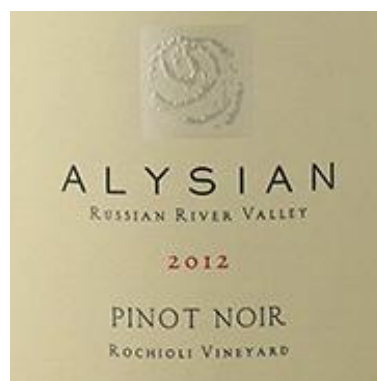
【全米ワイナリー・オブ・ザ・イヤー】を10度受賞、栄誉殿堂入り生産者としてソノマNo. 1
アメリカでも歴代3位タイ(歴代1位は12回の”シェーファー”、2位は11回の”ジョセフ・フェルプス”)という栄光に包まれた伝説の醸造家。

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。

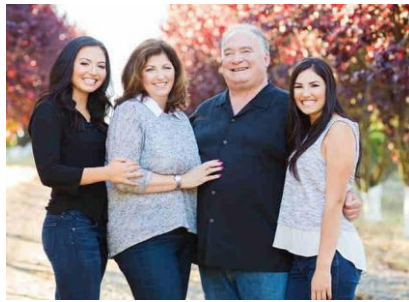


二度と造られる事の無い唯一無二のピノ・ノワール

Alysian Wines～アリシアン・ワインズ

	ヴァンテージ	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。			
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。 各ヴァンテージに一貫するスマイル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 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【限定品】 BALLETTO 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	
醸造: 乳酸発酵をせずステンレスタンクで6ヶ月の熟成 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、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。							
212416	バレット・シャルドネ BALLETTO CHARDONNAY	白	2016	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー 826498001103	750	¥4,500	
醸造: 4つの畑から収穫されたシャルドネを使用。天然酵母のみを使用し、100%乳酸発酵。 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。 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。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。 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。							
213510	バレット・ソーヴィニオン・ブラン BALLETTO SAUVIGNON BLANC	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー 0826498001226	750	¥4,200	
醸造: 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。 残糖度0の完全な辛口。 ※ニュートラル・オーク 4年目ぐ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。 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。 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プ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。 良質なソーヴィニオンの素晴らしいお手本。							
213515	バレット・ピノ・グリ BALLETTO PINOT GRIS	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー 0826498091203	750	¥4,200	
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。 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。 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・グリが産まれます。 アンズやモモ、シトラスのアロマが立ち昇り、その後直ぐに、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、バルベットのようにしっとりとしたな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。							
213520	バレット・ゲヴュルトツラミネール BALLETTO GEWURZTRAMINER	白	2017	ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー 0826498091302	750	¥4,200	
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。 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。 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。 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。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。 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。							

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	
213526	バレット・ロゼ・オブ・ピノ・ノワール BALLETO ROSE OF PINOT NOIR	ロゼ	2018	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 0826498091708	750	¥4, 200	
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。 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。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。 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。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と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め、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。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。							
212421	バレット・ピノ・ノワール BALLETO PINOT NOIR	赤	2016	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 08826498001158	750	¥4, 500	
醸造: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。 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バレット一番人気のワイン。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、アルコール度を低く抑えたワインを目指しています。 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。							
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	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 826498091166	750	¥6, 500	
醸造:発酵には天然酵母のみを使用。オープン・トップの6トントankで発酵させ、フレンチオークの古樽で熟成させます。樽の風味が強くなり過ぎない様、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。熟成。 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。スパイシーで濃厚な黒い果実の香りが立ち昇り、後味のデリケートなフローラルの香りが非常にチャーミングな、表現豊かなワイン。シルクのような舌触りと、このワインの真髄である軽快でジューシーな酸味、そしてしっかりとした後味を形成するタンニン。余韻(風味も質感も)が驚くほど長く心地良い。							
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	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 826498091173	750	¥6, 500	
醸造:発酵には天然酵母のみを使用。オープン・トップの6トントankで発酵させ、フレンチオークの古樽で熟成させます。樽の風味が強くなり過ぎない様、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。熟成。 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。どのヴィンテージも、グラスから飛び出すのではないかと思うほど雄弁で、素晴らしい骨格とバランス、深みがあり、重厚な高みに到達しています。香りは濃厚なベリーのリキュールを思わせ、アーシーな風味と乾燥させたバラの蕾、モカ、スパイスのニュアンスが感じられる。多彩な要素が束になって迫ってくるため、ノックアウトされてしまうほど魅力的。多層的な構成は、歳月を経た後のすばらしさ予感させ、本物のピノ・ノワールの全てがここにあります。							
212425	バレット・ジンファンデル【限定品】 BALLETO ZINFANDEL	赤	2013	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 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。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ぎました。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。							
212440	バレット・ブリュット・ロゼ【限定品】 BALLETO BRUT ROSE	ロゼ	2012	ソノマ/ロサン・リガ アー・ヴァーレ 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。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
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！



