

# CAAV Co.,Ltd

## Wine List



2026.Vol.01

Hidden Creek

# ヒドゥン・クリーク

アメリカ／カリフォルニア

輸入前の試飲会で問い合わせが殺到！出来る限り農薬を使わないで収穫されたブドウで造る、サスティナブルな超コスパワイン！このワインを手掛けるのは、生産者にとって最高の栄誉と言われる『2012 Grower of the Year』を受賞した The Kautz Family！そして、醸造家はロバート・モンダヴィの【ウッド・ブリッジ】を手掛けた凄腕デヴィッド・クリッペン！

## ◆The Kautz Family

カウツ・ファミリーは、2012 年に CAWG(The California Association of Winegrape Growers)で最高の栄誉と言われる『Grower of the Year』を受賞！この受賞によりカリフォルニアのローダイ地区に多大なる技術革新を起こした言われるファミリーです。そして、ヒドゥン・クリークの主なブドウの供給元であるローダイ地区のワインの歴史は、このカウツ・ファミリーなしでは語れない程の影響を及ぼしてきました。カウツ・ファミリーの歴史は、1920 年代にカリフォルニアのローダイ地区に 38 エーカーの農場を John Kautz が引き継いだ所から始まります。初めはトマトやピーマン、リンゴ、豆、トウモロコシなどの多種多様な作物を栽培し、その努力は 1965 年のアメリカでの『Outstanding Young Farmer award』で成功を収める事になります。

## ◆ローダイ・シャルドネ＝カウツ・ファミリー

農作物において素晴らしい才能を発揮したジョン・カウツがワイン造りを始めたのは 1970 年代から。始めはカベルネ・ソーヴィニヨン、ジンファンデルを植えてワイン造りに没頭していきます。そして、今ではすっかりカリフォルニア・ワインのハイ・クオリティ＆ロー・プライスの代名詞となったローダイの地で、シャルドネを初めて植えて成功させたのが、何を隠そうこのカウツ・ファミリーなのです。その後、ローダイ地区でのシャルドネの品質の高さや栽培面積を見れば、彼等がどれほど大きな功績をローダイに残したか計り知れません。今ではローダイの地でシャルドネを植える事は常識となり、現在ではカリフォルニア州全体でもシャルドネが一番多く植えられている地区にまで成長しました。

## ◆サスティナブルの導入は 1970 年代

その後、いくつかのワイナリーをまとめる会長となったジョン・カウツは、アイアン・ストーンやベア・クリークなど、たくさんの受賞歴を誇るワイナリーを次々とプロデュースしていきます。さらには IPM という統合害虫管理を取り入れたり、ブドウ畠周辺で起こっている生態系の復元など、いわゆる“サスティナブル農法”的実践も 1970 年代の初頭には始めていたと言います。もちろん、ヒドゥン・クリークに使われるブドウも農薬を限なく使用しないように考えられ、サスティナブルを取り入れたカリフォルニア北部（主にローダイ）の優良な畠のブドウを使用しています。選果は全て手作業で行われ、優良なブドウのみを使用しています。

## ◆ローダイに革新を起こしたファミリーのカジュアル・ワイン

これほどまでにローダイに革新を起こしてきたファミリーが造り出すカジュアル・ワインこそが、このヒドゥン・クリークなのです！そして、このワインを直接手掛けるのは、ロバート・モンダヴィ・ファミリーの代表的なワインである“ウッド・ブリッジ”を手掛けた凄腕醸造家、デヴィッド・クリッペン。ロバート・モンダヴィという世界的なブランドのカジュアル・ワインを任された経験が、このヒドゥン・クリークで存分に生かされています。



ワインを注いだ瞬間、映画の主人公。『夢のような時間が流れるように…』と言う思いを込めて、鮮やかなエルメス・オレンジをイメージカラーに Clapperboard(カチンコ)がエチケットにデザインされました。



### ヒドゥン・クリーク シャルドネ カリフォルニア

参考小売価格 1,700 円(税別)

Hidden Creek Chardonnay California

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆シャルドネ 100% ◆JAN:724826033416

カリフォルニアの同価格帯のワインで、これほど輪郭のしっかりしたワインには滅多に出会えません。クリーミーで親しみやすい味わい、食事を引き立てる程よい酸、トロピカルフルーツがふんだんに香るフルーティな味わい。ローダイでシャルドネを広めたファミリーが造る【カジュアル+高品質】を見事に実現した、ハイ・クオリティ&ロー・プライスな“元祖ローダイのシャルドネ”。贅沢にもフレンチ・オークにて3ヶ月熟成させたシャルドネ。トロピカルフルーツがふんだんに香り、シトラスやグリーンアップルなどのフレッシュな果実感がたまらない！そこにフレンチ・オークの熟成によるバニラ香などの様々な要素が入り混じります。口に含むと「トロリ」とした感覚が残り、そこから一気に広がるフルーティさが印象深く残ります。ライトパスタ、鮭、白身の魚、バーベキューチキン、野菜のグリル、フレッシュサラダなどと共に。



### ヒドゥン・クリーク レッド・ブレンド カリフォルニア

参考小売価格 1,700 円(税別)

Hidden Creek Red Blend California

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心  
◆メルロー 40%、シラー 30%、ジンファンデル 20%、プティ・シラー 10% ◆JAN:724826213412

カレッド・ブレンドは、4つのブドウ品種をブレンドして造られる、素晴らしいバランス感覚と豊かな果実味を持つワイン。メルローの柔らかくフルーティな味わい、シラーの肉厚さ、ジンファンデルの魅惑的なアロマ、そしてアクセントにプティ・シラーのスパイシーさ。それぞれのブドウの特徴が素晴らしい調和を生み出し絶妙のバランスと豊かな果実の味わいを楽しむことが出来ます。甘く熟したベリー系のフルーツがふんだんに感じられ、特にラズベリーやブラックベリーの風味が強く、ほんのりとスパイシーさも感じられます。中間の味わいではコショウのようなニュアンスもあり、他にもハーブやフルーツのコンポートのようなフルーティさが感じられます。フィニッシュは長くとても豊かな風味がいつまでも残ります。フレンチ・オークでの3ヶ月熟成によるエレガントさをも兼ね揃えています。トマトソースのパスタ、バーベキューチキン、様々なチーズ、チョコレートのデザートなどと共に。



~CLOUD BREAK~

# クラウド・ブレイク

アメリカ／カリフォルニア

20ドル以下のワインでこれほどのクオリティーを持ったワインを探すのは至難の業…。例えば、20ドル以下のカリフォルニアワインに出会った時、そこに造り手の哲学を感じることはほとんどありません。

何故なら、カリフォルニアでは低価格帯ワインのほとんどは、効率的に利益を生み出す【工業製品】として造られているからです。もちろん、このようなアメリカ的スタイルのワイン産業を否定するつもりはありません。

ただ、一つ言える事は、ワインはあくまで【農産物】であるという事…。テロワール（その土壌の特異性）、ブドウの個性、ヴィンテージの個性…こうした自然の条件をどのように表現するのか？という造り手の哲学こそが最も尊重されるべき事であり、そして、それがあるからこそ我々はワインに魅了されるのです。

**そして、私たちがこのワインの輸入を決めた理由はそこにあります。**

このワインは紛れもなく【農産物】だと感じたからです。造り手の思い、すなわち“造り手の哲学”がしっかりと感じられたのです。『ワインは決して工業製品なんかではない、低価格でも自然の恵みを受けた素晴らしいワインが造れる、否、低価格のワインだからこそ、そんなワインの素晴らしさを伝えて行きたい…』

そんな造り手の声が聞こえてきそうな本当に素晴らしいワインです。お試しいただければ必ずやご理解いただけるもの信じております。カリフォルニアの低価格帯ワインに絶望された方？まだまだカリフォルニアワインも捨てたもんじゃありません…是非ともお試しください。

株式会社カーヴ

全米 No.1 ワインショップとの呼び名が高く、最も信頼のおけるワインショップと言われている“トータル・ワイン・アンド・モア(Total Wine and More)”と、『\$20 以下のコスパワインを造らせたら右に出るものはいない…』と言われている醸造家がコラボレーション！同ショップの最強コスパワイン【クラウド・ブレイク】が日本上陸！

## ◆ワインメーカー

### スティーブン・デコスタ(Steven Decosta)

彼は 20 ドル以下の手頃な価格帯のワインに焦点を当てる醸造家。スティーブン曰く『20 ドル以下のワインで高品質かつ個性的なものを見つけるのはとても難しい…しかし、それと同時に一般消費者が最も口にする事の多い価格帯でもある。そして、そのワインを味わった時、彼ら的好奇心がどう向くか最も左右する価格帯でもある。だからこそ、この価格帯のワインにこそ醸造家は焦点を当てるべきだ…』と語ります。

そして、彼のこの考え方へ感銘を受けたのが、全米で最大かつ最も信頼のおけるワインショップと言われている【トータル・ワイン・アンド・モア(Total Wine and More)】。このショップは従業員の教育はもちろんの事、一般向けに試飲会やセミナーなどを頻繁に開催し、一般消費者の教育にも力を入れているショップです。ワインに対して真摯に向き合っているショップだからこそ、彼のこの哲学がピタリと当てはまったのでしょう。2016 年、満を持して、スティーブンとトータル・ワイン・アンド・モアのプライベート・ブランドとして、このクラウド・ブレイクはリリースされました。



