



RUTHERFORD
WINE COMPANY

Rutherford Wine Company ラザフォード・ワイン・カンパニー (California カリフォルニア)



カリフォルニアワインのメッカ、ナパ・バレーで3代続く、持続可能な農法を貫くファミリー・ワイナリー

1977年、ナパ・バレーのセント・ヘレナに創設。生産量が限られる同地区で、低価格で高品質なワインを販売する良心的なメーカーとして知られています。3世代続く家族経営で、地球に優しいワイン造りに一貫して取り組み高品質のブドウを生み出しています。

■ラウンド・ヒル ROUND HILL

ラウンド・ヒル・ワインは、ノース・コースト、モンレー、セントラル・コースト地区のブドウから産まれます。アメリカのワイン専門誌ワインスペクテイターの“\$10以下のお買い得ワイン”のコーナーで頻繁に取り上げられ、米国内でとても知名度の高いブランドです。

■ランダー・ジェンキンス LANDER JENKINS

ランダー・ジェンキンスは、果実味を前面に出した、どんな料理にも合わせやすいワインのブランドです。ブドウはセントラル・コーストとローダイのアペラシオンから供給されています。《いい土、いいブドウ、いいワイン》がランダー・ジェンキンスの哲学です。

コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215697	ラウンド・ヒル シャルドネ ROUND HILL CHARDONNAY	白	AVAカリフォルニア 0087712001235	750	¥1,800	
ブドウ品種: シャルドネ98.54%、コロンバル 0.88%、ミュスカ0.42%、ソーヴィニヨン・ブラン0.16% 明るく輝くゴールドの色合い。レモン、洋ナシ、スイカズラの甘い香りにバニラやシナモンのニュアンス。完熟した洋ナシ、レモン、カラメル風味。リッチでまろやかな味わいときりっとした後味のキレ。 フレンチ&アメリカン・オークのチップスとステイブを投入し熟成 「ワイン王国 121号」ブラインド・テイスティング企画「税込1000円台(税込価格で1999円以下)のシャルドネ」で、5つ星獲得(2018VT)						
215681	ラウンド・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン ROUND HILL CABERNET SAUVIGNON	赤	AVAカリフォルニア 0087712001259	750	¥1,800	
ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン93.57%、ジンファンデル 2.01%、プティ・ヴェルド1.37%、ピノ・ノワール1.29%、ブラッシュワイン1.05%、メルロー0.61%、レッドワイン0.05%、プティ・シラー0.04%、マルベック0.01% ほぼカベルネ主体。毎日の食卓にぴったり寄り添う、コスパ最高のワイン。 深いルビー色。ブラックチェリーやブラックベリー、カラメル、甘い香り。プラム、ブラックベリー、カラメル等のジューシーな風味。程よい酸味とソフトなタンニンのバランスがよく、滑らかで長い余韻へとつながっていく。 フレンチ&アメリカン・オークのチップスとステイブを投入し熟成。						
212208	ランダー・ジェンキンス シャルドネ【限定品】 LANDER JENKINS CHARDONNAY	白	AVAカリフォルニア 0087712301014	750	¥2,500	
ブドウ品種: シャルドネ97.95%、他の白ブドウ2.05% カリフォルニア州 セントラル・コースト&ローダイのブドウを使用。 ※減農薬農法。 農薬や肥料については有機&無機のを組み合わせ、必要とときのみ最小限使用。明るく輝くゴールドの色合い。リンゴ、レモンの弾けるようなアロマとほのかなバニラの香り。焼きリンゴやレモンカスタードを思わせるリッチな味わいにはトーストしたアーモンドの香ばしい香りも漂う。 フレンチ&アメリカン・オークのチップスとステイブを投入し熟成。						
212218	ランダー・ジェンキンス ピノ・ノワール【限定品】 LANDER JENKINS PINOT NOIR	赤	AVAカリフォルニア 0087712301045	750	¥3,300	
ブドウ品種: ピノ・ノワール、ピノ・ノワール98%、プティ・シラー2% カリフォルニア州 セントラル・コースト&ローダイのブドウを使用。フレッシュなストロベリーやラズベリー、バラのつぼみ、クローブのエレガントなアロマ。クランベリーやラズベリー、そして野生のブラックベリーの豊かな風味にチョコレート、バニラ等のリッチな樽香が混じりあう。凝縮感あふれるリッチな味わい。 フレンチ&アメリカン・オークのチップスとステイブを投入し熟成。						
212203	ランダー・ジェンキンス カベルネ・ソーヴィニヨン【限定品】 LANDER JENKINS CABERNET SAUVIGNON	赤	AVAカリフォルニア 0087712301021	750	¥2,500	
ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 82.9%、プティ・シラー 9.1%、プティ・ヴェルド 4.9%、ルビレッド 1.7%、メルロー 0.8%、マルベック 0.4%、ジンファンデル 0.2% 深いルビー色。ブラックチェリー、ブラックベリー、リコリス、レッド・フルーツのアロマにスモーキーなタバコやトフィー、バニラ等の樽香が混じった複雑なアロマ。プラム、クランベリー、バニラ、コーヒーの豊かな風味にあふれ、シルクのようになめらかな舌触りのメディアムボディ。長い余韻も印象的。 フレンチ&アメリカン・オークのチップスとステイブをステンレスタンクに投入し熟成。						