Loring Wine Company ローリング・ワイン・カンパニー									
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			
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・ハイランズ AVA	750	¥6,200			
				0896641002202					
シエラ・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(ウエンテ・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・ハイランズ AVA	750	¥8,800			
				0896641002059					
※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ため、サンタ・ルシア・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・エンシュージアスト 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ツ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・ハイランズ AVA	750	¥8,800			
				0896641002042					
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。彼はシエラ・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・エンシュージアスト 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、今すぐでも充分に楽しめますが、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。									
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	サンタバーバラ/サンタリタ・ヒルズ AVA	750	¥8,800			
				0896641002110					
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、そしてナッツ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・エンシュージアストの元西海岸担当者評価) 94点 ●ワイン・エンシュージアスト(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・ファームング

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 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)							
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	
212448	トルシャード・シャルドネ TRUCHARD CHARDONNAY	白	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000710	750	¥5,000	
醸造: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産まれます。フレンチオーク100%(新樽率33%)樽発酵。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します。 澄み切った明るい色合い、青リンゴ、パイナップル、ジャスミンのフローラルなアロマにナツメグやイチジク、香ばしい樽のニュアンス。すっきりとした軽快な味わいで洋ナシやレモン、ライム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、スパイスの滲刺とした後味に繋がっていきます。 収穫期の終わりに大規模な山火事が起こり忘れ得ぬヴィンテージとなったが、得られたワインは濃厚でありながらもエレガント、素晴らしい酸味とバランスを誇る味わいとなりました。 Wine Restaurant誌 2019 by Ronn Wiegand(MW) ★★★★★(最高評価)							
212452	トルシャード・ピノ・ノワール TRUCHARD PINOT NOIR	赤	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000727	750	¥5,000	
醸造:収穫したブドウを丁寧に除梗、破碎し、フリーラン&一番搾りの果汁、約20%のブドウの粒をオープン・トップのステンレスタンクに投入。13℃で3日間の低温浸漬の後、アスマンスハウゼン(赤ワイン用培養酵母)を添加。パンチング・ダウンを一日3回行いながら29.5℃で14日間発酵。14.5℃で60日間の乳酸発酵。圧搾後タンク内で24時間落ち着かせ、フレンチオーク樽(新樽35%)に移し10ヶ月熟成。 明るいルビー・レッド。ブラックチェリー、野イチゴの豊かなアロマにルバーブや茶、アーシーなニュアンスも感じられます。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。 Wine Restaurant誌 2019 by Ronn Wiegand(MW) ★★★★★(最高評価)							
212456	トルシャード・ジンファンデル TRUCHARD ZINFANDEL	赤	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000741	750	¥4,000	
醸造: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℃で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%)。 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およそ1.6haほどしかなく、25%が北側の“ハイランズ”という名の畑、残りは南端に位置します。樹齢は19~27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します。 ルビー色に輝く濃い紫色、しっかりとした構成、あふれんばかりの芳香が特徴。ブラックベリー、クランベリー、カシスの複雑なアロマにシダー、タバコ、ミントのニュアンスが漂います。完熟プラム、ベリー・ジャム、バニラの甘く濃厚な風味。まろやかなタンニンとしっかりとした酸味が、スパイシーでレッドフルーツの風味にあふれた長い余韻へとつながっていきます。							
212463	トルシャード・カベルネソーヴィニオン TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	2017	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000789	750	¥5,000	
品種: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% 醸造: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1日2回行いながら発酵。発酵温度は最高31℃。果皮浸漬の期間は収穫された畑の区画により異なり、14~30日。フレンチオーク樽100%(新樽45%)に移し、20ヶ月熟成。 他のカリフォルニア・カベルネと比べ、より本格的なボルドー・スタイル。風味濃厚でバランスと奥深さ、長い余韻が秀逸なフルボディ。柔らかさとコク、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。 ブラックチェリー、プラム、カシスの濃厚なアロマにシダーやバニラのニュアンスが漂います。ラズベリー、レッドカラント(赤スグリ)、ベリージャムの豊かな風味が多層的な広がりをみせ、熟したタンニンが生み出すコクが、スパイスやレッドフルーツの風味に満ちた長い余韻へと繋がっていきます。							
211756	トルシャード・メルロー TRUCHARD MERLOT	赤	2016	ナパ・ヴァレー／カーネロス 899062000765	750	¥5,000	
品種:メルロー75%、カベルネ・フラン25% 醸造: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1日2回行いながら32℃発酵。浸漬はロットにより12~28日間。フレンチオーク樽100%(新樽率35%)で20ヶ月間熟成。 涼しい気候、粘土質土壌から生まれるワインはポムロールを思わせるボルドー右岸スタイル。冷涼な気候により酸味とタンニンが豊富なため、カベルネ・フランをブレンドし芳香と柔らかさを付加します。 フローラルな第一印象にブルーベリー、完熟プラム、ブラックベリー、シダー、スパイス、ほのかなミントの香り。リッチでなめらかな味わいはブラックチェリー、プラムジャム、レッドカラント、甘いバニラの風味に満ちています。繊細なタンニンが凝縮され、ドライ・レッドフルーツのエレガントな余韻を残します。 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畑を所有。入手困難なカルト・ワインで有名な、Carter Cellarsはトルシャード・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。							

