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

“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貫き、カリフォルニアで最もお買い得なワイン、とロバート・パーカーJr.氏のお墨付きを得たワイナリー。
幅広いブランドを展開し、全ての畑で“持続可能な≪環境保全型農法≫を実施しています。
CCOF(カリフォルニア州認定有機農家)、CSWA(カリフォルニア・サステイナブル・ワイングローイング・アライアンス)の認定を受けています。

ニューヨーク国際ワインコンペティション2012 ”ファミリー・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー”
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!!

■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、モントレー、セントラル・コースト地区のブドウから生まれます。
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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215698	**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	**¥2,200**	
ブドウ品種：シャルドネ主体　　※スクリューキャップへ変更予定 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、カラメルの風味。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ツ星獲得(2018VT)						
215682	**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	**¥2,200**	
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体　　※スクリューキャップへ変更予定 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、カラメルの甘い香り。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見事なバランス、滑らかで長い余韻。 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。						

SHANNON FAMILY OF WINES

SHANNON FAMILY OF WINES
シャノン・ファミリー・オブ・ワインズ

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 160 ha 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。ブドウ畑はコノ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。
Wine Enthusiast2022　92点（2019VT）　Wine Enthusiast2022　90点（2020VT）
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。ブドウ畑はコノ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、最高のバランスに仕上げています。

215141	**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。ブドウ畑はコノ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、しっかりとしたコク、ほのかな樽香、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＆破砕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。
Wine Enthusiast2022　92点 (2020VT)

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。ブドウ畑はコノ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。
明るいルビー色。ベ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＆破砕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。

215135	**ピストル・グリップ・カベルネ・ソーヴィニヨン【限定品】** 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バ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）
ブドウ畑はコノ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【限定品】** 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、ブドウ園に佇む築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・・・驚異的な仕上がりの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）
ブドウ畑はコノ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、ブラックベリーの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に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、ソノマの自然の豊穣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、セインツ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、デイビス・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。

アリシアン・ワインズ

ALYSIAN
RUSSIAN RIVER VALLEY

（ソノマ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー）

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

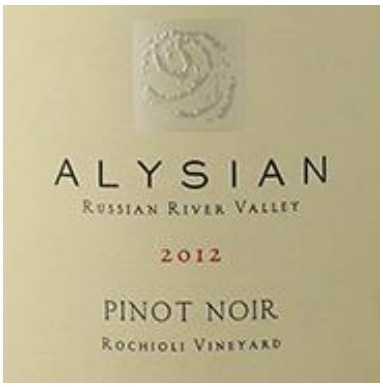
1978年デイヴィス・バイナムでのチーフ醸造家として彼のキャリアはスタートします。そして後にブドウ供給をしていたジョー・ロキオリと出会い、ロキオリの醸造長に抜擢されます。1982年にロキオリ・ブランドのワインを初めて醸造、そして自らのブランド、ゲイリー・ファレルを設立。（2004年売却）
ロキオリの醸造家として、ソノマのピノ・ノワールを世界に知らしめた第一人者となりました。

【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、リッジやセインツ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	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)		
2	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)		
3	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。

4	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。		
5	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。

6	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。		
7	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のシングル・ヴィンヤードで最もユニークで、はっきりとした存在感がある畑です。このワインは土壌とテロワールをくっきりと映し出しています。 各ヴィンテージに一貫するスミレやブラックベリーの豊かなアロマ、ブラック・チェリーやプラムの風味を核とし、ヒマラヤスギとミントのニュアンスを感じさせる多彩な風味。信じられないほど豊かな風味と奥深さ、その一方でしっかりとした骨格(鮮やかな酸と繊細なタンニン)がワインのスタイルを完成させています。エキゾチックで味わい深い後味の余韻も非常に長い。