## ◆トータル・ワイン・アンド・モア(Total Wine and More)

全米で 24 の州に 208 の店舗(2020 年 6 月時点)を構えるお酒の専門店…というより“お酒の博物館”的なお店。各店舗には 8,000 種類のワイン、3,000 種類のスピリッツ、2,500 種類のビールの他、アクセサリーやギフト、葉巻などの扱いもある。貴重で希少なお酒も多数取り揃えており、まるで博物館に展示されているお酒がその場で購入できる感覚でショッピングが楽しめるお店。店舗に置いてある【TOTAL WINE & MORE'S GUIDE TO WINE】は、このショップのおすすめワインカタログ。普通に売られているガイドブックにも負けない情報量があります。



本社・店舗にはそれぞれのお酒のスペシャリストがあり、中でもワインのスペシャリストは会社全体で 800 人いると言われています。従業員に対するトレーニングはもちろん、顧客に対しても試飲会・セミナーなど様々なイベントが行われています。消費者の教育に非常に重点を置いている事こそ、全米で最も信頼され成功している理由の 1 つなのです。



2006 年に Market Watch(投資などの情報を分析するサイト) に、2008 年に Beverage Dynamics(全米のアルコールの小売業界に影響を与える最大の全国誌) に、2004 年と 2014 年には Wine Enthusiast(アメリカ 3 大ワイン誌の一つ)によって「小売業最優秀賞(Retailer of the Year)」を受賞しています。



## クラウド・ブレイク カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア “バレル・リザーヴ”

参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Cabernet Sauvignon California "Barrel Reserve"

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN:847159000563

セントラル・ヴァレー、主にローダイとマデラのカベルネを厳選。ステンレスタンクで 12 日間の発酵後、アメリカン・オークで熟成され瓶詰。抜栓直後から開放されたアロマが立ち上がる。熟したチェリー、スパイス、オークの香りが良いアクセントに。口中では熟したフレッシュフルーツが一気に広がり、絶妙に感じるオークが良いバランスを保ったままフィニッシュへと続きます。【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



## クラウド・ブレイク ジンファンデル カリフォルニア “バレル・リザーヴ”

参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Zinfandel California "Barrel Reserve"

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆ジンファンデル 100% ◆JAN:847159000570

セントラル・ヴァレー、シエラ・フットヒルズのジンファンデルを厳選。ステンレスタンクで 10~14 日間の発酵後、アメリカン・オークで熟成され瓶詰。プラムやドライ・クランベリー、コーヒーのアロマ。口中ではジンファンデルらしい果実味のボリューム感があり、はっきりと分かりやすい旨味とジューシーさを感じられる。中間の味わいではドライ・フルーツ、ジャム、スパイスを感じ、リッチでヴァニラや焦がしたオークの風味が素晴らしいアクセントになっている。長いフィニッシュは特筆すべきポイント。ブラヴォー！【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



### ◆AWARD

2020 年-サクラアワード 2024 【金賞受賞】



## クラウド・ブレイク ピノ・ノワール カリフォルニア “バレル・リザーヴ”

参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Zinfandel California "Barrel Reserve"

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:847159000037

セントラル・ヴァレー、モントレーのピノ・ノワールを厳選。ステンレスタンクで 7 日間の発酵後、アメリカン・オークで熟成され瓶詰。フレッシュ・ストロベリー、ラズベリー、クランベリーなどの赤系フルーツのアロマが中心。非常にスムーズな口当たりでプラムやボイセンベリーと呼ばれる木苺の一種、チエリーの風味が広がる。ジューシーで全体的にライト(明るい)な印象を受ける。ヴァニラやスパイスのニュアンスを感じられ、フィニッシュは何のひっかかりもなくスムーズに消えていく…。【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



## クラウド・ブレイク プティ・シラー カリフォルニア “バレル・リザーヴ”

参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Petite Sirah California "Barrel Reserve"

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆プティ・シラー 100% ◆JAN:847159000044

セントラル・ヴァレーのプティ・シラーを厳選。ステンレスタンクで 10~14 日間発酵後、アメリカン・オークで熟成され瓶詰。プラムやブラックベリー、チエリーのアロマが中心。しっかりとボリューム感のある口当たりで、チョコレートや糖蜜などの風味を感じられる。複雑で他のどのワインよりも華やか！素晴らしいバランス感覚を保ち、感じられるすべての要素、フルーツやスパイス、オークの風味を綺麗にまとめている。プティ・シラーの可能性を感じる一本！【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



### ◆AWARD

2019 年-サクラアワード 2024 【金賞受賞】





## クラウド・ブレイク シャルドネ カリフォルニア “バレル・ファーメンテド”(樽発酵) 参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Chardonnay California “Barrel Fermented”

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆シャルドネ 100% ◆JAN:847159000006

ローダイ、クラークスバーグのシャルドネを厳選。シャルドネのみ樽発酵される。その後アメリカン・オークで熟成され瓶詰。トロピカルなアロマと共に柑橘フルーツのアロマも感じられる。口中では非常にリッチでヴァニラを中心に幾重にも重なる様々な風味を感じることが出来る。よく熟したフルーツ、ジューシーでハッキリとした旨味、パインアップルなどのトロピカルフルーツ、そして香ばしいオークの香り…。とてもクリーミーでバランスがとれており、長い余韻は非常に印象深い。この価格で実現できる究極のシャルドネ！【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



## クラウド・ブレイク ソーヴィニヨン・ブラン カリフォルニア “ワイン・メーカーズ・リザーヴ” 参考小売価格 2,100 円(税別)

Cloud Break Sauvignon Blanc California “Wine Maker’s Reserve”

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆ソーヴィニヨン・ブラン 100% ◆JAN:847159000013

ノース・コースト、セントラル・ヴァレーのソーヴィニヨン・ブランを厳選。14~21 日間ステンレスタンクで発酵後、ステンレスタンクにて熟成(※ノン・オーク)。キウイ・フルーツ、メロンのアロマが中心。口当たりは非常にスムーズで、中間の味わいではライムやレモンのフレッシュなアロマが感じられる。クリスピーで、軽快な酸とクリーンでキレの良いフィニッシュが感じられる。【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



## クラウド・ブレイク モスカート カリフォルニア “ワイン・メーカーズ・リザーヴ” 参考小売価格 2,100 円(税別)

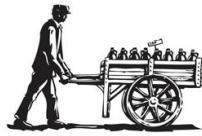
Cloud Break Moscato California “Wine Maker’s Reserve”

◆白ワイン(甘口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆モスカート 100% ◆JAN:847159000198

カリフォルニア各地の良質な畠から収穫されたモスカートを使用。オレンジの皮、様々な香り豊かな花を連想させる香りに、オレンジの皮のような香りも混ざる。アルコール度数 10 度前後とライトボディーでありながら甘美な味わい。口に含むと桃、メロンなどの白系フルーツの甘く鮮やかな果実味が弾けます！貴腐ワインのように濃厚な甘さではないので、食前酒としても最適。もちろん食後のデザートと共に味わいのも良し。またはスパイシーな、アジア料理、ラテン料理との組み合わせも。【CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY】認定。



FAMILY WINEMAKERS SINCE 1883



SCOTTO CELLARS

# スコット・セラーズ

アメリカ／カリフォルニア／ローダイ

2年連続【WINE BUSINESS MONTHLY】Top 50 California winery 選出！『The Wine Enthusiast』『San Francisco Chronicle』『Wine & Spirits Wholesalers』『Wines & Vines』など、アメリカで最も有名なワインコンクールやワインの専門誌などで90ポイント以上の評価！

## ◆ワイナリー

5世代に渡りワイン醸造における哲学・伝統を守り続けているファミリー。このファミリーの起源は1883年のイタリア・イスキア島にまで遡ります。「ワインとは夕食での自然なパートナー」との考え方の元、家族と親しい友人のためにワイン造りを行っていたといいます。このサルヴァトーレ・スコットの理念は、1903年、ファミリーがアメリカのブルックリンに移住しても引き継がれました。

アメリカに移住したファミリーは、1933年に高品質ワインの販売を始め、そして、1963年にはカリフォルニアで初めてのワイン造りが始まります。これらのワインは“ヴィッラ・アルマンド”愛称ルスティコ(写真下中)の名前で全米中で親しまれるブランドへと成長していきます。今現在でもこのワインは造られており、カリフォルニアで最も古いワインブランドの一つとなっています。

現在、ローダイを代表する生産者となったファミリーを切り盛りしているのは、自分達を【Very Lodi】と表現する、CEOのアンソニー(5代目)、COOのナタリー、ワインメーカーのポール、統括ディレクターのマイケルの4兄妹です。彼らのワインの主なブドウの供給元であるローダイ地区は、アメリカでもっとも多種多様なワインが生み出されるワイン産地として注目され、2015年に“Wine Region of The Year”に選出されています。

ローダイは、禁酒法時代を通して生き残った100年以上前の古いブドウの樹(特にジンファンデル)を持つアメリカの数少ないワイン産地の1つで、これらの貴重なブドウ樹を守る為に【ローダイ・プログラム】が立ち上げられ、農薬の量を減らす事や、いわゆるサステイナブル(持続可能な農業)を行えるようなプログラムが実行されています。これらのプログラムは2005年に【ローダイ・ルール】という正式な認証プログラムとして注目されています。



## ◆ワインメーカー

全てのワインの醸造責任者は、末っ子ポールが担います。自らを「I'm wine by blood!」と豪語するほどのワイン好き。ポールはローダイの多種多様なワインをブレンドすることで、それを“一つの個性”として捉えています。それぞれのブランドを飲み比べていくと、同じようなブレンドでもそれぞれの個性がしっかりと表現されているのがわかります。

