

# CHALLENGE/シャレーン (アメリカ/カリフォルニア)

ハリウッド女優“シャレーン・ケイツ”がオーナーを務める、シャレーン・ワイナリーで、タンタラが『原点回帰』！

## ★シャレーン・ワイナリー

### 『WINERY』

アメリカのカリフォルニア、サンタ・バーバラにあるワイナリー。オーナーは、ハリウッド女優のシャレーン・ケイツ。彼女の父は、かのタンタラ・ワイナリーの創設者であるビル・ケイツ。ビル・ケイツはタンタラを退いた後、コンサルティング・ワインメーカーとしてこのワイナリーに携わっています。中心となるワインは、シングル・ヴィンヤードのピノ・ノワールとシャルドネ。その基準はフランス・ブルゴーニュのグラン・クリュ(特級)にあり、サンタ・バーバラにある著名なシングル・ヴィンヤードのテロワールを最大限反映する形で造られる素晴らしいワインばかり。

### 『THE GRAPES』

ブドウの供給元は、ピノ・ノワールではサンタ・リタ・ヒルズのベントロック、サンタ・マリア・ヴァレーのディアバーグ、サンタ・ルチア・ハイランズのトンドレ(ピゾーニ・クロン、すなわちターシュ・クロンの“H”ブロックのみ)。そして、少量のシャルドネは、サンタ・マリア・ヴァレーのディアバーグ、アロヨ・グランデのターリー・リンコンから供給されています。

### 『THE WINEMAKING』

シャレーンの実の父であり、かのタンタラ・ワイナリーの創設者である、コンサルティング・ワインメーカーのビル・ケイツを筆頭に、ケヴィン・ローが中心にワイン造りを行っています。

手摘みの収穫後、手作業で選果、オープントップの発酵槽で発酵が行われます。土着の酵母と培養酵母を使用し、一次発酵は7~10日間行います。その後、自然に流れ出る、いわゆるフリーランジュースをフレンチ・オークに入れ、残りは低圧で丁寧にプレスして抽出し、フリーランジュースとは別の樽で仕込みます。

熟成に使用する樽は全てフレンチ・オークで、かのドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティと同じルソー社、そして、レロイ社のものを使用。焼き具合は何れもミディアムで、ワインの特徴に合わせて20~40%の新樽で熟成。各々約16ヶ月の熟成後に、無濾過・無清澄にて瓶詰される。



## ★タンタラからシャレーンへ～『原点回帰』したタンタラ～

今回ご紹介するシャレーン・ワイナリーは、(株)カーヴが長年取り扱ってきたタンタラ・ワイナリーの『原点回帰』という形で、新たに取り扱いを開始するワイナリーとなります。ブドウの供給元や醸造スタッフ、ワインメイク、ワインの実質的なラインナップは、ほぼタンタラから引き継いだ形となりました。ワイナリーの名前以外は、ほぼ今までのタンタラのスタイルのままです。タンタラの“何も変わることはない新たな歴史”をご紹介いたします。2018年9月2016 ヴィンテージより販売開始となります。

タンタラ・ワイナリーは、シャレーン・ワイナリーでコンサルティング・ワインメーカーを務めたビル・ケイツと現 COO のアーニー・ヴァンデクリフトで設立されました。タンタラは、設立当初から傑出したピノ・ノワールとシャルドネを造り出し、初リリースのピノ・ノワールが全てパーカーポイント 90 点台半ばの高得点を叩き出し、最上ワインである“エヴリン”に至っては、ほぼ 100 点満点に近い評価を受けています。

そして、タンタラの評価を決定づけたのは、ワイン・エンスージアスト誌において、ロマネ・コンティ、ドメヌ・ド・ランブレイと共に、年間 No.1 となるタイスコア 97 点の快挙、そして、【THE 10 BEST of EVERYTHING】(世界何でもトップ 10)で、世界のベストワイナリーの第 5 位にランキングされた事。ランキングされたワイナリーは以下の通り・・・第 1 位-ベトリウス、第 2 位-ロマネ・コンティ、第 3 位-ペンフォールド・グランジ、第 4 位-ハーラン・エステート、第 5 位-タンタラ、第 6 位-ターリー、第 7 位-シャトー・マルゴ・・・。

これらの評価により、最上ワインである“エヴリン”を始めとするタンタラのワインは『世界三大ピノ・ノワールの一つ』とまで謳われる事となります。

初リリース以降、素晴らしい評価を得てきたタンタラですが、数年前に実質的な創設者であるビル・ケイツが、高齢を理由にタンタラから退く事となります。ビルは、タンタラでのワイン造りに関わることは退きましたが、実の娘であるシャレーンがオーナーを務める、シャレーン・ワイナリーでのコンサルティング・ワインメーカーは続けていきます。ビルが退いた後は、あるヨーロッパのワイナリーがタンタラの株主となり運営を続けてきました。

