

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)



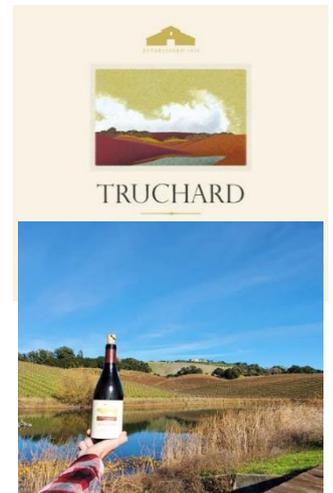
【トルシャード家の歴史】

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。

※実はカーネロスに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。

コード	商品名 ユニフィケーション	色	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
212233	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 0899062000710	750	¥5,500	
<p>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、定期的に澱を攪拌して味わいの複雑さと豊かさを引き出しています。</p> <p>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、スパイスの澁刺とした後味に繋がっていきます。</p> <p>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 / ジェイムズ・サックリング2020★★★★92p (2019VT)</p>						
212454	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 0899062000727	750	¥5,500	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>ワイン&スピリッツ誌(Wine & Spirits -April 2022)93点 (2019VT)</p>						
212458	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 0899062000741	750	¥4,500	
<p>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%)。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>						
212470	トルシャード・カベルネソーヴィニオン TRUCHARD CABERNET SAUVIGNON	赤	ナパ・ヴァレー/カーネロス 0899062000789	750	¥5,500	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニオン88%、カベルネ・フラン10%、その他2% 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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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)</p>						

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	
211759	トルシャード・メルロー TRUCHARD MERLOT	赤	ナバ・ヴァレ/カーネロス 0899062000765	750	¥5,500	
<p>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ヶ月毎に澱引き。</p> <p>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ばいに広がります。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。</p> <p>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。</p>						
210609	トルシャード・ルーサンヌ TRUCHARD ROUSSANNE	白	ナバ・ヴァレ/カーネロス 0899062000703	750	¥4,500	
<p>品種:ルーサンヌ100% パソ・ロブレスのダブラス・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。</p> <p>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。</p> <p>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)</p>						
217181	トルシャード シェパード レッド2020【限定品】 TRUCHARD SHEPHERD RED	赤	ナバ・ヴァレ/カーネロス 0899062000819	750	¥5,500	
<p>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。</p> <p>品種:シラー、ジンファンデル、テンプラニーリヨ 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</p> <p>しっかりとしたコク、ジンファンデルは澀刺とした果実の風味、テンプラニーリヨ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。ほんのり甘い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。口いっば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。</p>						
214790	トルシャード シェパード ソーヴィニオン ブラン2021【限定品】 TRUCHARD SHEPHERD SAUVIGNON BLANC	白	ナバ・ヴァレ/カーネロス 0899062000802	750	¥4,000	
<p>品種:ソーヴィニオン・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。</p> <p>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。</p> <p>ヴァンテージ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。春も乾燥が続く、ブドウの成長は遅く、ブドウの実の小粒で房も小さく、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、このヴァ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。</p>						