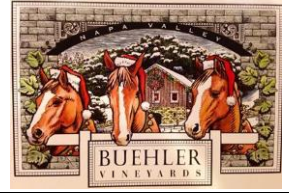


Buehler



“スクリーミング・イーグル” “ダラ・ヴァレ” など、いわゆるパーフェクト・ワインと呼ばれるワインを数多くリリースしてきたカリフォルニアの偉大なるワイナリー。そのワインを実質的に造り上げているのが、カリフォルニアワイン業界では知らないものはいないと言われているハイジ・バレット女史。そして、そのハイジ・バレット女史のスタイルを受け継ぐナパのワイナリーが、このビューラー。

ビューラーの歴史は、1971年、観光客が容易に辿り着くことが出来ないようなナパの山腹に土地を買ったことから始まります。始めはブドウ栽培家として生計を立てていたジョン・ビューラーは、自分の「名前で作る」という夢の為に、醸造設備を併設します。醸造設備設立間もなく、【栽培家】としてではなく【ワイナリー】としての評価が高まり始めたビューラー・ヴィンヤーズは、1978年に700ケース程の生産量が見る見るうちに増えていきます。そして、1982年、かのハイジ・バレット女史をワインメーカーとして雇入れ、現在のビューラーのスタイルが確立されました。

彼女の5年間のビューラー・ヴィンヤーズでの経験が、その後、“スクリーミング・イーグル”や“ダラ・ヴァレ”などの【傑作】を造り上げたいっても過言ではありません。現在は、そのハイジ・バレット女史のスタイル・哲学を継承したままデヴィッド・クローニンをワインメーカーとして迎え、ビューラー・ヴィンヤーズのさらなる進化を目指しワイン造りが行われています。現在では、ほぼ毎年のように【ワイン・スペクテイター誌】が選ぶTOP100ワインに選出され、その表紙を飾り特集も組まれるなど、デヴィットの名声、そして、ワイナリーとしての【ビューラー・ヴィンヤーズ】が、ナパの素晴らしいワインであることが容易に理解できます。

カベルネ・ソーヴィニオンは、まさにその典型で、とっつきにくい面を持つブドウ品種でさえ、デヴィッドの手にかかればこんなにも外交的で味わいのはっきりしたワインになるのかと関心するばかり。ジンファンデルは、全く引っかけのない素晴らしくシルキーなタンニンと果実味のボリューム感があります。過去にワインスペクテイターでTOP100ワインに選出された実力もあり、ビューラーを語る上では外せない一本。シャルドネは綺麗な酸を残した、輪郭のはっきりしたスタイル。ロシアン・リヴァー・ヴァレーの2つのヴィンヤードのシャルドネを使用しており、それぞれの畑の個性を絶妙に調和させた素晴らしくエレガントなワイン！カリフォルニア・ワイン・ラバーならずとも、きっと気に入るであろうシャルドネです。

そしてそして、なんといってもこのビューラーで最上ワインといえば【パパス・ノール】。このワインはビューラーのもつ畑の一番古いカベルネ（50年以上の樹齢）だけで造られており、しかも、非常に乾燥した場所、いわゆるマイクロ・クライメット（微気候）の特別な畑のカベルネが使われています。つまり、かなり凝縮感のあるカベルネだけがこのワインに使われているわけです。パパス・ノールではさらに上の上の次元を感じることができます。

私のこのワインの第一印象は『このワインだけ目指すところが違う・・・』というもの。『これはビューラーであってビューラーではない！』こんな言い方が陳腐なことは解っていますが、フランス・ボルドー・メドック格付け第一級ワインを意識して造り上げたに違いない・・・そう感じさせるほどのクオリティーとスケール感があります。この味わいと価格を見て、「安い！」と感じるのは、きっと私だけではないはず。ハイジ・バレット女史のスタイルを継承、そして、進化するビューラー・ヴィンヤーズ、とくとご堪能下さい！！



ジンファンデル・ナパ・ヴァレー 2016

参考小売価格 ¥4,400 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ジンファンデル 95%以上、プティ・シラー 5%未満

JAN : 724404009024

2003年にワイン・スペクテイター誌で93ポイントを取得したワイン。想定外の旨さ!! これぞナパの真髄!! 樹齢が40年を超える古木から造られるジンファンデルはしっかりとキャラクターを持ちながらもとてもシルキーでエレガントに仕上がっています。少量のプティ・シラーの混醸によりスパイシーさとタンニンのあるしっかりとした骨格が感じられます。フレンチ・オークとアメリカン・オークの樽で14ヶ月熟成。新樽率20%。