そして運命の日・・・2018年3月にビル・ケイツの訃報が届けられ、これにより、タンタラのフラッグシップワインである“トンドレ・H・ブロック”と“エヴリン”の権利、すなわちブドウの供給先がシャレーン・ワイナリーに移ることが決定。

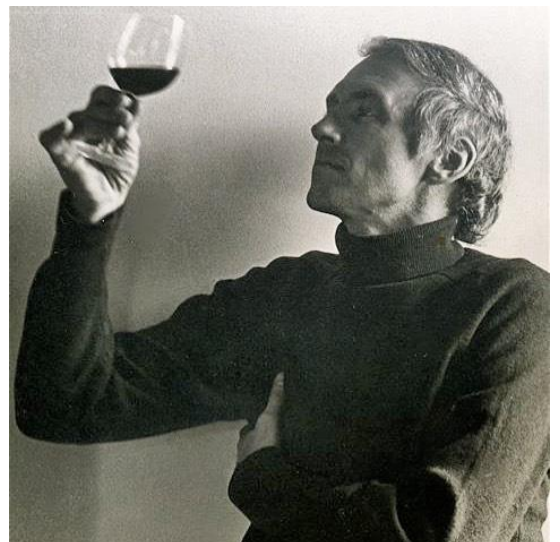
トンドレ・H・ブロックは、ラ・ターシュ・クローンであるピゾーニ・クローン 100%で造られる、まさにタンタラを代表するフラッグシップワイン。そして、エヴリンに至っては、世界三大ピノ・ノワールとまで謳われた、タンタラの創設者であるビルの祖母の名を冠したタンタラの最上級ワイン。元々ビルが造り上げた2つの上級ワインが、自身がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーに移る形になったのです。

この2つの上級ワインがシャレーン・ワイナリーに移ると言う事は、タンタラの歴史そのものがシャレーン・ワイナリーに引き継がれる、と言っても過言ではありません。そして、同時にビルがタンタラで造り上げた代表的なワインが、自信がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーへ戻ってくる形となったのです。まさに『原点回帰』。

そんな状況の中、ビルと共にタンタラの味わいやスタイルを造り上げ、頑なにその意思を守り続けてきた COO のアーニー・ヴァンデクリフトを始めとするスタッフ達は、新たなタンタラの歴史をシャレーン・ワイナリーで築き上げていく事を決意します。こうして、ブドウの供給、醸造スタッフ、ワインメイク、そしてワインの実質的なラインナップは、タンタラからシャレーンへ引き継がれました。

シャレーン・ワイナリーで実質的にワイン造りを行っているのはケヴィン・ロー。ケヴィンは、長年シャレーン・ワイナリーで、コンサルティング・ワインメーカーを務めたビルと共にワイン造りを行っており、まさにビル・ケイツの意思をダイレクトに引き継ぐワインメーカーと言えるでしょう。そして、実はこのケヴィン・ローは、タンタラでワインメーカーを務めたアリキ・ヒルの師匠でもあります。この事からもタンタラとシャレーンのつながりの深さが伺えます。

私たち(株)カーヴが、タンタラという素晴らしいワインに巡り合い、共に歩んできたこの道は、ビル・ケイツの意思と共に『原点回帰』という形で、さらなる飛躍の可能性を秘め、確実に、そして新たにシャレーン・ワイナリーとして歩むこととなったのです。



若き日のビル・ケイツ

## 《シャレーン・ピノ・ノワール》

### バランス感覚に優れたしなやかなピノ・ノワール

シャレーン・ピノ・ノワール・サンタ・マリア 【JANコード】4582245860718 【参考小売価格】 6,600 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。旨味の塊のような凝縮感。ディアバークのポテンシャルを十分に感じる事が出来る(表記はありませんが、シャレーン・サンタ・マリアのピノ・ノワールとシャルドネは、共にディアバーク産ブドウ 100%使用)。非常にバランス感覚が優れており、旨味のエキスを飲んでいるかのような凝縮感。タンタラ時代を含め、サンタ・マリア史上最上の仕上がり。

### リキュールの様に凝縮された印象的で華やかな果実味

シャレーン・ピノ・ノワール・ディアバーク 【JANコード】4582245860725 【参考小売価格】 9,800 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。旨味エキスで、抜栓とともに徐々にその変貌が明らかになる。華やかで主張のあるスタイルはディアバークのテロワールという他ない。口に含んだ瞬間から鮮明な酸と果実味が口中を覆い尽くす。タンニンは柔らかくしなやかで、酸のレベルも申し分ない。フレッシュであり華やか、そしてコクと長い余韻・・・すべてにおいてインパクトのあるピノ・ノワール。ブラヴォー！

### 骨格のしっかりした、よりタニックでコクのあるピノ・ノワール

シャレーン・ピノ・ノワール・ベントロック 【JANコード】4582245860732 【参考小売価格】 11,000 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。テロワールの特徴を生かすため新樽は使用せず、1年樽と2年樽を50%使用し約16ヶ月熟成。スモーキーでコンポートの様な甘い果実味に非常に高レベルのタンニンが感じられる。これこそベントロックのテロワール。赤系黒系果実の中間的な味わいで、プラムの様な風味が感じられるが、よく味わうとその奥に生のラズベリーのようなフレッシュなニュアンスも感じられる。非常に強いタンニンがアタックからフィニッシュにかけて残るが、そのタンニンは心地良くしなやかで滑らか。骨格のしっかりしたピノ。