そんなポールのパートナーを務める歴代コンサルタントも豪華で、フランス・シャンパーニュの最高峰、クリュッグを作り上げたジム・ヤーカスと“ブラック・リッジ”を作り上げるなど、ワイナリーの大きな原動力となっています。現在の醸造パートナー兼コンサルタントは、2003 年に権威ある『Andre Tchelistcheff Winemaker of the Year』の受賞をはじめ 2000 もの賞とメダルを獲得しているミッチ・コセンティーノ。

ポールとミッチ・コセンティーノは、ワインの品質は 80%～90%はブドウがワイナリーに運ばれる前に決まる、と考えており「プレミアムなワインを造りだすときに近道はない、ブドウ畠での手入れは骨の折れる仕事ですが生産者や農家と協力して全ての適切な対策が確実に講じられるようにすることはワインメーカーの責任である…」と考えています。



## Scotto Family Cellars

スコット・ファミリー・セラーズ

ファミリーの名を冠したフラッグシップ・ワイン。

アメリカでも有名なワインコンクールやワインの専門誌などで90ポイント以上の評価。

ファミリーの名を冠したフラッグシップ・ワイン。自分たちのことを【Very Lodi】と表現するファミリーが造りだす、伝統的なローダイのアペレーションを継承した最高傑作。主なブドウの供給元はローダイにある Mohr-Fry Ranch Vineyard (モー・フライ・ランチ・ヴィンヤード)、Silvaspoons Vineyard (シルヴァスpoons・ヴィンヤード)。一部は持続可能なワイン栽培のための【ローダイ・ルール】認定ワイン。

### スコット・ファミリー・セラーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ローダイ

参考小売価格 3,200 円(税別)

Scotto Family Cellars Cabernet Sauvignon Lodi

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN: 684586905128

ステンレスタンクでの発酵後、3 年使用のフレンチ・オーク及びアメリカン・オークの新樽で 18 ヶ月熟成。このワインこそ『ザ・カシス』。印象に残るカシスの香り。口に含むと柔らかいがしっかりとしたタンニンとスパイシー、黒系果実、特にカシスのようなフルーツがふんだんに香る。想像以上になめらかなタンニンがまるでカベルネの異次元の世界を感じることが出来る。

#### 【過去の受賞歴】

Gold Medal 90 points, 2019 Orange County Fair Wine Comp.

Silver Medal, 2019 San Francisco Chronicle Wine Competition

90 Points, 2019 Orange County Fair Wine Comp



### スコット・ファミリー・セラーズ オールド・ヴァイン・ジンファンデル ローダイ

参考小売価格 3,200 円(税別)

Scotto Family Cellars Old Vine Zinfandel Lodi

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ ◆ジンファンデル 100% ◆JAN: 684586905081

ステンレスタンクでの発酵後、2 年と 3 年使用のフレンチ・オークで 24 ヶ月熟成。高樹齢のブドウ樹から造られるワインらしく落ち着いた印象が残るジンファンデル。口に含むとタンニンは驚くほど滑らかでソフト。さらに、ブラックベリー、ダークチェリー、スパイシーが香り、長く続くフィニッシュはいつまでも続く。ローダイの歴史と伝統を存分に感じることが出来るジンファンデル。

#### 【過去の受賞歴】

86 Points, Silver Medal, 2019 Sommeliers Choice Awards



## スコット・ファミリー・セラーズ シャルドネ ローダイ

参考小売価格 3,200 円(税別)

Scotto Family Cellars Chardonnay Lodi



◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:684586905005

シャルドネ 100%。ステンレスタンク 60%、フレンチ・オーク及びアメリカン・オーク 40%での長期発酵。樽香を感じる繊細な柑橘系フルーツのアロマと良く熟したレッド・グレープフルーツのような風味。バニラ香とクリーミーな印象は樽熟成によるもの。口に含むとミネラルを感じ、シャルドネのポテンシャルと樽熟成による相性の良さを最大限生かしたワイン。

### 【過去の受賞歴】

85 Points, Silver Medal, 2019 Orange County Fair Wine Comp  
Gold Medal, 2017 WSWA Wine Tasting Competition

86 Points, 2017 Ultimate Wine Challenge  
83 Points, 2017 California State Fair Competition

## スコット・ファミリー・セラーズ ヴェルデーリョ ローダイ

参考小売価格 3,200 円(税別)

Scotto Family Cellars Verdelho Lodi



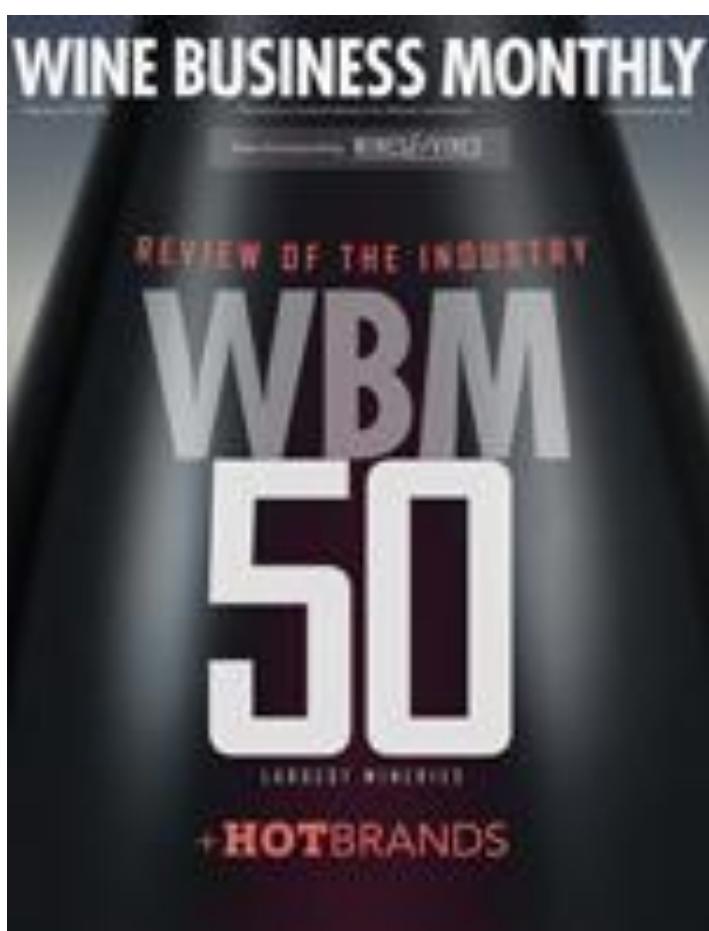
◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ ◆ヴェルデーリョ 100% ◆JAN:684586910085

ヴェルデーリョ 100%。ヴェルデーリョはマディラ酒に使われるブドウ品種。シルヴァスプーンズ・ヴィンヤード産 100%のシングル・ヴィンヤード。トロリとした舌ざわりがあり、ワインランク上の仕上がりになっています。バランス感覚に優れ、フレンチ・オークの繊細さがより一層ワインの風格を感じさせる完成度の高いワイン。フレッシュでドライな口当たりと、バランスの良い果実味、レモンなどの柑橘類、フローラルは華やかさもあり、とても長くクリーンなフィニッシュが印象的。

### 【過去の受賞歴】

Best of Class, Gold Medal, 96 Points, 2019 CA State Fair Commercial Wine Competition

Silver Medal, 2019 Orange County Fair Wine Competition  
96 Points, 2017 California State Fair Competition





# Scotto Family Cellars, Sparkling

スコット・ファミリー・セラーズ・スパークリング

スコット・セラーズ初のスパークリング。

ノース・コーストのピノ・ノワール&シャルドネを主体に造られるカリフォルニア・スパークリング。

スコット・ファミリー初のスパークリングがリリースされました！リリース直後にアメリカの三大ワイン雑誌の一つ『Wine Enthusiast』にて、白・ロゼ共に92pts・91ptsを獲得し、さらに【Best Buy】に選出されるという快挙！シュラムスバーグを手掛けたCraig Roemerとポールが造り上げる小口ットの上質なカリフォルニア・スパークリング！シャルマー方式とは思えない程の非常にきめ細かく力強い発泡。

## スコット・ファミリー・セラーズ ブリュット カリフォルニア・スパークリング

参考小売価格 3,300 円(税別)

Scotto Family Cellars Brut California Sparkling

◆スパークリング・白(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ノース・コースト ◆シャルドネ、ピノ・ノワール ◆JAN:684586905289  
ノース・コーストのシャルドネとピノ・ノワールの繊細な香りを表現したカリフォルニア・スパークリング。シャルマー方式(タンク内二次発酵)。柑橘系の香りの中に熟したトロピカルフルーツ、バニラ、ブラウンスパイスのアロマが続きます。口に含むとシャルマー方式とは思えないほど非常に柔らかく細かい泡質に驚かされる。生き生きとした酸が印象的で、このワインのボディー感を構成する重要な要素となっている。

### 【受賞歴】

★News!! 92 Points, Best Buy, Wine Enthusiast (November 2020)



## スコット・ファミリー・セラーズ ブリュット・ロゼ カリフォルニア・スパークリング

参考小売価格 3,300 円(税別)

Scotto Family Cellars Brut Rose California Sparkling

◆スパークリング・ロゼ(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ノース・コースト ◆シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ  
◆JAN:684586905326

ノース・コーストのピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリを使用。シャルマー方式(タンク内二次発酵)。澆刺とした香りの中に、ベリー系フルーツの香りとフローラルな香りが混ざり合う複雑な香り。甘く旨味の凝縮した香りが漂い、おそらくピノ・ノワールの比率が高いことで感じられるトロリとした感触が感じられる。艶があり後味も魅惑的なロゼのスパークリングとしては最高の条件が揃う逸品。魅惑的な…という表現がピッタリの細かい泡質も感じられ。クランベリー、ストロベリーが香り、柑橘系フルーツの余韻がアクセントとなり、とても優雅な時間が流れます。

### 【受賞歴】

★News 91 Points, Best Buy, Wine Enthusiast (November 2020)

92 PTS  
TOP 100  
BEST BUYS OF 2020

BUBBLE OVER WITH THESE  
**WINE ENTHUSIAST**  
BEST BUYS!