レイク・カウンティ / カリフォルニア州

美しい湖を見下ろす山の上のブドウ園！ヒツジの群れを利用したオーヴィス・システムにより、環境に配慮したサステイナブルなワイン造りの先導者として、2021年夏、第7回カリフォルニア・グリーン・メダルを受賞！



【レイク・カウンティ AVA /カリフォルニア】

ナパの北に位置し、カリフォルニア最大の自然淡水湖であるクリアレイクの影響を強く受ける生産地。ブドウ畑はコノクティ山周辺に広がっており、石ころだらけの赤土（火山性土壌）が特徴です。8つの個性的なサブリージョンからは、カベルネ、シラー、ジンファンデルをメインとした果実味濃厚な赤ワインと、ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュで香り高い白ワインが生み出されています。ワイナリー数はわずか15軒ほどの、小さな生産地です。

【シャノン・ファミリーの歴史】

オーナーのクレイ・シャノンは、ワイナリーや果物生産会社のためにブドウを栽培していました。1995年、クリアレイクを見下ろす標高平均700mの山の上に、クレイは理想郷を見つけました。彼のビジョンは単純明快、それは「自然と人が共に豊かになれる方法で、世界一のブドウを育てること」でした。

涼しい気候、豊かな生態系の中で32haからスタートした自社畑は、今や400haに。全て販売されていたブドウも、現在では収穫の半分がシャノンの名を冠したワインの生産に使用され、残りはナパ、ソノマの有名ワイナリーに販売されています。

一方、クレイが設立したブドウ園管理会社は、サクラメント・ヴァレーで800ha、レイク・カウンティで240ha、ナパ・ヴァレーで160haのブドウ畑の栽培管理をしています。

【オーヴィス・サイクル】

Ovis=ラテン語でヒツジ。ヒツジの放牧による循環型の永続的サステイナブル農法。シャノンではヒツジを利用して、上質なオーガニック・ブドウを極めてリーズナブルに栽培しています。（※2021年秋に、オーガニック認証取得予定）



オーヴィス・サイクルの様々なメリット

畑に放牧されたヒツジが雑草やブドウの若葉を食べる
⇒ 雑草駆除の刈払機や除草剤の使用削減、スタッフの生産性アップ、山火事の予防、天然の施肥、傾斜地の浸食防止、グリーン・ハーベスト。