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	
210606	トルシャード・ルーサンヌ TRUCHARD ROUSSANNE	白	2018	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥4, 000	
				899062000703			
品種: ルーサンヌ100% パソ・ロブレスのタブラス・クリーク・ヴィンヤードのルーサンヌ。シャトー・ヌフ・デュ・パプで有名なシャトー・ド・ボーカステルのクローン。醸造:収穫したブドウを房ごと圧搾。フレンチオーク100%(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。 ルーサンヌの栽培、醸造はトルシャードにとって大きな冒険でした。しかし火山性の岩や灰で構成された土壌、理想的な勾配の丘陵、涼しいカーネロスの気候、適切な栽培方法により、フローラルな芳香に溢れ、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誕生したのであります。 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。切れの良い味わいで、洋ナシやメロン、ライチ、アブリコットのフレッシュな風味が漂います。鮮やかな酸味がシトラス、ミネラル、スパイスの風味に満ちた長い余韻へと繋がっていきます。 Wine Restaurant誌 2020 by Ronn Wiegand(MW) ★★★★★(最高評価) 並外れたルーサンヌ。芳香に満ちたまろやかなフルボディ。切れ味がよくバランスに優れ、長い余韻が楽しめる。洋ナシ、モモ、グアバ、砂糖漬けのレモン、パイナップルと、ほのかな樽香。価値ある1本。							
215056	トルシャード・シラー TRUCHARD SYRAH	赤	2018	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5, 000	
				899062000734			
品種:シラー100% 苗木のおよそ15%は北ローヌ エルミタージュのトップ生産者ジャン・ルイ・シャーフのクローン。 醸造:収穫したブドウを丁寧に除梗、破碎し、フリーラン&一番搾りの果汁と約20%のブドウの粒をオープン・トップのステンレスタンク共に投入。13℃で3日間の低温浸漬の後、ロット毎にパスツール・レッド(赤ワイン用培養酵母)を添加。パンチング・ダウンを1日2回行いながら29. 5℃で14日間発酵。ロットごとに圧搾後、14. 5℃で60日間の乳酸発酵。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30%)。 明るいいルビー色の縁取りのある深い紫色。フレッシュなブラックベリー、完熟プラム、ブラック・チェリー、カシスの弾けるアロマに、バニラ、レザー、エスプレッソ、香ばしいスパイス、ホワイトペッパー、そして土の香りが次々とグラスから飛び出していきます。グラスを回すと驚くほどゆっくりとワインがグラスの壁を伝い涙のような跡を残し、いかにこのシラーが濃厚なフルボディであるかを物語ります。ベルベットのようになやかで繊細なタンニン構造と豊かな果実味の間の絶妙なバランスは、涼しいカーネロス地区で育ったアルコール度数低めのシラーならではの。ブラックベリーやレッドカラントのジャムを思わせる濃厚な味わいの後から追いかけてくるミネラルと挽きたてのブラックペッパーの風味、豊かなタンニン、果実味やスパイスの芳醇な余韻が続きます。							
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	2016	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥11, 000	
				4560474982685			
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、フレンチオーク樽100%(新樽45%)で10ヶ月熟成。 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。 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繋がっていきます。							
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	750	¥15, 000	
				4560474982692			
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 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。フレンチオーク樽100%(新樽75%)20ヶ月熟成。新樽の比率が高いため、骨格のしっかりと凝縮感と厚みのある味わいに仕上がっている。上質なメドックのカベルネを思わせる長期熟成可能なワイン。 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、全てカベルネ・ソーヴィニヨン100%
ナパの中心にこんな凄いワイナリーが存在する事を世界に知ってもらいたい