カベルネ・ソーヴィニオン・ナパ・ヴァレー 2014

参考小売価格 ¥6,000 (税別)

- ◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%

JAN : 724404009031

25%自社畑からのブドウを使用した、エレガントスタイルのカベルネ・ソーヴィニオン。ワインスペクテイター誌の表紙を飾ったワイン。黒系果実のアロマと香りが特徴で、主にプラムやブラックベリー、カシスなどのフルーツ香があります。山の斜面にある畑から生産されるこのワインは、とても凝縮された味わいに仕上がっており、深い香り、心地よいタンニンを感じることが出来ます。フレンチ・オークとアメリカン・オークで16ヶ月熟成。



エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー 2016

参考小売価格 ¥8,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：724404095003

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

完全自社畑のブドウより生産されるエステート。しなやかな果実味、樽からくる上品でスパイシーな旨味、そして、複雑味に溢れています。輝きのある色合い。グラスに注ぐと内側に流れる「ワインの涙」が多く、粘度とエキス分の濃さが窺える。多少の若さはあるものの、ワインのスタイルとしては全体的に落ち着いた印象。ビュラーの最大の特徴である“ジューシー & スパイシー”な風味は、どのビュラーを試飲しても一貫しており、特にこのエステートにおいては、中間の味わいのボリューム感が圧倒的。100%フレンチ・オークではなく、あえてアメリカン・オークをバランスよく使用する事で、ナパの土壌の特徴を最大限に表現している。余韻も長く、赤ワイン独特の“渋み”が好きな人が求める存在感のあるタンニンがとても心地よい。カリフォルニアワインの『解りやすさ』『親しみやすさ』そして『力強さ』が見事に表現されたビュラーの最高傑作。



エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー “パパス・ノール” 2013

参考小売価格 ¥10,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：724404009604

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

2004年から造られる、ビュラーの自社畑の中で樹齢の一番高い（1971年植樹）カベルネ・ソーヴィニヨンの区画から造られる最上ワイン。この区画は、マイクロ・クライメット（微気候）と呼ばれる、非常に乾燥した区画で、これにより非常に凝縮したブドウが出来ると言います。熟したブラックベリーやプラムの香りにスパイシーさが混ざる魅惑的なワイン。非常に魅惑的なブルーベリーやブラックベリー、熟したプラムの香りにスパイスを感じる。熟成に使われる50%のフレンチオークからか、ボルドー右岸地区の偉大なるワインを連想させる。非常に完成度の高いワインで、口に含むとアタックから中間の味わい、そして余韻へとビュラーらしくまったくひっきりなしのタンニンと果実のボリューム感が一貫して現れる。全体的にリッチで旨味の凝縮感があり、他のビュラーとはあきらかに格の違いを感じさせる。



シャルドネ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー 2015

参考小売価格 ¥4,300 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ソノマ

JAN：724404009383

◆ブドウ品種：シャルドネ100%

ロシアン・リヴァー・ヴァレーのリヴァー・ヴィンヤードとウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネを使用。リヴァー・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、フローラルな香りとミネラル感、そしてライムやピーチのニュアンスを、そして、ウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、熟したアプリコットのニュアンスが感じられます。バランスを重視したシャルドネで、優しい樽香を持つエレガント・スタイル。パワフルなスタイルが多いカリフォルニア・ワインの中でも特にバランスを重視した繊細なシャルドネ。熟成にはフレンチオークを使用。



ホワイト・ジンファンデル・カリフォルニア 2017

参考小売価格 ¥2,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア

JAN：724404009116

◆ブドウ品種：ジンファンデル100%

『ワインスペクテイター誌で55本のホワイト・ジンファンデルで【ナンバーワン】に選出！さらには、アメリカの【ホワイト・ハウス】で最初に選ばれたホワイト・ジンファンデル！』

ほんのりオレンジがかったサーモンピンク。イチゴジャムの様なフルーティーでナチュラルな香り。多くのロゼワインに感じられる、不快なケミカル臭は一切感じさせない。口中に含むとグリセリン（旨味が良く乗った味わい）と綺麗な酸がアタックに感じられ、ワイルドベリー、ストロベリーなどのフルーツゼリーを口に入れた様なフレッシュでフルーティー、そして爽やかな味わいが広がる。粘性が高い上に綺麗な酸がある為、中間の味わいで程よいボリューム感がある。フィニッシュでは赤系フルーツのような瑞々しく綺麗な酸がとても印象深い。そして最後の最後にジンファンデルの赤ワインで感じる事が出来る、心地良いタンニンがわずかに残る。