8	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。		

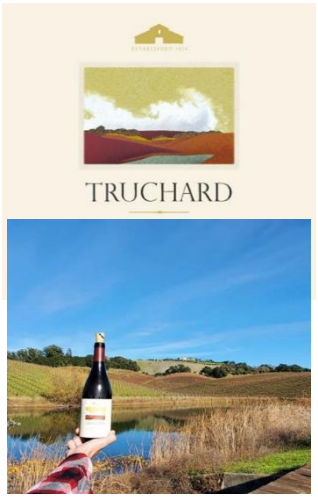
ゲイリー・ファレルを世界的に有名にしたロキオリ醸造長時代のワインのアリシアン版。ソノマ屈指のブドウ栽培醸造家ロキオリの畑と、SFの土地資産家ハワード・アレンが所有し、ロキオリが管理しているアレン・ヴィンヤード。 この2つのブドウ畑から産まれたピノ・ノワールは、アメリカで過去最高にもてはやされた伝説のワインです。 ロシアン・リバー・ヴァレーを世界的に有名にした立役者と言っても過言ではありません。 暫定でもPP96～100点と評価され、その後も100点という評価が修正されず、存在し続けたCAピノ・ノワールは、長らくロキオリとキスラーに限られてます。※後にピーター・マイケルとマーカッシンがPP100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。

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・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン、テンプラニーリョ、マルベック、プティ・ヴェルドを栽培し、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譲地として知られ、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・ファーミング
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！

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）

ｺｰﾄﾞ	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	
212232	**トルシャード・シャルドネ** TRUCHARD CHARDONNAY	白	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000710	750	**¥5,500**	

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、スパイスの溌剌とした後味に繋がっていきます。

ワイン・エンシュージアスト2020　91点　/　ワイン・レストラン誌 ★★★★★≪最高評価≫　(2018VT)
ワイン・アドヴォケイト2020　90p　/　ジェイムス・サックリング2020★★★★92p　(2019VT)

212454	**トルシャード・ピノ・ノワール** TRUCHARD PINOT NOIR	赤	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000727	750	**¥5,500**	

品種：ピノ・ノワール100%
醸造：収穫したブドウを丁寧に除梗、破砕し、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＆スピリッツ誌（Wine & Spirits –April 2022）93点　(2019VT)

212458	**トルシャード・ジンファンデル** TRUCHARD ZINFANDEL	赤	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000741	750	**¥4,500**	

品種：ジンファンデル100%
醸造：ブドウは全て優しく除梗、破砕。パスツール・レッドという酵母を投入し発酵。ポンピング1日2回、発酵温度は最高31．1℃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か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。

212464	**トルシャード・カベルネソーヴィニヨン** TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000789	750	**¥5,500**	

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、破砕し、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・エンシュージアスト 93点　/ デキャンタ 92点 /ジェイムズ・サックリング91点　(2018VT)

ｺｰﾄﾞ	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	
211759	**トルシャード・メルロー** TRUCHARD MERLOT	赤	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000765	750	**¥5,500**	

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、破砕し、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ケ月毎に澱引き。

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譲地として知られ、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。

ｺｰﾄﾞ	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	
210608	**トルシャード・ルーサンヌ** TRUCHARD ROUSSANNE	白	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000703	750	**¥4,500**	

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、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、アプ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・エンシュージアスト 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)

ｺｰﾄﾞ	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	
217180	**トルシャード　シェパード　レッド【限定品】** TRUCHARD SHEPHERD RED	赤	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 899062000819	750	**¥4,000**	

トルシャードは40年以上に渡り、カーネロスの土地を開墾してきました。カーネロスとはスペイン語で羊を意味します。その昔、このエリアは主に牧草地で、かつては「フィールド・ブレンド」⇒(※同じ畑に異なる品種を植え多品種のブドウを混醸すること)のワインが造られていたのです。羊飼いを意味するシェパードのブレンド・ワインは古き良き時代を思い起こさせる一方、昔とは製法が違い、それぞれの育った畑の土壌や気候の多様性を忠実に表現するブドウを別々に醸造しワインになってからブレンドされ仕上げられるワインです。

品種:シラー、ジンファンデル、テンプラニーリョ
醸造:ブドウはそれぞれ、自社所有畑の様々な区画から集められ、品種ごとに別々に醸造しブレンドを行う。
フレンチオーク樽(新樽30%)で12ヶ月間熟成