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(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。

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
Ch. ラトゥールが購入を希望し、そのポテンシャルを認めた畑



ケネフィック・ランチ K E N E F I C K R A N C H (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。

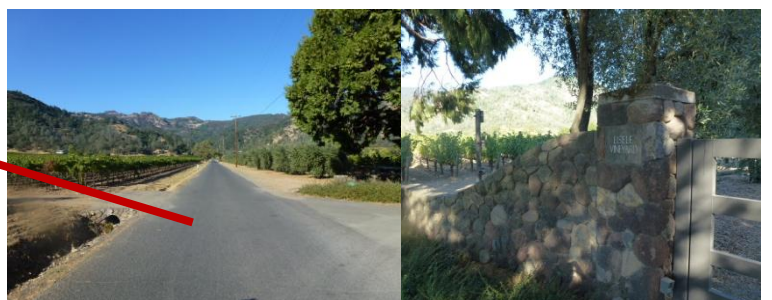
■収穫ブドウの8%で3450ケースの自社ワインを造る。

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。							

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・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	
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。							
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、シュヴァール・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。							
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”は嘘みたいな本当の話。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。 ブリチャート・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／ブリチャード・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覗てしまい、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ヶ月の熟成。 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も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ワインをプライベート・ストックから輸入

**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 (フォーリー 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ーベーレンス&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・アドヴォケイ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 & リー・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。

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



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・バ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＞

ベーレンス・ファミリー・ワイナリーのもう1つの特徴 アート・ラベル

by オーウェン・スミス Owen Smith

ファミリーがプロデュースしているユニークな名前のワインに合わせて夫妻が採用したのは、一目見たら忘れられない「スペシャリティ・ワインズ」と呼ばれるインパクト絶大なラベルです。サンフランシスコ在住のアーティスト、オーウェン・スミス氏のイラストはローリング・ストーン、スポーツ・イラストレイテッド、タイム、エスクァイア、ニューヨーク・タイムズなどの紙面に頻繁に登場し、ニューヨーク市地下鉄駅のモザイク壁画も大変有名です。また2005年にエイミー・マンのアルバムデザインでグラミー賞・最優秀レコーディング・パッケージ賞を受賞しています。



BEHRENS FAMILY WINERY <i>Napa Valley</i>		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】					
214940	ベーレンス・ラ・ダンツァ・ソーヴィニヨン・ブラン BEHRENS La Danza SAUVIGNON BLANC	白	2017	ソノマ・カウンティAVA 4560474982722	750	¥7, 500	
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: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ですが、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。 高名な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。							
213646	ベーレンス・スペア・ミー BEHRENS SPARE ME	赤	2014	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982746	750	¥11, 000	
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7% 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100%で19ヶ月熟成。 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。							
214335	ベーレンス・パッセンジャー BEHRENS THE PASSENGER	赤	2016	ナパ・ヴァレー・カリスタガAVA 4560474983224	750	¥11, 000	
品種:プティ・シラー93%、カベルネ・ソーヴィニヨン7% ブドウ畑:ナパ・カリスタガの3つの小さな高地畑のプティ・シラー。 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。プレス・ジュース、選別酵母使用。小さなタンクとオープントップの発酵槽を組み合わせ使用し、手作業で1日3回搾入れしながら27. 7℃で20～30日間浸漬発酵、30日以上乳酸発酵。その後ワインを圧搾し、フレンチオーク樽(新樽、古樽両方使用)20ヶ月熟成。 生産量:277ケース NYの地下鉄に何度も乗った後、レスはこのパッセンジャー(=乗客)という絵を画家に依頼した。NYの住民はまさに人種のるつぼといった様相を呈しており、夫妻は地下鉄に乗っている時、いつも自らを旅行者のように感じていたからである。 紫の縁取りがあり、中心部は黒に近い濃い暗赤色。サンダルウッド、森の下草、ブラックベリーの深い香り、ジューシーで濃厚な味わいが口いっぱいに広がる。味わいは甘く複雑で厚みがありアーシー、サンダルウッドの風味があり、柑橘フルーツの砂糖漬け、ミント、シトラスやグレープフルーツ、アジアン・スパイスのニュアンスを感じさせるエキゾチックな後味。							
213640	ベーレンス・セント・フュメ BEHRENS SAINTE FUMEE	赤	2014	カリフォルニアAVA 4560474982326	750	¥12, 000	
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。 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19ヶ月熟成。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、ホワイッ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。 レザーやホワイットペッパー、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、アブ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。							