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215155	シャノン・リッジ・ハイ・エレベーション・ソーヴィニヨン・ブラン Shannon Ridge High Elevation Sauvignon Blanc	白	レイク・カウンティAVA 0857680001007	750	¥2,600	
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100% オーガニック農法 (2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ハイ・エレベーション＝標高平均670mの高地畑の果皮が厚い風味豊かなブドウから生まれるワインのシリーズ。 リッジ(Ridge)＝山の尾根。 ブドウ畑はコクティ山周辺に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 淡い麦わら色。レモングラス、マンゴー、ミカン、グースベリーのさわやかな香り、それに続くキレの良い酸味とトロピカルな風味、奥深いコクと複雑で長い余韻。弾けるようにフレッシュでフルーティー。女性セラーマスターのジョイ、お気に入りの1本です。 涼しい夜間のうちに摘み取ったブドウを絞り、低温浸漬。培養酵母を加えステンレスタンクで発酵、4ヶ月間熟成。 受賞&評価: Wine Enthusiast2020 88点(2019VT) California State Fair Commercial Wine Competition2019 金賞 &96点(2018VT) / Sunset International 2019 銀賞(2018VT) Houston Livestock Show& Rodeo Wine Competition 2018 Double Gold - Reserve Class Champion (2017VT)						
215150	シャノン・リッジ・ハイ・エレベーション・シャルドネ Shannon Ridge High Elevation Chardonnay	白	レイク・カウンティAVA 0857680001083	750	¥2,600	
品種:シャルドネ100% オーガニック農法 (2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ハイ・エレベーション＝標高平均670mの高地畑の果皮が厚い風味豊かなブドウから生まれるワインのシリーズ。 リッジ(Ridge)＝山の尾根。 ブドウ畑はコクティ山周辺に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 艶のあるバターのような麦わら色。洋ナシ、青リンゴ、メロン、柑橘フルーツのさわやかなアロマに、ココナッツ、フレンチオーク、カラメル、バニラのニュアンス、モモやマンゴーのトロピカルでジューシーな味わい。余韻にはほのかなバニラの風味が漂います。 涼しい夜間のうちに摘み取ったブドウを絞り、ステンレスタンクで約一ヶ月の低温浸漬&発酵。培養酵母使用。乳酸発酵後、フレンチオーク樽(新樽20%)で9ヶ月間熟成。アメリカン・オーク・ステイブも併用し、最高のバランスに上げています。 受賞&評価: Wine Enthusiast2020&2021 連続90点(2018&2019VT)						
215140	シャノン・リッジ・ハイ・エレベーション・ジンファンデル Shannon Ridge High Elevation Zinfandel	赤	レイク・カウンティAVA 0857680001038	750	¥2,600	
品種:ジンファンデル100% オーガニック農法 (*2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ハイ・エレベーション＝標高平均670mの高地畑の果皮が厚い風味豊かなブドウから生まれるワインのシリーズ。 リッジ(Ridge)＝山の尾根。 ブドウ畑はコクティ山周辺に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 奥深いパープル・レッド。完熟ブラックベリー&プラムの濃厚な果実味を主軸に、スパイスやチョコレートの風味をぎっしり詰め込んだような豊かな味わい。なめらかなタンニン、しっとりとしたコク、ほのかな梅香、キャラメルやミルク・チョコレートのような甘い余韻が広がります。 涼しい夜間のうちに摘み取り除梗&破碎したブドウに培養酵母を加え、ステンレスタンクで発酵。乳酸発酵後、オーク・ステイブ(新板35%)を投入し9ヶ月間熟成。 受賞&評価: Wine Enthusiast2018 92点 & Editors' Choice (2017VT)						