ヴィンテージ2021:
しっかりしたコク、ジンファンデルは溌剌とした果実の風味、テンプラニーリョは独特のスパイシーな風味をワインにもたらしています。ほんのり甘く品の良いハチミツのようなブルーベリーの花、熟したプラムやカシスのアロマに、バニラやシダーのほのかなニュアンスが漂います。口いっぱいに広がるジューシーなベリー、レッドカラントやチェリージャムの風味。まろやかに熟したタンニンが、レッドフルーツやスパイスの風味に満ちた、贅沢な余韻をもたらします。

ｺｰﾄﾞ	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	
214790	**トルシャード　シェパード　ソーヴィニヨン　ブラン【限定品】** TRUCHARD SHEPHERD SAUVIGNON BLANC	白	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ/ｶｰﾈﾛｽ 0899062000802	750	2022年 8月ごろ 入荷予定	

品種:ソーヴィニヨン・ブラン
醸造:ブドウはそれぞれ、自社所有畑の様々な区画から集められ、品種ごとに別々に醸造しブレンドを行う。
ステンレスタンクでゆっくりと低温熟成。発酵後、そのままタンク内に残しシュール・リーで3ヶ月間熟成。

ライムやグースベリー、キウイのさわやかなアロマと、ほのかなジャスミンの花の香り。
繊細な口当たり、滑らかなのど越し、レモンの皮やグレープフルーツ、ライチの風味あふれるフレッシュな味わい。しっかりとした酸味はシトラス、ミネラル、スパイスの軽快な余韻を残します。

ヴィンテージ2021:
観測史上2番目に雨が少なく乾燥した冬の後に迎えた春、ブドウは例年より早めの芽吹きを迎えました。春も乾燥が続き、ブドウの成長は遅く、ブドウの実は小粒で房も小さく、収穫量は大幅にダウン～平年のおよそ50%にまで落ち込みました！
しかし夏中穏やかな気候が続いたおかげでブドウの成熟は順調に進み、このヴィンテージのワインは凝縮感のある濃厚な味わいとなりました。

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。ワインの出来栄え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

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】

214941	**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	2019	ソノマ・カウンティAVA 4560474982722	750	¥10,000

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% （クローン: ソーヴィニヨン・ブラン317=50%、ソーヴィニヨン・ムスク=50%）
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

醸造：ワインの半分をステンレスタンクで、残り半分をフレンチオーク樽(新樽50%)で低温発酵後、7ヶ月間熟成。
生産量：175ケース

淡いイエロー・カラー。リンゴ、モモ、パイナップル、スイカズラ、ジャスミンを思わせるトロピカルなアロマ。軽やかでキレの良い酸味と豊かな風味が心地よい口当たり。クリーンでバランスのとれた凝縮感のある味わいには、グアバやパイナップル等トロピカルフルーツの風味が漂い、まろやかなミネラル感あふれる長い余韻が続きます。

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て使用し、手作業で1日3回櫂入れしながら27.7℃で20～30日間浸漬発酵、30日以上の乳酸発酵。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。
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。

The Wine Adovocate 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て使用し、手作業で1日3回櫂入れしながら27．7℃で20～30日間浸漬発酵、30日以上の乳酸発酵。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。

213641	**ベーレンス・セント・フュメ** BEHRENS SAINTE FUMEE	赤	2017	カリフォルニアAVA 4560474982326	750	¥16,000

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て使用し、手作業で1日3回櫂入れしながら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。／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 (2014VT)
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。

214931	**ベーレンス・チェンジ・アップ** BEHRENS CHANGEUP	赤	2018	ナパ・ヴァレーAVA 4560474982708	750	¥29,000

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%
ブドウ畑：カベルネの一部=オーク・ノル、メルローとプティ・ヴェルド=セント・ヘレナ、マルベック=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回櫂入れしながら27.7℃で20～40日間浸漬発酵。 フレンチオーク樽 で20ヶ月間熟成(新樽率60%)／生産量：178ケース

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、キャラメルの複雑な甘いアロマ。ブラックチェリー、完熟プラム、ブラックベリーのパイ、チョコレートの濃厚な風味。口当たりなめらかでポップな酸味があり、クリーミーで豊かな味わい。大満足のフルボディです。