214935	ベーレンス・ホームランド BEHRENS HOMELAND	赤	2014	ナバ・ヴァレ-AVA 4560474982715	750	¥14,000	
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(新樽率25%)。 アルコール度数:14.6% / 生産量:493ケース ベーレンス夫妻の思い入れの深いナパ北東部の畑(長年“フロントマン”のメルローを栽培してきた)で産するカベルネ100%のワイン。2012年初リリース。豊かで懐の深い愛着ある畑への愛をこめて“ホームランド=故郷”と名付けました。パワフルでありながら、エネルギーとフィネスのバランスがとれ、スパイスとフローラルなノートが重なりあう表現豊かな味わいは、とっておきの1本にふさわしい。ヴァンテージ2013はパーカー・ポイント96点獲得。 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シー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。							
213630	ベーレンス・フロント・マン BEHRENS FRONT MAN	赤	2014	ナバ・ヴァレ-AVA 4560474982302	750	¥16,000	
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・ブドウ園産。 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19ヶ月熟成。 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。 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しいワイン。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。熟したブルーベリーなどのダーク・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。							
214930	ベーレンス・チェンジ・アップ BEHRENS Changeup	赤	2014	ナバ・ヴァレ-AVA 4560474982708	750	¥17,000	
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% (カベルネの一部はオーク・ノール、メルローとプティ・ヴェルドはセント・ヘレナ、マルベックはヨントヴィル) 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(新樽率60%)。 アルコール度数:14.8% / 生産量:178ケース 豪快なホームランバッターと抑える為、春のキャンプで”チェンジアップ”に磨きを掛けました。(→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。							
213635	ベーレンス・ヘッド・イン・ザ・クラウド BEHRENS HEAD IN THE CLOUDS	赤	2013	ナバ・ヴァレ-AVA 4560474982319	750	¥18,000	
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産。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。 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22ヶ月熟成。 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、クロウ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。 ※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。 The Wine Advocate #222 / Robert Parker Jr. 93点(2015年12月) 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。ベーレンス・ワインの奔放で快楽主義的なスタイルの見本ともいうべきワイン。							

214340	ベーレンス・ヒッチコック BEHRENS HITCHCOCK	赤	2016	ナパ・ヴァレーAVA 4560474983231	750	¥18,000	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン76%、プティ・ヴェルド12%、カベルネ・フラン12% 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。フリーラン・ジュース、選別酵母使用。 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回搾り入れながら20〜30日間浸漬発酵。 乳酸発酵30日以上。 フレンチオーク樽(新樽と古樽両方を使用)で20ヶ月熟成。 ベーレンスの最も価値のあるブドウ畑のブドウをブレンドしたダイナミックなカベルネ。 ボブ&リリー・ヒッチコック夫妻は、ワイナリー創業以来のパートナー。 ワイナリー設立当初から力を合わせてきた夫妻に対する心からの「感謝」を込めたワイン。 ヒッチコック夫妻はワイナリーの所有権をベーレンスに委ね、既に引退しています。 ボブ・ヒッチコックは昔からクラシックなオープン・カーの愛好家で、このラベルは退職後の夫妻の新しい人生を象徴しています。 ブラックベリー、ブラックカラント、アニスのアロマに満ちています。 ブルーベリー・パイ、完熟ブラックベリー、クローブの調和のとれた風味に豪華なタンニンとジューシーな酸味が織り交ぜられ、しっかりとした構造とバランスを備えています。 まだやや角張っているところもあるが凝縮感のあるクリーミーな味わいです。 カベルネ・フランとプティ・ヴェルドをわずかにブレンドすることで生き生きとした活気が加わった、クラシックな“ナパ・カベ”。 長期熟成が楽しめるワイナリーの誇りが詰まった一本。							