215145	シャノン・リッジ・ハイ・エレベーション・カベルネ・ソーヴィニヨン Shannon Ridge High Elevation Cabernet Sauvignon	赤	レイク・カウンティAVA 0857680001014	750	¥2,600	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% オーガニック農法 (*2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ハイ・エレベーション＝標高平均670mの高地畑の果皮が厚い風味豊かなブドウから生まれるワインのシリーズ。 リッジ(Ridge)＝山の尾根。 ブドウ畑はコクティ山周辺に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 明るくルビー色。ペリーのアロマをメインに、スパイス、タバコ、カラメルの香りが立ち昇り、チェリーやベリー、バニラ、カラメルの複雑で豊かな風味が口いっぱいに広がります。長い余韻には、完熟フルーツの甘い風味とほのかなスギの香り、焦がしたような樽の風味が漂います。 涼しい夜間のうちに摘み取り除梗&破碎したブドウに培養酵母を加え、ステンレスタンクで発酵。乳酸発酵後、オーク・ステイブ(新板35%)を投入し9ヶ月間熟成。 受賞&評価: Wine Enthusiast 2018&2019 連続90点 (2016 &2017VT)						
215135	ピストル・グリップ・カベルネ・ソーヴィニヨン Pistol Grip Cabernet Sauvignon	赤	レイク・カウンティAVA 0850005509103	750	¥3,600	
西部劇の大ファンであるクレイ・シャノンが、一目ぼれした水差し形の形をした奇妙なボトル。指を差し込むフックが付いた「ピストル・グリップ」のバックラベルには、西部開拓時代に悪名を馳せた面々のパイオグラフィーが書かれています。そして、“うまい話の裏には、クレイ・シャノンの悪名高きピストル・グリップあり！”というメッセージには、思わずにやりとさせられます。 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% オーガニック農法 (*2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ブドウ畑はコクティ山周辺の標高平均670mの高地に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 濃厚なルビーレッド。チェリー、レッドカラントの豊かなアロマを取り囲むカラメル、焦がした樽、甘いタバコの複雑なニュアンス。フレッシュ・チェリーの弾ける果実味、ブラックベリーやスギの風味、まとまりのあるタンニンが感じられ、フレンチオークの樽香が穏やかな余韻を残します。 フレンチ(40%)&アメリカン(60%)の両オーク樽(新樽40%)で12ヶ月間熟成。						
215130	バック・シャック・バーボン・バレル・ジンファンデル Back Shack Bourbon Barrel Zinfandel	赤	レイク・カウンティAVA 0850005509141	750	¥4,200	
バックシャックとは、ブドウ園に付む築100年の古い狩猟小屋のこと。おんぼろ小屋と親しみを込めて呼ばれていましたが、今は西部劇に出てくる酒場のようなウイスキー・バーに造り変えられ、クレイの言によれば”集まって悪だくみをする場”となっています。これもクレイの悪だくみ・・・高地畑で産する濃厚なジンファンデル・ワインをバーボン樽で熟成させてみたら・・・驚異的な仕上がりユニークなワインが生まれました！ 品種:ジンファンデル100% オーガニック農法 (*2021年10月認証取得予定) オーヴィス・サイクル(ヒツジの放牧+ブドウ栽培)、ヴィーガン(無認証) ブドウ畑はコクティ山周辺の標高平均670mの高地に広がり、石ころだらけの赤土(火山性土壌)が特徴。 深いパープル・レッド。完熟したチェリー、ブラックベリー、濃厚な果実味を包み込むバニラやカラメルの甘い風味。ダークフルーツの豊かな味わいとなめらかなタンニン、コクのある後味。そしてバーボンとタバコの風味漂う余韻が強烈な印象を残します。 ワインの40%をフレンチ&アメリカンオーク(新樽10%、古樽30%)で、残り60%はステンレスタンクにオーク・ステイブを投入し9ヶ月間熟成。最後に、空になったばかりのバーボン・バレルで3ヶ月間熟成。						