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	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ 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%、グルナッシュ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て使用し、手作業で1日3回櫂入れしながら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	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰ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て使用し、手作業で1日3回櫂入れしながら27.7℃で20～30日間浸漬発酵、30日以上の乳酸発酵。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
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、しっかりつかまえられていることのシンボルです。

213636	**ベーレンス・ヘッド・イン・ザ・クラウド** BEHRENS HEAD IN THE CLOUDS	赤	2017	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰAVA 4560474982319	750	¥18,000

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン84%、プティ・ヴェルド16%
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：フレンチオーク樽で22ヶ月間熟成。
生産量：145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。
※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　October 2019 (94 points) – Lisa Perrotti-Brown
深みのあるガーネットパープル・カラー。ブラックカラント、プラムジャム、野生のセージを核に、濃厚でまだ閉じ気味のタール、リコリス、紅茶の香りが漂います。ミディアム～フルボディで、しっかりとした緻密な舌触り、フレッシュさが柔らかで奥深い後味へとつながっていきます。
Vinous Media, January 2020 (92 points) – Antonio Galloni
このレンジのワインの中でも、過熟なまでに熟したワインの1つ。インクのように濃い紫がかった黒色。ブラックフルーツ、カンゾウ、新しいレザー、ラベンダー、スパイスの香り。パワフルでエキゾチック、華やかに熟している一方、16%ブレンドされたプティ・ヴェルドのタンニンがしっかりと感じられます。

211016	**ベーレンス・イーサンズ・キュヴェ** BEHERENS　ETHAN'S CUVÉE	赤	2018	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰAVA 4560474983743	750	¥20,000

品種：メルロー82%、カベルネ・ソーヴィニヨン9% 、プティ・ヴェルド9%
ブドウ畑: ナパ・ヴァレー　セントヘレナ
栽培方法:VSP(垣根仕立て) サステナブル減農薬 収穫:手摘み 2018年9月末～10月初旬　醸造:培養酵母使用。オーク樽で熟成。
生産量：328ケース

※山火事でワイナリーの家屋やブドウ畑の一部を失い、失意のどん底にあったレス夫婦。そこに投げかけられた明るい一条の光が、孫イーサンの誕生でした!イーサン(ベーレンス夫妻にエネルギーを与えてくれる元気いっぱいのバニー!)と同じように、このワインはバランス良く活気とエネルギーに満ちています。

ヴィノス・メディアVinous Media　93点
2022年1月 -アントニオ・ガローニ Antonio Galloni
イーサンズ・キュヴェ2018はメルローをベースとしたブレンドワインです。明るくパンチの効いた2018年は、開栓してから飲み干すまでの間ずっと、素晴らしい活気に満ちています。ブラックベリー、チョコレート、スパイス、新しい革、エスプレッソの風味が立ち昇り、軽やかな酸はフレッシュさと活力を与え、味わいは見事なバランスを呈しています。

211021	**ベーレンス ブレンダー・ボーイ** BEHRENS BLENDER BOY	赤	2018	ﾅﾊﾟ・ｳﾞｧﾚｰAVA 4560474983750	750	¥20,000

品種：カベルネ・フラン55%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 、メルロー10%、プティ・シラー10%、プティ・ヴェルド10%
ブドウ畑:ナパ・ヴァレー
醸造: 培養酵母使用。フレンチオーク樽で熟成。
／生産量: 290ケース
※レス・ベーレンスの渾名は“ブレンダー・ボーイ!”それは、あれこれブレンドして試すのが彼の趣味だから。彼は直感に従ってブレンドを決定しますが、今回もその直感は的を射ていました。

