

Purple Wine Spirits

- ★セントラル・コーストの“コク旨系”シャルドネ。
- ★セントラル・コーストの“旨味凝縮系”ピノ・ノワール。
- ★まるで格付けシャトーのような熟成感、ナパの“ボルドー・ブレンド”。



世界中の人が利用するワイン検索アプリ【VIVINO】でも高評価！



シャルドネはVIVINOで3.6の高評価！

ピノ・ノワールはVIVINOで3.7の高評価！

◆パープル・ワイン・スピリッツ

シークレット・セラーズ、ホイール・ハウスなどのワインを生産するパープル・ワイン・スピリッツ。このワイナリーは積極的にサステイナブルを取り入れ、過去10年に水と省エネにおいてはかなりの進歩を遂げています。また所有するいくつかのワイナリーでは、2012年10月に『California Sustainable Winegrowing Alliance』が認定する、カリフォルニアでのサステイナブル・ワイナリーとして認定されています。

◆サステイナブル

ワイナリーでは太陽光発電などを積極的に行い、2005年に温室効果ガス排出基準の第三者認証を行うため『EPA Climate Leaders』のメンバーにも加わりました。他にも廃水発生量の52%削減、天然ガス仕様を72%削減、電気使用量を40%削減、全てのワイナリー及び梱包材の90%をリサイクルなど、サステイナブルへの取り組みが素晴らしいワイナリーです。

◆ワインメーカー

エド・フェリス氏をトップ・ワインメーカーとして構成されるチームは、カリフォルニア、中南米、ヨーロッパ、ニュージーランド、南米、オーストラリアなど、様々な場所で醸造経験を誇るワインメーカー達です。ブドウの供給元である畑を毎年慎重に評価し、年によってエージング方法を変え、醸造方法を変えて品質の向上を図ります。ワイナリーでは様々な樽にワインがエージングされており、その樽の種類も、フランス産やハンガリー産など、様々な樽で熟成が行われています。生産されるワインのブドウの供給元は主にナパやロシア・リヴァーが中心。



シークレット・セラーズ・シャルドネ・セントラル・コースト 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/セントラル・コースト

JAN : 851718992954

◆ブドウ品種：シャルドネ100%

美しく新鮮な果物の味わいと程よい酸が感じられる。コクのある濃いワインを想像させるのには容易な程濃い色合い。香りはアプリコット、パイナップル、シトラス、香草、アカシアの花、桃など様々なフルーツを感じる事が出来る。口中に含むと旨味の凝縮された感覚が広がり、ハチミツ、リンゴ、バニラ、シナモン、ナツメグの風味にとってもジューシーな感覚が残る。余韻に残るグレープフルーツの皮の様な苦みが全体を引き締め、スッキリとしたフィニッシュに至る。白カビ系チーズやグリルした魚、野菜たっぷりのスパイシーな料理に素晴らしいマッチング。

まさに“コク旨”。凝縮されたフルーツのコクと力強さ、トロリとした舌触りが素晴らしい。様々なフルーツ、シトラス、トロピカルフルーツ、アプリコットなどの香りにフレンチオークによる熟成からくるバニラの香り。とにかく外向的で難しい事を考えずに楽しめるシャルドネ。初お披露目にも関わらず、都内の大手デパートで行われたワインの催事でかなりの販売数を得ました。デパートの様な場所でワインの催事を行う場合、もちろん、ワインをよく知る強いこだわりを持った人、単純にワインが好きの人、等々・・・色々な人が訪れる。そこで人気商品だったと言う事実こそ、このワインの最大の魅力ではないか？そして、最近利用者も増えたとされるワイン検索アプリ【VIVINO】でも、シャルドネ、ピノ・ノワール、共に評価が高い事もうなずける。



シークレット・セラーズ・ピノ・ノワール・セントラル・コースト 2016 参考小売価格 ¥3,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト