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。

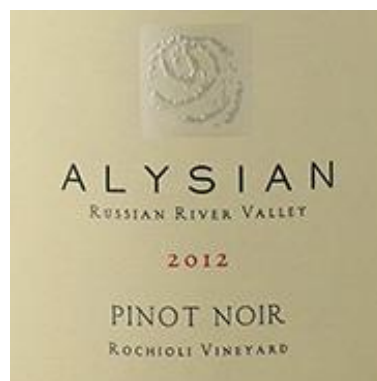
【全米ワイナリー・オブ・ザ・イヤー】を10度受賞、榮譽殿堂入り生産者としてソノマNo. 1
アメリカでも歴代3位タイ(歴代1位は12回の”シェーファー”、2位は11回の”ジョセフ・フェルプス”)という栄光に包まれた伝説の醸造家。

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・ハンブレヒト※とパートナーを組み、少量生産のプレミアムワイン生産に乗り出しました。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、ヒールズバーク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・ハンブレヒ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とあり、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・アペラシオン“ミドル・リーチ”にあります。現オーナーのウッディ・ハンブレイ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・ハンブレイトが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・アペラシオンにあります。このエリアは涼しく気持ちの良い気候が高く評価されています。加えてゴールドリッジの砂質ローム層はピノ・ノワールの栽培にはうってつけです。このブドウ園は12年前、ソノマでも指折りの熟練ブドウ栽培家カーク・ロッカにより開発されました。 ホールバーグはアリシアン・シングラー・ヴィンヤードで最もユニークで、はっきりとした存在感がある畑です。このワインは土壌とテロワールをくっきりと映し出しています。各ヴィンテージに一貫するスミレやブラックベリーの豊かなアロマ、ブラック・チェリーやプラムの風味を核とし、ヒマラヤスギとミントのニュアンスを感じさせる多彩な風味。信じられないほど豊かな風味と奥深さ、その一方でしっかりとした骨格（鮮やかな酸と繊細なタンニン）がワインのスタイルを完成させています。エキゾチックで味わい深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、ボマール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®



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) 【限定品】



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】

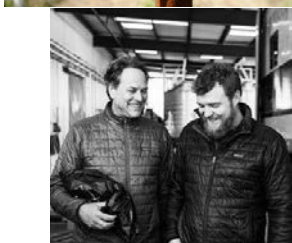
“バランスとエレガンス” バレット・ワイナリーの信念は“アルコール度数低め、天然の酸味が鮮やかで、多様性
 に富んだ繊細な風味”を持つワインに要約されています。ワインの複雑さを増すために用いられる新樽はあくまで
 控えめで、強く主張する事はありません。

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
BALLETTO® バレット・ヴィンヤーズ【限定品】
 (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	
213521	バレット・ゲヴュルトラミネール【限定品】 BALLETTO GEWURZTRAMINER	白	2018	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。							
212430	バレット・ピノ・ノワール・バーンサイド・ロード【限定品】 BALLETTO PINOT NOIR BURNSIDE ROAD	赤	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 0826498091166	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トンタンクで発酵させ、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【限定品】 BALLETTO PINOT NOIR WINERY BLOCK	赤	2014	ソノマ/ロシアン・リヴァー・ヴァレー 0826498091173	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トンタンクで発酵させ、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 있습니다。							



100年受け継がれた不屈の農民魂で、カーネロス産のブドウを世界に知らしめたパイオニア。
ナパ・カーネロスを代表するブドウ栽培農家として、多くの著名ワイナリーへブドウを提供。
カーネロスで唯一、ジンファンデルを栽培。



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)



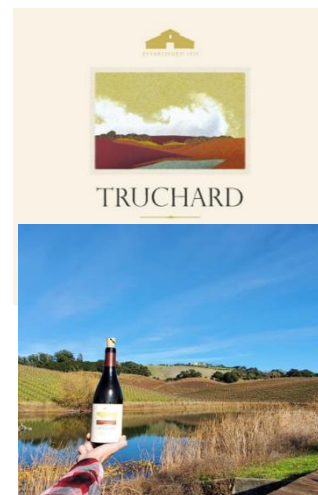
【トルシャード家の歴史】

ナパ・ヴァレーで最も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。トニー&ジョアン夫妻と息子のアンソニーは、数々の逆境と苦難を乗り越え、40年以上の歳月をかけて上質なブドウを育んできました。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、やがてカーネロス地区のブドウ栽培のパイオニアと呼ばれるようになりました。当初、ブドウは全て販売していましたが、1989年、自社ブランドのためのワイナリーを築き、選りすぐりのブドウでワインを造り始めました。

生産量の30%を占めるトルシャード・ブランドのワインは、ナパの上級エステート・ワインとしては驚くほどリーズナブルです。1973年以来、ブドウ畑を113haまで拡張。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、テンプラニエーロ、マルベック、プティ・ヴェルドを栽培し、現在も生産量の70%を、ナパの名だたるワイナリーに提供しています。

ラベルにも描かれた、パッチワークのようなブドウ畑

ナパ屈指のバラエティーを誇る土壌の畑は、遠くから見るとパッチワークのように土の色が異なります。加えてサン・パブロ湾から流れ込む冷たい朝霧などカーネロス特有の気候のお蔭で、“テロワールの個性を真に活かしたブドウ”が得られるのです。



●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＝オーガニック・シャルドネ(100%)、メルロー、ジンファンデル、Nickel&Nickel＝シングル・ヴィンヤード・シリーズ、Robert Mondavi＝ナパAVAシリーズ用(20年前よりブドウを提供)etc・・。