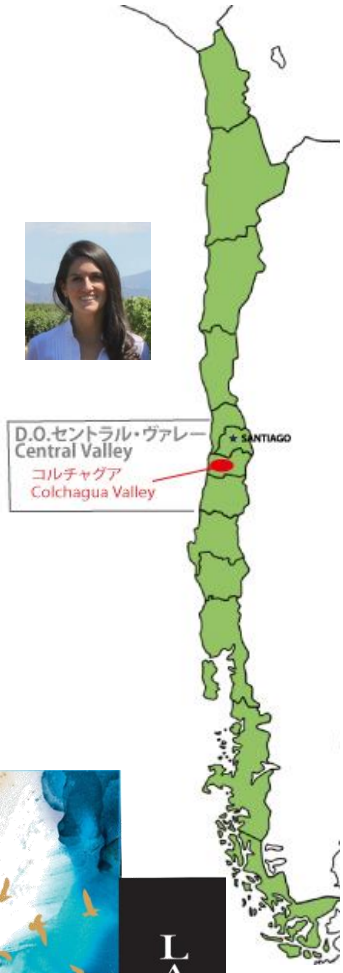
ヴィノス・メディアVinous Media　94点
2022年1月 -アントニオ・ガローニ Antonio Galloni
ブレンダー・ボーイ2018の主役はカベルネ・フランです。ワイルドでエキゾチックなこのは、最高に熟したダークフルーツの印象的なアロマが圧倒的な存在感を示し、クレーム・ド・カシス、ブラックベリー・ジャム、クローブ、ラベンダー、メントール、リコリスの風味が、この贅沢でジューシーなワインのダイレクトなおいしさと魅力を形作っています。

LA PLAYA

La Playa
ラ・プラヤ

Chile / チリ　コルチャグア・ヴァレー

ブドウ栽培から醸造・瓶詰めまで自社で行う コルチャグア・ヴァレーのエステート・ワイン



チリ・コルチャグア出身のスティル（Sutil）・ファミリーと米・カリフォルニア州ナパ・ヴァレーのアクセルセン（Axelsen）・ファミリーは、1990年コルチャグア・ヴァレーの優れたテロワールにほれ込み、ティンギリリカ川のほとり、ペラリーリョでブドウ栽培を始めました。
これがLA PLAYA WINESの誕生です。
現在、女性醸造家のパメラ（Pamela）がセラー・マスターを務めています。

【1% For the Planet（地球のための1%）】

LA PLAYAのオーナー・ファミリーは、サーフィンなどウォータースポーツの愛好家！
そのため　チリの海岸線の生態系を守る活動に、非常に熱心に取り組んでいます。
1% FOR THE PLANETに加盟し、環境保護活動を支援しています。

【5つの認証】

① Certified Sustainable Wine of Chile
2011年に制定されたチリワイン業界のサステイナビリティ・コード。グリーン（ブドウ畑）、レッド（醸造工程）、オレンジ（社会的貢献）、パープル（観光事業）の4分野の各条件においてワイン製造会社を認証。

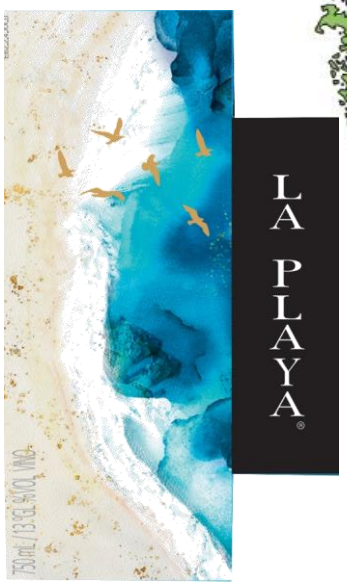
②1% FOR THE PLANET
米パタゴニア社（アウトドア関連商品の会社）の提唱で始まった“地球環境保護”に取り組む企業、個人、非営利団体のグローバルネットワーク。収益の1%を環境保護活動に寄付。

③Vラベル＝ヴィーガン認証

④ BRC＝英国小売業協会（British Retail Consortium）が 1998 年に開発した食品安全基準の認証制度。

⑤ Wine in moderation（EU,ブリュッセル）

LA PLAYAの畑
動画で公開中



チリ　サパジャール海岸の浜辺をモチーフにしたラベル

■Varietal Series

**コルチャグア・ヴァレー生まれのヴァラエタル・シリーズ。
プレミアムワインの産地として有名なコルチャグア・ヴァレーで栽培されるブドウを使用。（※ソーヴィニヨン・ブランを除く）
ブドウは新鮮さを保つため、涼しい夜間に収穫されます。
赤ワインはフレンチオークの古樽で8ヶ月間熟成させた本格派。**

コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215311	**ラ・プラヤ　シャルドネ** La Playa Chardonnay	白	ｺﾙﾁｬｸﾞｱ・ｳﾞｧﾚｰ 7809591500295	750	¥1,400	

品種：シャルドネ100%　　＊ナチュラルコルク、ケース12本入

【醸造】 13℃のステンレスタンクで36時間静置後、ワインの80%はそのまま、残り20%はフレンチオークの古樽（4～5年もの）に移し、シュール・リーで3ヶ月間の発酵熟成。ワインの35%を天然のマロラクティック発酵。

【テイスティング】 ゴールドの輝きを放つイエロー・カラー。モモ、洋ナシ、パイナップルなどトロピカルフルーツの香りとアカシアやジャスミンのフローラルな香り、焦がしたオークのほのかな樽香が見事に解け合っています。
豊かな果実味、バランスの良い酸味、ナッツの香ばしい風味を含むジューシーでさわやかな味わい。

コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215316	**ラ・プラヤ　カベルネ・ソーヴィニヨン** La Playa Cabernet Sauvignon	赤	ｺﾙﾁｬｸﾞｱ・ｳﾞｧﾚｰ 7809591500264	750	¥1,400	

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%　　＊ナチュラルコルク、ケース12本入

【醸造】 涼しい夜間に収穫したブドウをステンレスタンクに入れ2日間の果皮浸漬後、22～25℃で8日間の発酵、天然のマロラクティック発酵。フレンチオーク樽（3年物以上の古樽）に移し8ヶ月間熟成。

【テイスティング】 紫の陰影を持つ、澄みきった輝くルビー・レッド。ストロベリー、チェリー、ブルー＆ブラック・ベリーの濃厚なアロマに、トーストやカラメルの樽香が交じり合っています。シルクのようになめらかな口当たりのミディアムボディ。表現豊かな果実味とほのかな樽の風味が混然一体となって長い余韻を残します。

コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215306	**ラ・プラヤ　ソーヴィニヨン・ブラン** La Playa Sauvignon Blanc	白	セントラル・ヴァレー 7809591500271	750	¥1,400	

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%　　＊スクリューキャップ、ケース12本入
※ソーヴィニヨン・ブランのみ、産地はセントラルヴァレーとなります。

【醸造】 涼しい夜間に収穫したブドウを優しく圧搾し、14℃のステンレスタンクで20日間の発酵。天然のマロラクティック発酵後、しばらく熟成させ、安定化、軽くろ過。

【テイスティング】 グリーン＆プラチナの輝きを放つ、明るく澄んだ淡いイエロー・カラー。
トロピカル＆シトラス・フルーツの香り際立つアロマに、複雑なニュアンスを持つハーブの香りが漂います。フレッシュで繊細な果実味は、バランスの取れた酸味を含み、長くフルーティーな余韻へとつながっていきます。

215321	**ラ・プラヤ　カルムネール** La Playa Carmenere	赤	コルチャグア・ヴァレー 7809591500288	750	¥1,400	

品種：カルムネール100%　　＊ナチュラルコルク、ケース12本入

【醸造】 涼しい夜間に収穫したブドウをステンレスタンクに入れ2日間の果皮浸漬。22～25℃で8日間の発酵。フレンチオーク樽（3年物以上の古樽）に移し、8ヶ月間熟成。安定化、軽くろ過。

【テイスティング】 ルビー色にきらめく深いレッド・カラー。プラム、チェリー、ブラックベリーの濃厚なアロマに、ハーブの風味と、トースト、コーヒー、モカを思わせる樽香が解け合っています。口当たりはやわらかく、豊かな果実味と樽香が一体となって長い余韻へと続いていきます。