JAN：851718992947

◆ブドウ品種：ピノ・ノワール 88%、プティ・シラー 12%

赤系果実の要素も多分に含まれるが、限りなく黒系果実に近い香り。カリフォルニア・ワイン特有の口中にまとわりつくほどの厚化粧的なしつこさは感じられない。素晴らしくフルーティーな味わいだ、全体的にバランスの取れた味わいで、どこかダシ系の旨味を感じる事が出来る。プラム、ブラック・チェリー、フランボワーズ、ザクロなどのニュアンスを含み、タンニンは驚くほどしなやかに構成されている。

いわゆる“ダシ系”の旨味を感じるピノ・ノワール。おだやかで綺麗な酸、キメの細かいタンニン、心地良いフィニッシュ……。いわゆる甘い香りばかりが際立つ“カリピノ(カリフォルニアのピノ・ノワール)”とは一線を画す。味わいの奥深くからやってくるブルゴーニュで表現されるような“男性的”な強さとは違う心地良さが感じられる。印象的だったのはフィニッシュの残り方。これが絶妙。いつのまにか口中が静寂に包まれてしまったような、そんな幻想的な感覚に陥る。グラスに注いだ瞬間から、あれやこれやと色々な要素が出てくるのではなく、いつの間にか表れて、いつの間にか消えていくような、しかし、確かにここに存在していたことが明確に感じ取れるまさに幻想の世界。これがピノ・ノワールというブドウの魅力であり、究極のワインの楽しみ方ではないか？とさえ思う。



ホイール・ハウス・ナパ・カウンティ・メリタージュ 2013

参考小売価格 ¥3,800 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・カウンティ

JAN：851718993135

◆ブドウ品種：メルロー 74%、プティ・ヴェルドー 12%、カベルネ・ソーヴィニヨン 7%、マルベック 5%、カベルネ・フラン 2%

コルクを抜いた瞬間、カリフォルニアのボルドー・ブレンド(メリタージュ)であるべくボルドーっぽさが若干感じられる。時間と共に『ザ・カリフォルニア』の風貌が強くなり、これぞカリフォルニア・ワインと真ん中！といった感じ。香りはブラックベリー、チョコレート、ブラックチェリー、スパイス、ココア、タバコ、イチジクのコンポートなど果実とスパイスが混ざり合う複雑な香り。口中に含むと優しくしなやかなアタックの後、素晴らしくフルーティーな味わいが中間からフィニッシュにかけて膨らむ！カラメルのようなココのある甘さが余韻に残る。

ボルドー・ブレンド……と言うからには【熟成】と言う事も念頭に置かれているが、だからと言って『早いうちはカたくて飲めない……』というのでは時代に取り残されてしまう。このホイール・ハウスを飲んでもらうと解るが、いわゆるガチガチした口中にまとわりつくようなタンニンではなく、メルローを中としたブレンドらしく、非常に滑らかで豊富なタンニンがこのワインを構成している。ただし、それは飲み手に必要以上に主張してくる強固なタンニンではなく、シルクのような、とか、ビロードのような、とか表現されるような非常に滑らかなタンニン。上のテースティングノートで紹介したように、初めは、おそらく補助品種としては高めにブレンドされているプティ・ヴェルドーの特徴であるプラムの様なニュアンスがボルドーっぽさを表現しているように感じる。そして、不思議なことに1本飲み終える頃には『なるほど、これがナパのボルドースタイルのワインか……』と思わせてくれる。

※メリタージュとは！？

1988年に、カリフォルニアで伝統的なボルドー品種をブレンドしたものを、ヴァラエタル・ワイン(ブドウ品種名が記されたワイン)と識別するため、メリタージュ協会が設立され制定されたワイン。赤のメリタージュは、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロー、プティ・ヴェルドー、カルメネールなどのボルドー系ブドウ品種が5つ以上ブレンドされなければなりません。さらに、単一のブドウ品種がブレンドの90%以上を占めることはできません。