過去には、入手困難なカルト・ワインCarter Cellars(トカロン2013VTでPP100獲得)のシングル・ヴィンヤード・メルロー2001～2010年 VT 用のブドウも提供。

※実はカーネロスはメルローの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自社畑を所有しています。



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

カリフォルニアのブドウ栽培&ワイン生産者団体、環境団体、ナパ郡当局など20以上の組織による環境保護認証プログラム。
トルシャードは「WINERY」、「LAND」両方の認証を受けています！

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
212231	トルシャード・シャルドネ TRUCHARD CHARDONNAY	白	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000710	750	¥5,000	
品種:シャルドネ100% 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かつデリケートなワインが産まれます。フレンチオーク樽で100% (新樽33%)発酵。樽内シュール・リーで10ヶ月間熟成。ワインの30%ほどを乳酸発酵させ自然な酸味を残す一方で、定期的に澱を撹拌して味わいの複雑さと豊かさを引き出しています。 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りましたが、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。 ワイン・エンシェージアスト2020 91点 / ワイン・レストラン誌 ★★★★★《最高評価》 (2018VT) ワイン・アドヴォケート2020 90p / ジェイムス・サックリング2020★★★★★92p (2019VT)						
212452	トルシャード・ピノ・ノワール TRUCHARD PINOT NOIR	赤	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000727	750	¥5,000	
品種:ピノ・ノワール100% 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。 ワイン・エンシェージアスト 91点 / ワイン・レストラン誌 ★★★★★《最高評価》 (2017VT)						
212457	トルシャード・ジンファンデル TRUCHARD ZINFANDEL	赤	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000741	750	¥4,000	
品種:ジンファンデル100% 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ヨン TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	ナパ・ヴァレー/カーネロス 899062000789	750	¥5,000	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン88%、カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド1%、マルベック1% 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%)で20ヶ月間熟成。 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ます。 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。 ワイン・エンシェージアスト 93点 / デキャンタ 92点 /ジェイムズ・サックリング91点 (2018VT)						

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
211757	トルシャード・メルロー TRUCHARD MERLOT	赤	ナパ・ヴァレー/カーネロス	750	¥5,000	
			899062000765			
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、13℃で3日間の低温浸漬の後、最高温度32℃で発酵浸漬。期間は12〜28日間とロットにより様々。ロットごとに圧搾し、フレンチオークの樽(新樽35%)に移し20ヶ月間熟成。4ヶ月毎に澱引き。 ブラックチェリー、ベリー、カシスの濃縮されたアロマに、スギと土の香り、ほのかなミントのニュアンス。レッドカラントや完熟プラム、甘いバニラの心地良い風味の層が口の中いっぱいに広がります。繊細なタンニンが濃縮され、ドライフルーツを思わせる甘く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自社畑を所有。入手困難なカルト・ワインで有名な、Carter Cellarsはトルシャードのブドウでシングル・ヴィンヤード・メルローを2001〜2010VTでリリースしています。						
210606	トルシャード・ルーサンヌ TRUCHARD ROUSSANNE	白	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・ヴィンヤードの苗木を移植。元々はシャトー・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ヶ月間熟成。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、プ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。 ワイン・エンシェージアスト 92点 ワイン・レストラン誌 ★★★★★ (2018VT) ジェイムズ・サックリング 91点 (2019VT)						
215056	トルシャード・シラー TRUCHARD SYRAH	赤	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 エルミターージュのトップ生産者ジャン・ルイ・シャールヴのクローン。 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てきます。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です。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。						



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) **【限定品】**

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 【限定品】 (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 4560474982647	750	¥14,000	
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asting・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マイルの香り。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 ナシ	750	¥22,000	
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・フ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が感じられます。レッドチェリー、ミント、タバコ、カンゾウ、野生のハーブなどの魅力的な風味が更に味わいを押し上げています。							
214995	ポット・アクタエオン・カベルネ Pott Actaeon	白	2016	ナパ・スタック・スリープ AVA 4560474982678	750	¥25,000	
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窺てしまい、シカ(スタック)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・スタグス・スリープ・ランチ 隣接する畑はシェーファーのヒルサイド・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年のアクタエオンは、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、アクタエ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。ボルドー左岸のブルミエクリュとの比較をブラインド・テイasting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【限定品】