■Reserva Series　レゼルバ シリーズ

▼*Limari Valley* / リマリ・ヴァレー　：冷たい海風カマンチャカがブドウの過熟を、少雨による乾燥が病害虫を防ぎます

215325	**ラ・プラヤ　シャルドネ　レゼルバ** La Playa Chardonnay Reserva	白	リマリ・ヴァレー 7809591501100	750	¥1,800	

品種：シャルドネ100%　　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】涼しい夜間に手摘みしたブドウをステンレスタンクで20日間発酵。ワインの80%をそのままシュール・リーで、残りの20%をフレンチオークの古樽に移し10ヶ月間熟成。安定化、軽くろ過。

【テイスティング】 明るく澄みきった濃いイエロー・カラー。 白桃やカリン、白い花、そしてテロワール由来のミネラルを感じさせるアロマ。口当たりはフレッシュで、しっかりとしたコクと果実味のバランスがすばらしく、テロワール特有のほのかな塩気も感じられ、長い余韻が続きます。

▼*Casablaca Valley* / カサブランカ・ヴァレー　：海岸山脈の西側で午後に気温が下がる、ピノやシャルドネの理想郷

215335	**ラ・プラヤ　ピノ・ノワール　レゼルバ** La Playa Pinot Noir Reserva	赤	カサブランカ・ヴァレー 7809591501674	750	¥1,800	

品種：ピノ・ノワール100%　　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】 ブドウは手作業で収穫。一部を破砕せず除梗。残りは房ごと開閉式のステンレス発酵槽で21日間浸漬。その後、ワインを2年物のフレンチオーク樽に移し、厚い澱の上で2～3ヶ月間浸漬、12ヶ月間熟成。

【テイスティング】 紫の陰影、澄んだ輝きを持つ美しいルビー・レッド。ストロベリー、サワーチェリー、各種ベリーのフルーティーで濃厚なアロマに、樽由来のトースト香、カラメル、スパイスのほのかな風味が漂います。フレッシュで芳醇な味わいはシルクのようになめらかで、果実味と樽香が混然一体となった豊かな余韻が尾を引きます。

▼*Colchagua Valley* / コルチャグア・ヴァレー　：ラ・プラヤのホームグラウンド。有名ワイナリーが集まる歴史あるエリア

215340	**ラ・プラヤ　メルロー　レゼルバ** La Playa Merlot Reserva	赤	コルチャグア・ヴァレー 7809591500462	750	¥1,800	

品種：メルロー100%　　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】 ステンレスタンクで4日間浸漬後、24～27℃で10日間発酵。発酵完了後10日間ほど静置し、2年物のフレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。その間、天然のマロラクティック発酵。安定化、軽くろ過。

【テイスティング】 紫にきらめくルビー・レッド。チェリーや野生のブラックベリーのフレッシュな果実の香りが、樽熟成によるトースト香やスパイスの香りと見事に解け合っています。なめらかなタンニン、素晴らしいコク、バランスの取れた酸味、豊かな果実味が口いっぱいに広がり、フルーティーな余韻が長く尾を引きます。

▼*Maule Valley* / マウレ・ヴァレー　：チリ最大&最古の産地。高級ブドウへの転換が進むバラエティに富んだテロワール

215330	**ラ・プラヤ　カベルネ・ソーヴィニヨン　レゼルバ** La Playa Cabernet Sauvingon Reserva	赤	マウレ・ヴァレー 7809591500431	750	¥1,800	

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン92%、カベルネ・フラン8%　　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】 涼しい夜間に手摘みしたブドウをステンレスタンクで4日間浸漬後、24～28℃で10日間発酵。2～3年物のフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。

【テイスティング】 チェリー、ブラックベリー、ブルーベリーの鮮やかなアロマに、ドライフルーツ、スパイス、クローブのニュアンスも感じられます。なめらかな舌触りと濃厚な味わいを持つ熟したタンニンは、豊かな果実味と樽の風味を湛え、フルーティーな長い余韻を残します。