Scotto Family Cellars Brut  
Scotto Family Cellars Brut Rose





# 99 Vines

99・ヴァインズ

コンセプトは『ワンランク上のカジュアル・ワイン』。  
ジューシーでしっかりとした旨味とボディーが感じられるシリーズ。

“99 ヴァインズ”には、2003 年に権威ある【Andre Tchelistcheff Winemaker of the Year】受賞をはじめ数々の受賞歴を誇る“ブレンドの魔術師”と呼ばれるミッチ・コセンティーノが関わっています。コンセプトは『ワンランク上のカジュアルワイン』。ジューシーでしっかりとしたボディーが感じられるシリーズで、カリフォルニアを貫く【ハイウェイ 99】のローダイ周辺のブドウが中心にブレンドされているシリーズ。ジンファンデルに関しては贅沢にもフレンチ&アメリカン・オークで 15 ヶ月熟成させている。



## 99・ヴァインズ ジンファンデル カリフォルニア

参考小売価格 2,500 円(税別)

99 Vines Zinfandel California

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆ジンファンデル中心、ルビー・カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー  
◆JAN:684586607008  
ジンファンデル中心、ルビー・カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー。アタックからフィニッシュに至るまで一貫して果実のボリューム感を感じるとても親しみやすいジンファンデル。ベリーベリーな風味で、特にプラムの香りが強く感じられる。ブラック・リッジよりも少し大人の雰囲気を醸し出す。なめらかだが主張のあるタンニンと赤系とも黒系ともとれる果実味のボリューム感が中間の味わいで感じられる。ステンレスタンクでの発酵後、フレンチ・オークとアメリカン・オークで 15 ヶ月熟成。



## 99・ヴァインズ ピノ・グリージョ カリフォルニア

参考小売価格 2,500 円(税別)

99 Vines Zinfandel California

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆ピノ・グリージョ主体、マルヴァジア・ビンカ  
◆JAN:684586607015  
ピノ・グリージョ主体、マルヴァジア・ビンカ。とてもジューシーでフルーティーなワイン。華やかさの中に香りで感じることが出来る“旨味”的要素が混ざる。まるで白桃をかじっているようなジューシーで濃厚な味わいが特徴的。口に含むと爽やかなレモンやライムなどの柑橘系フルーツがふんだんに香る。心地よく全体のバランスを保つ綺麗で控えめな酸がしっかりとワイン全体を支えている印象。余韻には熟成感が感じられ、より完成度の高いワインの印象を受ける。まさにワンランク上のカジュアルワイン！





# Black Ridge

ブラック・リッジ

コンセプトは『誰にでも愛されるヴァラエタル・ワイン』。

フルーティーで飲みやすさを重視したシリーズで、弊社のロングセラー商品。



スコット・セラーズのカジュアル・ワイン・シリーズで、コンセプトは『誰にでも愛されるヴァラエタル・ワイン』！フルーティーで飲みやすさを重視したワインで、メインのブドウ品種の個性を最大限に引き出すため、あえて違うブドウ品種を少量ブレンドして個性を引き出しています。そして、この“ブラック・リッジ”のブランドの立ち上げには、クリュッグ、スタッグスリーブス、ハンス・コーネル、ラウンド・ヒル、オーガスト・セバステイアーニ等でワインの醸造経験を持つジム・ヤークス（現在は監修のみ）が関わっています。

## ブラック・リッジ カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア

参考小売価格 2,200 円(税別)

Black Ridge Cabernet Sauvignon California

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルドー、ジンファンデル

◆JAN:684586000717

なんと、“63”もの受賞歴を誇る優秀ワイナリーが造るカベルネ!!熟成感がありながらなめらかなボディーに仕上げてあり、とても親しみやすい味わいです。カシスやブラックチェリーの風味が心地よく、ドライイチジクを想わせるフィニッシュが鼻を抜けます。焼肉やスペアリブなどの甘辛いタレをつける肉料理には最高の相性です。

## ブラック・リッジ ジンファンデル カリフォルニア

参考小売価格 2,200 円(税別)

Black Ridge Cabernet Sauvignon California

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆ジンファンデル主体、ルビー・カベルネ、プティ・シラー ◆JAN:684586000694

リピーター続出!!カリスマ醸造家が手掛ける“ジンファンデル”。ジンファンデルらしさを十分に感じられる、優しい甘みが引き立った飽きのこないしなやかで滑らかな飲み心地です。ブラックベリー系の果実味溢れるジューシーなアタックと、程よい樽の香りも楽しめます。バーベキュー、ジンギスカン、ハンバーグ、ミートソースにもおすすめです。

## ブラック・リッジ ピノ・ノワール カリフォルニア

参考小売価格 2,200 円(税別)

Black Ridge Pinot Noir California

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆ピノ・ノワール主体、シラー、バルベラ ◆JAN:684586210109

ハイクオリティー＆チャーミング “ピノ”!!新鮮なイチゴ、アメリカンチェリー、カシスのよく熟した果実の香りに、甘いオークの風味がアクセントのチャーミングな飲み口。カリフォルニア・ワインらしいサンサンと太陽を浴びて育ったピノ・ノワールの濃厚さを味わうことが出来ます。生ハムやローストチキン、照り焼きチキン、すき焼きなどの和食にも相性抜群です。

## ブラック・リッジ シャルドネ カリフォルニア

参考小売価格 2,200 円(税別)

Black Ridge Chardonnay California

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆シャルドネ主体、シュナン・ブラン、シンフォニー

◆JAN:684586000700

素直に美味しいフルーティーな辛口白ワイン。トロピカルフルーツの爽快感。はつらつとした酸と華やかな香り。アプリコットやシトラスの風味が特徴的です。クリアで綺麗な色合い。繊細なフルーツ香に程よく樽香を感じるボリューム感のあるリッチな味わい。チキンソテーやサーモンサラダ、お寿司などにも最高の相性を見せるコストパフォーマンスの高いシャルドネです。

## ブラック・リッジ モスカート カリフォルニア

参考小売価格 2,200 円(税別)

Black Ridge Moscato California

◆白ワイン(甘口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ローダイ中心 ◆モスカート・アレキサンドリア主体、ヴィオニエー、シンフォニー

◆JAN:684586000687

フローラルな香りが印象的な上品でフルーティーな甘口白ワイン。フィニッシュに感じる柑橘系フルーツの皮の苦味が良いアクセントになっており、甘美なワインを引き締めています。アルコール度数も 11 度前後とやや低く、スムースな飲み口も特筆すべき点。チーズやデザートはもちろん、スパイシーなアジアンフードにも相性抜群。

# The BIG RED MONSTER

ザ・ビッグ・レッド・モンスター  
アメリカ／カリフォルニア／パソ・ロブレス

ブドウにとって「世界一過酷、とも言われる気候条件の元で造られる、カリフォルニア、パソ・ロブレスのワイン…。夜は0度以下、昼間は40度を超える事もあると言われ、その寒暖差により作り出される唯一無二のストラクチャーを持つオーガニックなモンスターワイン！！

## ◆ワインメーカー

エチケットもインパクトあるこのモンスターワイン達を操るのは、心優しい女性醸造家のNicole Walsh(ニコラ・ウォルシュ)。彼女はカリフォルニアやニュージーランドの著名なワイナリーでの醸造経験を活かし、現在でもカリフォルニアでのローヌ系ブドウ品種のパイオニアと呼ばれるボニー・ドゥーン・ワイナリーの醸造家も務める有名人…。

彼女のワイン醸造家としての考え方は【Vin de terroir】と言われる「土地の感覚を表現する考え方」が根本にあります。しかし、この考え方はカリフォルニアではあまり取り入れられておらず、どちらかというと、ほとんどの生産者は【Vin de d'effort】と言う、いわゆる「ワインメーカーの意思によって表現する考え方」でワイン造りが行われています。

彼女の考え方の根本が【Vin de terroir】にあるのは、Vin de d'effortでは、ワインにとって予期しない肯定的な結果においても、また逆の場合においても、それなりのワインしか産み出す事が出来ないからです。それは、ある意味リスクを回避する方法かもしれません。ただ、そのリスクを恐れていたら【真の共鳴を産み出す素晴らしいワイン】を造る事は出来ない…と感じているからです。



## ◆パソ・ロブレスのテロワール

彼女にとっては、このパソ・ロブレスの過酷な気候条件もテロワールの一つと考えます。この土地でしか表現できない特徴をしっかりと捉え、パソ・ロブレスにしかない唯一無二のストラクチャーを見事に表現しています。また、気候条件が過酷であるというのはブドウの天敵である害虫にとっても同様で、この地で農薬は一切必要としません。これはパソ・ロブレスというテロワールの良い意味での副産物といってもいいでしょう。