＜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 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・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＞

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>Slope Winery</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。 この畑はローズ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。							
213647	ベーレンス・スペア・ミー BEHRENS SPARE ME	赤	2015	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982746	750	¥11,000	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン87%、プティ・ヴェルド13% 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・ノルのすぐ東側のムナ・サルタン・ブドウ園、マルベックはヨントヴィル産。 醸造: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)で20ヶ月間熟成。 アルコール度数14.9%/生産量:257ケース 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。 The Wine Advocate 93点/Lisa Perrotti-Brown Jeb Dunnuck 91+点							
214335	ベーレンス・パッセンジャー BEHRENS THE PASSENGER	赤	2016	ナパ・ヴァレー・カリストガ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・カリストガの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。 アルコール度数15.4%/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、ブラックベリーの高い香り、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。スレートを思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							

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】						
210376	ベーレンス・ロード・レス・トラベルド VI BEHRENS THE ROAD LES TRAVELED VI	赤	NV	ナパ・ヴァレー 4560474983323	750	¥9,000
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン56%、プティ・シラー37%、グルナツシュ7% ブドウ畑:ナパ・ヴァレー 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。その後圧搾し、フレンチオーク樽(新樽、古樽両方使用)で20ヶ月以上熟成。様々なヴィンテージのワインをブレンド。アルコール度数:14.8% / 生産量:699ケース 濃厚な紫色。カラメル、シダー、レザー、ドライ・ハーブの香りとビターチョコレート、ココア、ハーブの風味に満ちています。飲みやすく料理にも合わせやすい気軽に楽しめるワイン。ステーキなど肉料理と。特にベリーソースを添えた鴨料理と相性抜群 ※The Road Les Traveled=“人があまり行かない道” 初リリースはエルナ・シャイン銘柄の時代に遡ります。レス・ベーレンスのインスピレーションだけが作り出せるマルチ・ブレンド&マルチ・ヴィンテージのブレンド・ワイン。						
210301	ベーレンス・アンカー BEHRENS THE ANCHOR	赤	2016	ナパ・ヴァレー-AVA 4560474983316	750	¥14,000
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン95%、プティ・ヴェルド5% ブドウ畑:ナパ・ヴァレー 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)で20ヶ月以上熟成 アルコール度数:15.6% / 生産量:490ケース 染み入るような黒みがかった紫の色合い。ブラックベリー、プラム、ホワイトペッパー、土の香りが漂います。甘くアーシーな風味と長い余韻が特徴です。ステーキなど赤身肉の料理全般と相性がいいです。 ※Anchor=錨 アンカーは、所定の位置に留まっていること、しっかりつかまえていることのシンボルです。						
213631	ベーレンス・フロント・マン BEHRENS FRONT MAN	赤	2016	ナパ・ヴァレー-AVA 4560474982302	750	¥16,000
品種:メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10% ブドウ畑:ナパ・ヴァレー 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・ノルのすぐ東、ムナ・スルタンのブドウ園産。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。その後圧搾し、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 ※Front man =楽団、バンドを率いるリーダー、歌手、表看板役。 ショー・ストッパー(ショーが一時的に中断されてしまうほどの拍手喝さいを浴びる名人)の陽気なバンド・リーダーに、誰もが釘付け! Wine Spectator 93点(2020年2月)、Vinous 91点(2018年12月) The Wine Advocate #234 October 2018 (92+ points) – Lisa Perrotti-Brown 黒みがかった深みのある紫色。プラム・ジャムやドライ・ベリー、ブラックチェリーのコンポートを思わせる控えめなアロマに、野生のセージとクロブのニュアンスが漂います。凝縮感のあるフルボディで、ジューシーなブラックフルーツの風味あふれる味わい。親しみやすくまろやかなタンニンと長い余韻が楽しめます。						
213635	ベーレンス・ヘッド・イン・ザ・クラウド BEHRENS HEAD IN THE CLOUDS	赤	2013	ナパ・ヴァレー-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・ヴァ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べきワイン。						



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、ロマンチックなりキュール

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。
ガラスの靴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
魅力の濃厚なりキュール。
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。