■Gran Reserva Series グラン・レゼルバ シリーズ

▼*Limari Valley* TABALI / リマリ・ヴァレー タバリ
チリ最北端のワイン産地。極端に降水量が少なく、砂漠からの暖かく乾いた風と、太平洋からの湿った涼しい風の両方が入り込み、昼夜の寒暖差が激しいのが特徴。風味豊かな高級ワインの産地として発展しています。ブドウ畑は標高109m、様々なレベルの表面粘土と石灰質物質を含む沖積土。ブドウの木はゆっくりと成熟し、品種の個性が反映されたいきいきとしたワインを生み出します。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215345	**ラ・プラヤ シラー グラン・レゼルバ** La Playa Syrah Gran Reserva	赤	ﾘﾏﾘ・ｳﾞｧﾚｰ 7809591503975	750	**¥2,500**	

品種：シラー93%、プティ・ヴェルド4%、ヴィオニエ3%　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】 ブドウを房ごとステンレスタンクに入れ、5℃で8日間の浸漬、25℃で10日間の発酵。その間手作業でパンチング。フレンチオーク樽（新樽25%、2～3年物の古樽75%）で16ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

【テイスティング】 紫がかった深いレッド・カラー。スミレやブラック＆サワー・チェリーの生き生きとしたアロマに、スパイスやスモークのほのかな樽香が感じられます。ソフトでフレッシュ、凝縮された果実味はバランスが良く、素晴らしい余韻が長く続きます。長期熟成のポテンシャルが高いワインです。

▼*Colchagua Valley* PERALILLO / コルチャグア・ヴァレー ペラリージョ
チリでも最も古いブドウ栽培地。三方を山に囲まれた盆地で、夜には涼しい海風が吹き寄せるため、昼夜の寒暖差が大きいのが特徴です。
標高136m、ローム粘土土壌。涼しい海風の影響でブドウの木はじっくりと成熟。品種特有の個性が楽しめる、いきいきとしたワインが生まれます。

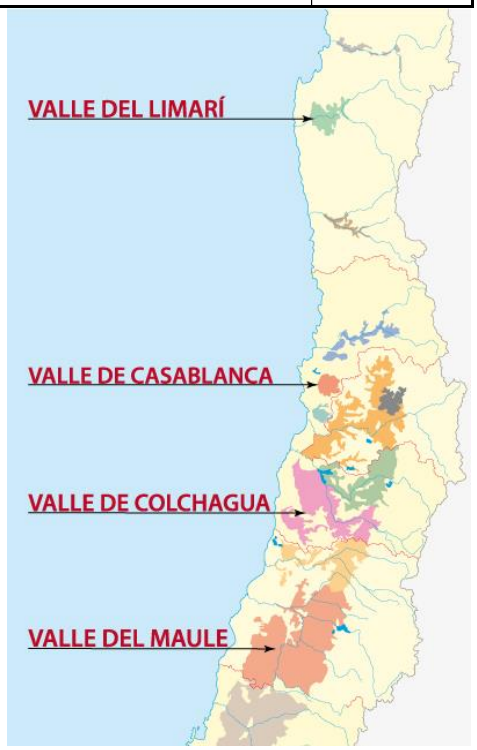
215350	**ラ・プラヤ カルムネール グラン・レゼルバ** La Playa Carmenere Gran Reserva	赤	ｺﾙﾁｬｸﾞｱ・ｳﾞｧﾚｰ 7809591503968	750	**¥2,500**	

品種：カルムネール96%、プティ・ヴェルド4%　＊ナチュラルコルク、ケース6本入

【醸造】 ブドウを房ごとステンレスタンクに入れ5℃で8日間浸漬、培養酵母を投入し24～25℃で10日間発酵、天然のマロラクティック発酵。フレンチオーク樽（新樽25%、2～3年物の古樽75%）で16ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

【テイスティング】 ルビー色の縁取りのある、いきいきとした深みのあるレッド・カラー。素晴らしい個性が感じられるアロマは、プラム、イチゴ、ブラックベリー、ブラック＆ホワイトペッパー、クローブ、月桂樹の葉、ほのかな樽のトースト香が混然一体となっています。濃厚で風味豊かな味わいはバランスが良く、長い余韻が続きます。

コンクールやワイン評価本で90点以上の高得点を獲得！　高い評価を得ています。



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。
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ーな味わい。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。模倣品にはご注意下さい。