213625	ベーレンス・レイバー・オブ・ラブ BEHRENS LABOR OF LOVE	赤	2013	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982296	750	¥22,000	
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る努力の賜物。これから、優に20年は飲み頃を保ち続けるでしょう。							

214345	ベーレンス&ヒッチコック・20TH・アニバーサリー BEHRENS & HITCHCOCK 20TH ANNIVERSARY	赤	2013	ナパ・ヴァレーAVA 4560474983248	750	¥25,000	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン45%、メルロー22%、シラー22%、プティ・ヴェルド11% 醸造:ブドウを手で選別し、除梗。フリーラン・ジュース、選別酵母使用。 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回搾り入れながら20〜30日間浸漬発酵。 乳酸発酵30日以上。 フレンチオーク樽(新樽と古樽両方を使用)で20ヶ月熟成。 アルコール度数:14.8% / 生産量:202ケース 創業20周年を記念してプロデュースされた、ヒッチコック夫妻との共同経営の素晴らしい締めくくりとなった記念碑的ワイン!。最高のブドウ畑から集められたブドウと情熱とで造り上げられたスケールの大きいパワフルな1本。 ベーレンス・ファミリーの良き友人だったヒッチコック夫妻は、引退後の余生を大いに楽しんでいる。夫妻に捧げられたこのワインが近い将来、満開の花を咲かせんことを! ベーレンス&ヒッチコックの連名ラベルが付いた最後のワイン。 過去20年間(1993〜2013年)にベーレンスが生産した殆どのワインに使用されていたクラシックなオレンジ色のラベルに20周年記念のメダルを配したデザイン。 ダーク・レッドの濃厚な色合い。 フルーツと花の甘い香り。口に含むとフローラルな芳香が広がり、シナモンやダーク・スパイス、ブラックフルーツの豊かな風味が楽しめます。 ブラックフルーツ、コーラ、ラズベリー・リキュールの濃厚な味わいが凝縮された、豊かな質感の味わい、長く複雑な後味。 Vinous 2016年12月(93点) - Antonio Galloni カベルネ主体のブレンドワイン。滑らかで豊かな味わいは完璧にバランスが取れている。 完熟レッドチェリー、ジャム、ザクロ、ブラッドオレンジ、クローブ、新しいレザー、スパイスなどの多彩な風味がグラスの中で融け合っている。 レッドフルーツの濃厚な風味を、甘くフローラルな、そしてスパイシーな香りが深めている。 シラー、メルロー、プティ・ヴェルドが見事なブレンドを完成させている。 The Wine Advocate #228 2016年12月(95点) - Robert Parker Jr. このワイナリーが船出したころ、私はレス・ベーレンスと彼のスタッフで変わり者のジャック・ラッセルと共に、スプリング・マウンテンに登ったことがある。インクのように濃い紫色、たっぷりとしたタンニン、しかし飾り気なく素朴な果実味満載のリッチな赤ワイン。山盛りのブラックベリーとブルーベリー、春の花々の香り、広がりのある豊かな風味、濃厚でくっきりと鮮やかな飲み心地、長く響きあう余韻。クラシックなベーレンス・スタイル。この濃厚な香りが気に食わない人、またはPCの世界で流行りの繊細でいささか栄養不足気味の食欲をそそらないワインにどっぷり浸かっている向きにとっては、このワインは不快な味に感じられるだろう。しかし、心配はいらない。これは紛れもなく素晴らしい努力の結晶であり、少なくとも24年以上熟成が続くはずである。							



CHILE

—— チリ ——



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)

新鮮なブ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)

マンゴー、メロン、ハチミツのアロマ溢れるフレッシュなシャルドネ。口当たりはスムーズでバランスが良く、心地良い後味が広がります。

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 ベウモ (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)



ナンネル



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



ホワイット・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



アブリコット

アルコール度数：15%
アブリコット(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。