※全てオーガニック(有機栽培)で造られます、ヴィンテージがブレンドされていることもあります、認証の手続きに手間がかかるため公の機関からの認証等は受けていません。

醸造は、100%除梗、ゆっくりとプレスしながらブドウの実だけでジュースを抽出し、1日2回、ポンプでの搾入れを28日間行います。マロラクティック発酵後、それぞれのブドウ毎に、新樽、1年樽、アメリカン・オーク、フレンチ・オーク、そして、ワインの味わいと香りに影響を及ぼさないニュートラル・オークを使い分けて熟成します。

## ザ・ビッグ・レッド・モンスター カベルネ・ソーヴィニヨン パソ・ロブレス NV

The Big Red Monster Cabernet Sauvignon Paso Robles

参考小売価格 4,600 円(税別)

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／パソ・ロブレス ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 75%、プティ・シラー19%、タナ 6%

◆2017 年-75%、2019 年-15%、2018 年-10% ◆アメリカン・オーク(新樽)20%、フレンチ・オーク(新樽)10%使用 ◆JAN:860001359855

果実のボリューム感はエチケット同様にモンスター級！タンニン、果実味、酸のバランスが唯一無二。このストラクチャーを感じたら紛れもなく【パソ・ロブレス】だと思わせてくれる。ジンファンデルよりもわずかに渋味(タンニン)を強く感じるが、それを覆いかぶすほどの果実のフルーツ感はいかにもカリフォルニアワインといった感じ。しかしガサガサとした果実味ではなく、オーガニックワイン特有の“あの”雰囲気は感じられないが、口に入れてから喉の奥に滑り込む感覚はとても繊細でナチュラルな印象を受ける。

## ザ・ビッグ・レッド・モンスター ジンファンデル パソ・ロブレス NV (在庫限りで終売)

The Big Red Monster Zinfandel Paso Robles

参考小売価格 4,600 円(税別)

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／パソ・ロブレス ◆ジンファンデル 75%、タナ 18%、プティ・シラー7% ◆2019 年-75%、2020 年-25%

◆アメリカン・オーク(新樽)20%、フレンチ・オーク(新樽)10%使用 ◆JAN:860005979226

果実のボリューム感はエチケット同様にモンスター級！ブラックチェリーや黒系フルーツのコンポートのような、ジンファンデル特有のジャミーな果実味が印象的。一瞬、甘口？と思わせるほど果実のボリューム感とジューシーさがある。間違いなくジンファンデル・フリークが心奪われる味わい。完成度の面ではカベルネに分があるが、より個性的でパンチの効いたパソ・ロブレス(ジンファンデル)をお探しなら強く推奨する。カベルネ同様、口に含んでから喉の奥にすべり落ちる感覚は繊細でナチュラル。





# シークレット・セラーズ

アメリカ／セントラル・コースト

ワイン・スペクティターなどで 130 アイテム以上のワインが 90 点以上のハイスコアを獲得しているワインメーカーが造る、果実味のボリューム感と繊細さを併せ持つワイン！シークレット・セラーズは『Want to know a secret? (秘密を知りたいですか？)』…ボトルに隠されたハーモニー、バランス、果実のフレーバーを発見してください…というメッセージが込められたパープル・ブランド・ワインの一つです。

## ◆パープル・ブランド(Purple Brands)

2001 年にデレク ベンハムによって設立。カリフォルニア州ペタルマに拠点を置き、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、ソノマ・カウンティ、ナバ・ヴァレーでワイナリーと蒸留所も運営しています。特にサステイナブルに力を入れており、ワイナリーは全て【California Sustainable Winegrowing Alliance】に認定されています。

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。



## ◆パープル・ブランドの歴史

現オーナーのデレクは、カリフォルニアのサンホアキンバレーで育ち、そこで家族はピスタチオ畑とブドウ畑の運営をしていました。1970 年代後半、デレクはカリフォルニア大学バークレー校で学び、1982 年に哲学と英文学の学位を取得して卒業します。その後、デレクはローダイを拠点とするワイナリーで営業職に就きワイン業界に参入します。

入社当初は景気も悪く、デレクはワイン 1 ケースとシーツ、電話帳を携えて街へ繰り出し、地元の食料品店やレストラン、個人経営のワインショップを一軒ずつ回り、ワインの販売をしていましたといいます。そんな彼の努力は報われ、最終的にはゼネラルマネージャーの役を担うことになります。6 年間の勤務でワイナリーを立て直し、販売数は数十万ケースを超えるまでになりました。

そして、1990 年、デレクは Codera Wine Group を設立し、Black Stone Merlot を創設。2 年後、彼は 1979 年にワイナリーに改装されたカリフォルニア州グラトンの古いホールバーゲリング缶詰工場を購入しました。そこで 7 年間の成功の後、Black Stone は 2001 年に売却され、Codera Wine Group も解散。そして現在のパープル・ワイン・カンパニーを設立しました。

一軒ずつの丁寧な営業で培ったデレクは、消費者の期待を直観的に理解しており、いくつかのエキサイティングなプロジェクトを成功へと導きます。いくつものブランドで大成功を収め、Impact Hot Brand Award を 2 回も受賞するという快挙を成し遂げます。



## ◆ワインメーカー

Steven Urberg スティーブン・アーバーグ

アーバーグは、カリフォルニア州ソノマにある Gloria Ferrer Winery(グロリア・フェレール・ワイナリー)や Wind Vane Wines(ウインド・ヴェイン・ワイン)などの有名なワイナリーで 25 年以上のワイン造りの経験を持ち、**ワイン・スペクティターなどで 130 アイテム以上のワインが 90 点以上のハイスコアを獲得しているワインメーカー**です。



ブドウの供給元である畠を毎年慎重に評価し、年によってエージング方法や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の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ン・リヴァーが中心。



### シークリエット・セラーズ シャルドネ セントラル・コースト (在庫限りで終売)

参考小売価格 3,700 円(税別)

Secret Cellars Chardonnay Central Coast

◆白ワイン(辛口)/750ml ◆アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト ◆シャルドネ 100% ◆JAN: 7851718992954

#### ワイン・メイキング

果実の繊細な風味を残したブドウを収穫するため、収穫は涼しい夜から朝方にかけて行われます。出来るだけ優しくプレスすることで、この繊細な風味を保ったまま発酵槽に移されます。温度管理されたステンレスタンクで発酵が行われ、ブルゴーニュの酵母を使い、さらにフレンチ・オークで 4 ヶ月熟成させます。一部をマロラクティック発酵することで、複雑味とクリーミーな香りが加わり、口当たりの柔らかいワインに仕上がります。

#### テースティング・ノート

柑橘フルーツの皮、甘露、リンゴ、樽からくるバニラとほんのりスパイス、シナモン、ナツメグなどが香る。とてもジューシーでトロピカルフルーツが香り、樽香というよりは果実味が支配的。サラダ、チーズ全般、サーモンのソテー、煮込み野菜などに合わせて。



### シークリエット・セラーズ ピノ・ノワール セントラル・コースト (在庫限りで終売)

参考小売価格 3,900 円(税別)

Secret Cellars Pinot Noir Central Coast

◆赤ワイン(辛口)/750ml ◆アメリカ/カリフォルニア/セントラル・コースト ◆ピノ・ノワール 88%、ジンファンデル 12%  
◆JAN: 851718992947

#### ワイン・メイキング

果実の繊細な風味を残したブドウを収穫するため、収穫は涼しい夜から朝方にかけて行われます。出来るだけ優しくプレスすることで、この繊細な風味を保ったまま発酵槽に移されます。ブドウは除梗され、優しくプレスされ、数日間の低温浸漬(コールド・マセレーション)を行います。オープントップの発酵槽を使用することで、強すぎる色味やタンニンを和らげ、ピノ・ノワールの繊細な果実のニュアンスを最大限に引き出します。15 ヶ月のフレンチ・オーク熟成後、瓶詰されます。

#### テースティング・ノート

ダークフルーツが支配的。土っぽさも感じられます。ブラック・チェリー、ザクロ、チェリーのコンポートの風味とセージのような爽やかな香りも混ざります。香りはとても複雑味で繊細。しなやかなタンニンは滑らかで、優雅なフィニッシュを演出しています。鴨のコンフィ、子羊のグリル、マッシュルームのリゾットなどに合わせて。



#### ◆AWARD

2021 年-サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティション 2022 【ダブル・ゴールド受賞】



# シャレーン

アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ

タンタラからシャレーンへ『原点回帰』！意識する先は常に DRC！熟成に使う樽はブルゴーニュの一流ドメーヌがこぞって使用すると言われる【トネルリー・ルソー社】のトロンセーズ・フォレストとシャティヨン・フォレストを使用。《エヴァリン》は、仕込まれた樽の中で最上と判断された 3~4 樽を厳選した最上級ワイン。そして、DRC のラ・ターシュ由来のクローン 100%で造られる《トンドレ H ブロック》はもう一つのフラッグシップ。

## ◆シャレーン・ワイナリー

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。

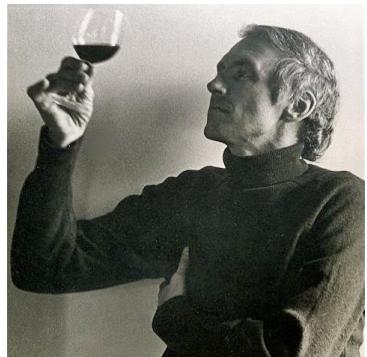
ブドウの主な供給元は、AVA サンタ・リタ・ヒルズから、カリフォルニアで一番高額で取引されているベントロック、バイオダイナミックを採用しているラ・エンカンターダ、ゾトヴィッチ、フィドルステイック。AVA アロヨ・グラニデから、ターリー・リンコン。AVA サンタ・ルチア・ハイランズから、DRC のラ・ターシュ由来のクローンが植えられているトンドレ等。