### “ラ・ターシュ・クロン”由来の深みと華やかさが共存する極上ピノ

シャレーン・ピノ・ノワール・トンドレ・H・ブロック (ピゾーニ・クロン) ★限定品

【JANコード】4582245860749 【参考小売価格】 13,000 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。40%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。どのワインよりも深みがあり、複雑で濃厚。ピゾーニ・クロンのポテンシャルを感じさせる極上のピノ・ノワール。果実味のボリューム感と酸のレベルが素晴らしい存在感。口中に含んだ瞬間からグリセリン(旨味)が口中を覆いつくし、それはフィニッシュまで同レベルで続く。そしてどのワインよりもフィニッシュが長く続く。深みと華やかさが共存する極上ピノ・ノワール。限定品。

### 世界中にある全てのピノ・ノワールをも凌駕する別次元のピノ

シャレーン・ピノ・ノワール・エヴリン ★限定品

【JANコード】4582245860756 【参考小売価格】 15,500 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。2016 年はディアバーク産 100%(エヴリンはワイナリーの中で最上の 3 樽のみを瓶詰)。2016 年は特に優れたディアバークの 3 樽のみをエヴリンに使用。落ち着いたオーラを放つ極上ピノ・ノワール。プラムやチョコレートの様なニュアンスが感じられ、他にも数えきれないほどの香りや味わいのニュアンスがある。世界中の最上と言われるピノ・ノワール達をも凌駕する別次元のワイン。果実味、酸、甘味、旨味、力強さ、エレガンス、リッチ、印象的な・・・傑出したワインの全ての要素が盛り込まれ、それが完璧に調和された別次元のピノ・ノワール。限定品。

## 《シャレーン・シャルドネ》

### バランス感覚に優れたクラス最上のリッチな味わい

**シャレーン・シャルドネ・サンタ・マリア** 【JANコード】4582245860763 【参考小売価格】 6,200 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。シングル・ヴィンヤード“ディアバーク”から供給されるシャルドネ 100%。とてもクリーミーでハチミツや樽からくる香ばしい香りが印象的。シャレーン・ワイナリーのスタンダード・キュヴェであるサンタ・マリア・シャルドネは、リンゴなどの白系フルーツのフレッシュなニュアンスを残しているのが特徴。口に含むとアタックから中間の味わいで果実味のボリューム感が感じられ、それがフィニッシュまで綺麗に残る。グリセリン(旨味)、凝縮感はクラス最高レベルで、それは口中に含むと頬の裏側から唾液が湧き出てくる程。バランスに優れており、柔らかい口当たりで、リッチでスムーズ。

### 華やかでよりフルーティー、力強さも感じられる極上のシャルドネ

**シャレーン・シャルドネ・ターリー・リンコン** 【JANコード】4582245860770 【参考小売価格】 7,700 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約 16 ヶ月熟成。香りを嗅いだだけで厚みを感じられるシャルドネ。落ち着いてまとまりのある香り、白系フルーツのニュアンスが強く、わずかに柑橘系フルーツの香りも含まれる。シャレーンの中では一番柔らかいスタイルで、旨味がジワジワと湧き出てくる。余韻に残る決して派手ではない力強さは存在感抜群！これこそターリー・リンコンのテロワール。

### 濃厚で深みがあり、非の打ちどころがない完全フルボディのシャルドネ

**シャレーン・シャルドネ・ディアバーク** 【JANコード】4582245860787 【参考小売価格】 8,200 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約 16 ヶ月熟成。どのシャルドネより濃厚さが感じられる。ブルゴーニュのムルソーのようなトーストのようなニュアンスがあり、これこそカリフォルニアのグラン・クリュ(特級)と謳われるディアバークのテロワール。そして、アタックから中間、フィニッシュに至るまで全ての段階で果実のボリューム感が感じられる。フィニッシュは驚くほど長く印象的。

### フレッシュ&フルーティーピノ・ノワールの傑作！

**シャレーン・レッドヘッド・ロゼ** 【JANコード】4582245860794 【参考小売価格】 5,500 円(税別)

100%フレンチ・オーク熟成。新樽は使用せず、8 ヶ月熟成。セニエ法にて醸造される。エチケットにはオーナーである赤毛のハリウッド女優シャレーン・ケイツを象徴するイラストが描かれている。チャーミングな香りが広がり、フレッシュな酸味とベリー系の果実味のバランスが心地よい。あらゆる料理にも合わせやすい、美しいサーモンピンクのロゼ。レッドヘッド・ロゼに使われるブドウはリンゼイ、ベントロック、ゾトヴィッチ、ピーク・ランチの畑から収穫される。

