

Stanford



★ウィリアム・テル・ホテル(William Tell House)の地下室から始まったワイナリー！

◆ワイベル

フレッド・E・ワイベル・シニアは、母国スイスでワイン造りを学びました。彼はワシントン州のヴァンクーバーにあるコロンビア・ワイナリーで1年間働いた後、1938年にカリフォルニア州サンフランシスコに移住します。彼はまず、ウィリアム・テル・ホテル(William Tell House)の地下室でスパークリング・ワインを造り始めます。そして、このスパークリング・ワインの評判がカリフォルニア中に知れ渡るようになると、ワインメーカーとしての彼の評判も徐々に高まっていく事になります。

そして、1946年、遂にカリフォルニア州フリーモントのあるブドウ園を手に入れる機会に恵まれます。なんと！このブドウ畑は1800年代に元カリフォルニア州知事リーランド・スタンフォードにより管理されていたという歴史ある畑だったのです！買収した当時、畑は完全に朽ち果てていましたが、かつての栄光を取り戻すべく、ブドウ樹の植え替え、大規模な設備投資を行い、満を持して造られたのが今回ご紹介する【スタンフォード・ガヴァナーズ・キュヴェ】なのです。このワインは、カリフォルニア州知事、セントラルパシフィック鉄道創立者、そして、スタンフォード大学創立者等々・・・数々の経歴を持つリーランド・スタンフォード氏へのメモリアル・キュヴェという特別なワインとなります。

ワイベルはその後、スパークリングワインや普通のスティール・ワインだけではなく、時代の変化に合わせた酒精強化ワインやフレーバーワインなどをリリースしていきます。そして1996年にフリーモントでのワイン生産50年という節目に、今、カリフォルニアで最も注目されている産地といっても過言ではないローダイに拠点を移し現在に至ります。

◆スタンフォードはアタックに甘味を感じる【やや辛口】タイプ！！

エチケットはBRUT“辛口”表記（ロゼはBRUT表記無し）なのですが、白・ロゼ共に完全な辛口には仕上げておらず、アタックによく熟した果実の甘味が感じられます。中間の味わいでのボリューム感は素晴らしく、フィニッシュは「スーッ」と消えて行くキレの良さがあります。若干甘く感じる方も多のですが、それがまたクセになります。そして食事に合わせるにも乾杯からデザートまでこの一本で通す事ができる万能スパークリングでもあります。プリュット・ナチュレをはじめ、極端な辛口タイプのスパークリングが流行のこのご時世・・・こういったタイプのスパークリングは非常に珍しい。これぞ、カリフォルニア・スパークリングの真髄ではないでしょうか！？



スタンフォード・プリュット・ガヴァナーズ・キュヴェ NV ワイベル 参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：089624141054

◆ブドウ品種：シュナン・ブラン 70%、フレンチ・コロンパール 30%

青りんごのようなアロマが口いっぱいに広がる“やや辛口”のスパークリングワイン！

シャルマー方式（タンク内二次発酵）でありながら力強い発泡があります。青りんごのように優しくふくよかでもフレッシュな果実味に、よく熟した柑橘系の香りも感じられ、口の中に含むと力強い泡と甘い果実の香りが口いっぱいに広がります！シュナン・ブランらしく余韻はドライだが、アタックの甘味とキレの良さは、某有名ホテルのソムリエさんもお気に入り！カリフォルニアのスパークリングでありながら、ホテルのシャンパンバーにも長年オンリストされていたほどの品質！



人気のスタンフォードに待望のロゼが入荷！

スタンフォード・ロゼ・ガヴァナーズ・キュヴェ NV ワイベル 参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：089624173451

◆ブドウ品種：フレンチ・コロンパール85%、ジンファンデル&ルビー・カベルネ15%

綺麗なサーモンピンクの色合いから放たれる、酸と果実味、ベリー系フルーツの絶妙なバランス！

シャルマー方式（タンク内二次発酵）でありながら非常にキメ細かく柔らかい発泡があります。色はわずかにサーモンピンクがかかった色合いでもとても綺麗！香りは、クランベリー、アップル、フローラルな要素も感じられ、バラのような華やかな香りが見え隠れする。口当たりはとても柔らかく、酸、果実味、そして、ロゼであることを華麗に演出するベリーベリーな風味、この3つの要素が絶妙なバランスを保っています。全体的にとっても心地よい優しい味わいのロゼ・スパークリング。