## ◆ワイン・メイキング

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・ケイツの意思を受け継ぎ、ケヴィン・ローが長年ワイン・メイキングしていましたが、2019 年からケヴィンのアシスタントを務めたマリー・ブラッドリーが中心にワイン造りを行っています。

手摘みの収穫、手作業で選果後、除梗した果実と房全体の果実を別々のオープントップ発酵槽で発酵を行います。土着の酵母と培養酵母を使用し、一次発酵は 9~12 日間行い、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、ブルゴーニュの一流ドメーヌがこぞって使用すると言われる【トネルリー・ルソー社】のトロンセーズ・フォレストとシャティヨン・フォレストを使用。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%の新樽で熟成します。各々約 16 ヶ月の熟成後に、無濾過・無清澄にて瓶詰されます。



## ★最上級ワイン《エヴリン》のセカンド・ワイン！

シャレーン ピノ・ノワール ジャスパー サンタ・リタ・ヒルズ

Challen Pinot Noir Jasper Santa Rita Hills

参考小売価格 8,200 円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860718  
バランス感覚に優れたしなやかなピノ・ノワール！100%フレンチ・オーク熟成。内30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。100%手摘み、無濾過、無清澄で瓶詰される。旨味の塊のような凝縮感。2020年からAVAサンタ・マリア・マリア・ヴァレー(ディアバーグ産のピノ・ノワール100%)から、AVAサンタ・リタ・ヒルズに変更されました。※ディアバーグ・ヴィンヤードのブドウ樹の植え替えが行われた為です。2019年以降、ジャスパーはシャレーンのフラッグシップである《エヴリン“EVELYN”》のセカンド・ワイン的な位置づけ。

## ★DRC ラ・ターシュの遺伝子を持つ《H・ブロック》のセカンド・ワイン！

シャレーン ピノ・ノワール スカーレット サンタ・ルチア・ハイランズ

Challen Pinot Noir Scarlett Santa Lucia Highlands

参考小売価格 8,800 円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245861166  
シャレーン・ワイナリーの2つのフラッグシップワインの一つ「トンドレ・H・ブロック」。このワインはドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティが造り出すラ・ターシュの遺伝子を持つピノ・ノワール100%で造られる貴重なワイン。そのセカンド・ワインが入荷してきました！セカンド・ワインとは言え「トンドレ・H・ブロック」同様、DRC・ラ・ターシュ由来のピゾーニ・クローンのピノ・ノワール主体で構成される貴重なワイン。あります。

## ★カリフォルニアのグラン・クリュ！

シャレーン ピノ・ノワール ディアバーグ サンタ・リタ・ヒルズ

Challen Pinot Noir Dierberg Santa Lita Hills

参考小売価格 13,000 円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・マリア・ヴァレー ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860725  
リキュールの様に凝縮された印象的で華やかな果実味！100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。旨味エキスの塊で、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グ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。プラヴォー！

## ★カリピノ最強ワイナリー、夢の競演！サステイナブル！

シャレーン ピノ・ノワール “カレラ・クローン” サンタ・リタ・ヒルズ

Challen Pinot Noir “Calera Clone” Santa Rita Hills

参考小売価格 13,000 円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860817  
サステイナブルにて造られる【カレラ×シャレーン】禁断のピノ・ノワール！手摘みの収穫、手選別、100%除梗、100%フレンチ・オーク熟成(Rousseau Barrels)、内20%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。シャレーンの技術とカレラのブドウが夢のコラボレーション!!!トップ・ピノ・プロデューサー同士の奇跡のコラボレーションが実現。ブドウはドラム・キャニオン・ヴィンヤードに植わるディジョン・クローン#カレラを厳選。生産量：年間約85～95ケース。

優れたピノ・ノワールが持つ豊かで上品な酸に包まれ、骨格もしっかりと仕上がりました。生産量85～95ケースの希少なワイン。黒系果実のドライフルーツを連想させる香りに、明るいトーンのスパイス、その奥に感じるクランベリーのような香り、そして、甘い香草リキュールの様な香りも混ざる。香りを嗅いだだけでこのワインの濃厚さが容易に想像できる。ディアバーグの深みのある味わいに、さらに華やかさをプラスしたような、より複雑味のある引き締まったワインに仕上がって 있습니다。赤系とも黒系ともとれるニュアンスで、両者のいいところを合わせたようなとても複雑なベリー風味が感じられます。

### ◆ドラム・キャニオン・ヴィンヤード(Drum Canyon Vineyard)

カレラ・クローンは、2020年よりピーク・ランチ・ヴィンヤードからドラム・キャニオン・ヴィンヤードに変更されました。ドラム・キャニオンは、サンタ・リタ・ヒルズ地区の中でも【Sea Rita Hills】と呼ばれる丘の中腹に位置しています。この場所はAVAの中心部にあり、東西方向に広がる理想的な場所で、太平洋からの安定した海洋寒冷化の恩恵を受ける完璧な場所と言われています。数々のワールドクラスのピノ・ノワールを造り上げてきたディアバーグ社の所有となります。

ディアバーグ社の本丸であるディアバーグ・ヴィンヤードは、現在ブドウ樹の植え替えを行っているためワインの生産自体が休止されています。そのため、ディアバーグ・ヴィンヤードと同等、もしくはそれ以上のポテンシャルを持つこの畑に白羽の矢が立ちました。そして、このドラム・キャニオンの高いポテンシャルは早々に証明されることになります。ワイン・エンスージアスト誌で、2019年ピーク・ランチのカレラ・クローンが92点の評価に対し、2020年ドラム・キャニオンのカレラ・クローンは96点の評価を受けています。これでも樹齢はそんなに高くなので、年を追うごとにますます素晴らしいものになることは間違いないなさそうです。

## ★DRC ラ・ターシュの流れをくむクローン 100% !

シャレーン ピノ・ノワール トンドレ・H・ブロック “ピゾーニ・クローン” サンタ・ルチア・ハイランズ 参考小売価格 15,000 円(税別)

Challen Pinot Noir Tondre H Block Santa Lucia Highlands

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／モントレー／サンタ・ルチア・ハイランズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN: 4582245860749

“ラ・ターシュ・クローン”由来の深みと華やかさが共存する極上ピノ！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・クロー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。

## ★毎年、仕込んだ樽で最上の 3~4 樽を厳選したワイナリー最上級ワイン！

シャレーン ピノ・ノワール エヴリン

参考小売価格 19,000 円(税別)

Challen Pinot Noir Evelyn

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN: 4582245860756

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！100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。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、エレガント、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。

## ★ローヌ系ブドウ品種！嗜めるほどの果実味！

シャレーン シラー コルトン サンタ・リタ・ヒルズ

参考小売価格 10,000 円(税別)

Challen Syrah Colton Santa Rita Hills

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆シラー 100% ◆JAN: 4582245860800

熟したタンニンと嗜めるほどの果実味を持つ希少なシラー100%！手摘みの収穫、手選別、100%フレンチ・オーク熟成、内 50%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰されます。ワインはフルボディで、よく熟したタンニンが印象的。嗜めるほどの果実味とはこの事か！？黒系果実のアロマが中心で、他にもアニス、コーヒーなど様々なフレーバーが混ざり合う。

シラー種特有の紫がかった濃い色合い。香りを嗅いだだけで濃いワインであるところが容易に想像できる。表面的に感じる香りはシャレーン特有の黒系果実とも赤系果実とも言い切れないエレガントでリッチな香りを放つが、空気に触れさせることで徐々に黒系果実の目の詰まった骨太なシラーを感じさせてくれる。口に含むと、全ての要素がまとった形で一気に押し寄せ、中間の味わいでは存在感のあるがっちりしたタンニンとともに、ダークフルーツ、ダークベリー、スパイシス、土、はちみつ、なめし革、インクなどのニュアンスとともに濃厚な果実香が口中を覆いつくす。果実味が徐々に押し寄せてくるピノ・ノワールとは対照的に、全ての要素がまとまって一気に押し寄せてくる印象を受けるのがシラー。まさに嗜めるほどの果実味！

## ★ピノ・ノワール 100%、セニエにて造られる極上ロゼ！

シャレーン レッドヘッド ロゼ サンタ・リタ・ヒルズ (ピノ・ノワール 100% セニエ)

参考小売価格 6,000 円(税別)

Challen Redhead Rose Santa Rita Hills (Pinot Noire 100%)

◆ロゼワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% (セニエ) ◆JAN: 4582245860794  
フレッシュ&フルーティーなピノ・ノワールの傑作！！味わいもカラーも美しいロゼ！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、ソトヴィッチ、ピーク・ランチの畠から収穫される。



## ★カリフォルニアとブルゴーニュのシャルドネの良いとこ取り！

### シャレーン シャルドネ グwendolyn サンタ・リタ・ヒルズ

Challen Chardonnay Gwendolyn Santa Rita Hills

参考小売価格 7,000 円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860763  
バランス感覚に優れたクラス最上のリッチな味わい！手作業にて収穫・選別。100%フレンチ・オーク熟成、内 25%の新樽を使用し約 17 ヶ月熟成。2020 年から AVA サンタ・マリア・マリア・ヴァレー(ディアバーグ産のシャルドネ 100%)から、AVA サンタ・リタ・ヒルズに変更されました。※ディアバーグ・ヴィンヤードのブドウ樹の植え替えが行われた為です。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つつ、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。

## ★しなやかさにおいてはこのワインの右に出るものはありません！

### シャレーン シャルドネ タリー・リンコン アロヨ・グランデ・ヴァレー

Challen Chardonnay Talley Rincon Arroyo Grande Valley

参考小売価格 9,400 円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サン・ルイ・オビスピス／アロヨ・グランデ・ヴァレー ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860770  
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！100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽を使用し約 16 ヶ月熟成。香りを嗅いだだけで厚みが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！これこそタリー・リンコンのテロワール。

## ★樽・烟・酸が響き合う、研ぎ澄まされたカリフォルニア白！

### シャレーン シャルドネ ゾトヴィッチ

Challen Chardonnay Zotovich Santa Rita Hills

参考小売価格 9,800 円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861184  
グラスからは、白桃や洋梨、レモンピールを思わせる清らかな果実香に、白い花、ヘーゼルナッツ、ほのかなトースト香が重なり、次第に火打石を思わせるミネラル感が現れる。口当たりは非常にピュアで、冷涼産地らしい張りのある酸が印象的。中盤からは果実の密度が増し、樽由来の滑らかな質感とともに、ワインに立体感と奥行きを与えている。果実味は過度に熟すことなく、柑橘や白桃の芯のようなニュアンスを保ち、ナッツやブリオッシュの要素が静かに寄り添う。余韻は長く、塩味を伴うミネラルと凜とした酸が心地よく続き、ブルゴーニュを想起させるエレガントなシャルドネである。



## ◆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、取り扱いを開始した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“何も変わることのない新たな歴史”をご紹介いたします。

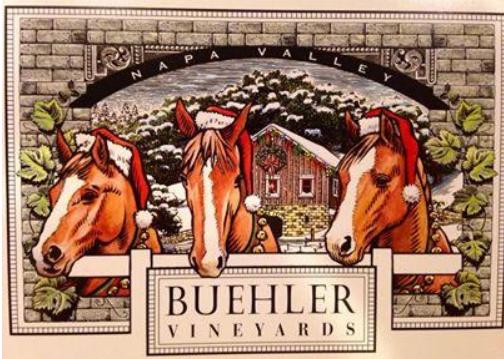
タンタラ・ワイナリーは、シャレーン・ワイナリーでコンサルティング・ワインメーカーを務めたビル・ケイツと現 COO のアニー・ヴァンデクリフトで設立されました。タンタラは、設立当初から傑出したピノ・ノワールとシャルドネを造り出し、初リリースのピノ・ノワールが全てパーカーポイント 90 点台半ばの高得点を叩き出し、最上ワインである“エヴリン”に至っては、ほぼ 100 点満点に近い評価を受けています。そして、タンタラの評価を決定づけたのは、ワイン・エンスージアスト誌において、ロマネ・コンティ、ドメーヌ・ド・ランブレイと共に、年間 No.1 となるタイスコア 97 点の快挙、そして、【THE 10 BEST 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-ペトリュス、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・マルゴー…。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”的権利、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・クロームであるピゾーニ・クローム 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（2019 年からはアシスタントだったマリー・ブラッドリーがワイン・メイカー）。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・メイ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・メイ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。



# ビューラー

アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー

“スクリーミング・イーグル” “ダラ・ヴァレ”などのパーフェクト・ワインを数多くリリースしてきたハイジ・バレット女史。その彼女のワインスタイルの礎となったのがこのビューラー。彼女の 5 年間にも及ぶビューラーでの醸造経験が、あの偉大なるワイン達を造り上げたと言つても過言ではありません！このビューラーは、彼女の哲学を受け継ぐ“元祖”ハイジ・バレット・スタイルのナパ・ワインなのです！

## ◆ビューラー(BUEHLER)

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つ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「名前でワインを造る」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】を造り上げたといつ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・スペク泰ー誌】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。

## ◆ビューラーのワインスタイル

カベルネ・ソーヴィニヨンのようなとつさに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るばこんなにも外交的で味わいのはつきりしたワインになるのかと感心するばかり。

シャルドネは綺麗な酸を残した、輪郭のはつきりしたスタイル。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、それぞれの畠の個性を絶妙に調和させた素晴らしい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、きっと気に入るシャルドネです。





## ピューラー カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー

Buehler Cabernet Sauvignon Napa Valley

参考小売価格 9,000 円(税別)

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN:724404009031

25%自社畠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・ソーヴィニヨン。ワイン・スペクティア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。山の斜面にある畠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できます。フレンチ・オークとアメリカン・オークで 16 ヶ月熟成。



## ピューラー エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー

Buehler Estate Cabernet Sauvignon Napa Valley

参考小売価格 11,000 円(税別)

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN:724404009406

完全自社畠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。ピュー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、どのピュー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ピューラーの最高傑作。



## ピューラー シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー

Buhler Chardonnay Russian River Valley

参考小売価格 5,500 円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ソノマ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:724404009383

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。

『ワイン・スペクティア誌で 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！』



## ピューラー ホワイト・ジンファンデル カリフォルニア

Buhler White Zinfandel California

参考小売価格 3,500 円(税別)

◆ロゼワイン(甘口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆ジンファンデル 100% ◆JAN:724404009116

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。

# ボー・ヴィグネ・ヘリテージ・カベルネ・ソーヴィニヨン

ナパ・ヴァレー南部、標高 1,400 フィート(約 426m)のアトラス・ピーク頂上に位置する、小規模ながら世界の評論家を魅了する“Hidden Gem(隠れた宝石)”ワイナリー——ロバート・パークーも「私のお気に入りのワイナリーのひとつ」と称賛する、ナパの頂から生まれる隠れた名門！



2002 年にエド・スナイダー氏によって創設されたボー・ヴィグネ (Beau Vigne) は、ナパ・ヴァレー南部の標高約 1,400 フィート（約 426m）、アトラス・ピークの頂上に位置するブティックワイナリーです。「隠れた宝石 (Hidden Gem)」と称されるほどの小規模生産ながら、世界中のワイン愛好家や評論家から熱烈な支持を受けています。年間生産量はわずか数千ケース。ロバート・パークー氏も「私のお気に入りのワイナリーのひとつ」と語り、そのブドウ園の景観と火山性土壌、そして高品質なワイン造りを絶賛しています。

Beau Vigne Heritage North Coast Cabernet Sauvignon  
ボー・ヴィグネ ヘリテージ ノース・コースト カベルネ・ソーヴィニヨン

参考小売価格 **12,000 円(税別)**

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ノース・コースト  
◆カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、マルベック 5%、メルロー 5% ◆JAN:855871004936

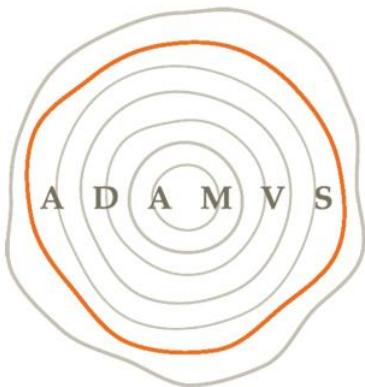
「ボウ・ヴィグネのブドウ園はソーダ・キャニオン・ロードの背後にあり、プリッチャード・ヒル・ギャップとステージコーチ・ヴィンヤードを見渡す。アトラス・ピーク AVA に位置し、火山性土壌が個性を生み出している。このワイナリーは現在、質の高いワインを次々と生み出している。」  
— ロバート・パークー

◆テロワールとブドウ  
このヘリテージ・カベルネ・ソーヴィニヨンは、ナパとソノマの複数の畠から厳選されたブドウをブレンド。その中でも特筆すべきは、\*\*レッド・ヒルズ地区の「ベックストッファー・ヴィンヤード\*\*由来のブドウです。ベックストッファーはカリフォルニアを代表するアイコニックな畠のひとつで、力強くも上品な果実味を持つブドウを生み出します。これがこのワインの最大の魅力です。

ブレンド構成は、  
カベルネ・ソーヴィニヨン 90%／マルベック 5%／メルロー 5%。  
100%フレンチ・オーク樽で 16 か月熟成されています。

◆ワインメーカー  
フランス・プロヴァンス出身の\*\*ジュリアン・フェイヤール (Julien Fayard)\*\*は、20 年以上の経験を持つナパ・ヴァレー屈指のワインメーカー。ラフィット・ロートシルトやスミス・オート・ラフィットといった名門で研鑽を積んだ後、ナパに渡り、フィリップ・メルカの下でワイン製造ディレクターを務めた実績を持ちます。フランスの洗練された感性と技術で、カリフォルニアのテロワールを見事に表現し、それぞれのワインに独自の個性と深みを吹き込んでいます。

「ワインとは、果実・畠・土壌・気候のすべての要素を純粋に表現するもの。」  
— ジュリアン・フェイヤール



# アダマス



アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー

コンサルタントにフィリップ・メル力を招聘し、設立 10 年で【ジェブ・ダナック】【ワイン・アドヴォケイト】などの専門誌で 100 点近いスコアを獲得！カリフォルニアのスーパースター軍団が造る、オーガニック＆バイオダイナミックなナパ・ワインが日本初上陸！

## ◆アダマス(ADAMVS)

カリフォルニア、ナパ・ヴァレーのハウエル・マウンテン。言わずと知れたナパの銘醸地の一つ。いわゆる“山カベ”ともいわれ、とても標高の高い場所(1,600~2,000 フィート)にあります。故に、ゴールデンゲートブリッジ付近から流れ込む霧すらも届かず、日照量は十分に得られ、さらに、気温が低いという、まさに引き締まったブドウを造るには最高の条件が揃っている場所。ダックホーン、ベリンジャーなどの銘醸が軒を連ね、ナパ・ヴァレーで番最初に AVA(政府認定ワイン栽培地区)に認定された歴史ある産地でもあります。

その好条件が揃うハウエル・マウンテンに、地質学と地理学を集約して見つけた 80 エーカー(32 ヘクタール)のブドウ園が広がります。土壤のタイプは主に 5 つ。粘土質ローム、シルトローム、灰色の火山灰、そして、ハウエル・マウンテンの特徴の一つである【赤い鉄分が豊富な火山性土壤】などです。

洗練された比類なきワインの可能性を最大限に引き出す為、これらの地質的な多様性を尊重し、有機栽培とバイオダイナミック農法の両方でワインが造られます。敷地内には羊が生息し、一年の特定の時期にブドウ園に持ち込まれ、土壤の保護や肥沃にするために放牧します。またミツバチや鶏も敷地内で飼育されています。Biodynamic (Demeter), Organic (CCOF)、ワイナリーとしては【Napa Green.】の認定も受けています。

オーナーは、Denise & Stephen Adams(デニス & スティーブン・アダマス)。彼らは 2004 年からサンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセの Chateau Fonplégade(シャトー・フォンペルガード)を、2007 年からはポムロルの Chateau L'Enclos(シャトー・ランクロ)を所有。Adamvs アダマスは 2008 年スタート。



## ◆ワインメーカーは3人のスーパースターを採用！

コンサルタント・ワインメーカーには、地質学者として有名な Philippe Melka(フィリップ・メルカ)を招聘。彼はボルドー大学で地質学を習得後、ワイン造りに魅せられ、再度ボルドー大学で栽培学と醸造学を修得します。その後、カリフォルニアの Dominus(ドミナス)でワイン造りを学び、フランスでは、1991 年にシャトー・オーブリオン、1993 年にシャトー・ペトリュス、その他にもシャトー・シュヴァル・ブラン等、名立たる有名シャトーで重要な醸造ポジションを経験します。

現在は 20 以上のワイナリーをコンサルタントし、その全てがワイン・アドヴォケイトなどの専門誌で驚異的な高評価を得ています。カリフォルニアの Hundred Acre(ハンドレッド・エーカー)、Bryant Family(ブライアント・ファミリー)、Dalla Valle(ダラ・ヴァレ)、Dana Estates(ダナ・エステーツ)など蒼々たるワインをいくつも造り上げています。

ちなみに、ワイン・アドヴォケイトで、ドミナスはリリースされるワインがほぼ 100 点に近い点数、ハンドレッド・エーカーも同様で、上級ワインはほぼ 100 点に近い点数、下のクラスのワインでも 90 点台中盤～後半の点数、そして、ブライアント・ファミリー、ダラ・ヴァレ、ダナ・エステーツも同様で、リリースされたワインで 90 点以下のワインを見る事はほとんどありません。もはや神の領域…これぞ天才 Philippe Melka(フィリップ・メルカ)の成せる業…といったところでしょう。

ワイン造りにおいての重要な判断はもちろんフィリップが行いますが、実質的にワインを醸造しているのは Alberto Bianchi(アルベルト・ビアンキ)と Sarah Donley(サラ・ドンリー)の 2 人。

イタリアのミラノで育ったアルベルト・ビアンキのキャリアは、7 歳の時に祖父がバルベーラ・ワインを造るのを手伝ったことから始まります。ミラノ大学とトリノ大学の両大学でワイン醸造とブドウ栽培の学士号を取得後、イタリア、フランス、オーストラリア、ニュージーランドでワイン造りを経験します。

2012 年 LVMH のワインメーカーズプログラムで、ナパのニュートン・ヴィンヤード、ニュージーランドのクラウディ・ペイなどで経験を積み、最終的にはニュートン・ヴィンヤードに戻りワイン製造の責任者になり、現在はアダマスの実質的なワインメーカーとなります。

そしてもう一人のワインメーカーは、このワイナリーに常駐する Sarah Donley(サラ・ドンリー)。2 人のワインメーカーの考えを確実にワインに落とし込むとても重要なポジションを務めます。彼女はワイン・アドヴォケイトで 100 点満点を連発する“Cabernet Sauvignon Tychson Hill Vineyard”をリリースするコルギンのアシスタント・ワインメーカーという素晴らしい経歴を持ちます。

## ◆ブドウ栽培家もスーパースターが管理！

そして、アダマスの畠をマネジメントするのは、ブドウ栽培家の Michael Wolf(マイケル・ウルフ)。彼は、Beckstoffer、To Kalon、Scarecrow、Vecina、Lindstrom、Quixote など、ワイン・アドヴォケイトで 100 点点近い点数を連発するワイナリーのブドウ栽培も任されています。マイケルはナパのブドウの可能性を最大限に引きだす栽培家として、ナパのトップ・ワイナリーからは絶大の信頼を得ており、NAPA VALLEY GROWER OF 2015 に選出された実績もあります。

『特に、ここの中には素晴らしい自然の多様性を感じている。アダマスのように優雅さと壮大さを併せ持つワインを造るには、幾重にも重なる複雑さが必要で、このエstateにはそのレベルで実現するための多様性がある…』Michael Wolf

80 エーカー(32 ヘクタール)の畠は全てオーガニック栽培で、かつバイオダイナミック農法でワインが造られています。標高 1500～2000 フィートの 10 の異なる土壌に植えられたカベルネ・ソーヴィニヨン、そして、わずか 2 エーカー(0.8 ヘクタール)のソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、カベルネ・フランから 4 種類のワインが造られている。使用されるクローンは 9 種類。エstate、テレス、キンタスの 3 種類の赤ワインの他、ソーヴィニヨン・ブラン 100% の辛口白ワイン【限定品】も造られている。



## アダマス テレス カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2012

Adamvs Teres Cabernet Sauvignon Napa Valley

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、メルロー 6%、カベルネ・フラン 4% ◆JAN:4582245861074

## アダマス テレス カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2016

参考小売価格 35,000 円(税別)

Adamvs Teres Cabernet Sauvignon Napa Valley

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、メルロー 6%、カベルネ・フラン 4% ◆JAN:4582245861012

カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、メルロー 6%、カベルネ・フラン 4%。100% フレンチオーク(55% 新樽)で 22 か月熟成。純粋で洗練されたフィニスを持つワイン。エstate の豊かな多様性を表現する各ブロックからのカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンド。よりピュアで洗練された、クラシックなボルドースタイルのワイン。年間生産量 1000 ケース。【Jeb Dunnack-95pts】【Wine Advocate-92pts】

## アダマス キンタス カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー ハウエル・マウンテン 2015

参考小売価格 40,000 円(税別)

Adamvs Quintvs Cabernet Sauvignon Napa Valley Howell Mountain

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN:458224581081

エstate のセカンド・ワイン的な位置づけ。カベルネ・ソーヴィニヨン 100%。100% フレンチオーク(73% 新樽)で 22 か月熟成。10 個のブドウ園から選ばれし、ハウエル・マウンテンのエレガントな要素が集約されたワイン。より複雑味を持つこのワインは 5 つの異なる土壌からのバレル・セレクションです。粉状の灰色の火山灰土壌、鉄分を多く含む赤い粘土の土壌のブドウが中心です。年間生産量 500 ケース。【Jeb Dunnack-97pts】【Wine Advocate-95pts】

## アダマス エステート カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー・ハウエル・マウンテン 2016

参考小売価格 60,000 円(税別)

Adamvs Estate Cabernet Sauvignon Napa Valley Howell Mountain

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN:4582245861036

カベルネ・ソーヴィニヨン 100%。100% フレンチオーク(75% 新樽)で 22 か月熟成。ワイナリーの名を冠した最上級クラスのワイン。文字通りこのワイナリーで造られるヴィンテージ最上のワイン。ハウエル・マウンテンの魅力的でゴージャスな洗練されたテクスチャーがあり、深みとエレガンスが共存する。年間生産量 300 ケース。【Jeb Dunnack-99+】【Wine Advocate-97+】

## アダマス ソーヴィニヨン・ブラン ナパ・ヴァレー 2017

参考小売価格 18,000 円(税別)

Adamvs Sauvignon Blanc Napa Valley

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆ソーヴィニヨン・ブラン 100% ◆JAN:4582245861005

ソーヴィニヨン・ブラン 100%。100% フレンチオーク発酵、100% フレンチオーク(内 45% 新樽使用)で 22 ヶ月熟成。とても複雑な香りが織り交ざる。様々な花、白桃、ルビーグレープフルーツ、オレンジ、レモン、ハチミツ、洋ナシなど、表現しきれないほどのフルーツのアロマに豊富なミネラルを感じさせてくれる。エレガントで心地よい口当たりがあり、余韻はとても長い。年間 150 ケースのみのアダマスの希少な白ワイン。





# エミール・シェイソン

フランス／ブルゴーニュ

フランス国内のガイドブックで高評価！さらに著名なワイン評論家ロバート・パーカー氏が著書『The World's Best Wine Values under \$25』で取り上げた、実力派生産者ドメーヌ・シェイソン。彼があまり好みない“軽やかな赤”の造り手であるにもかかわらず推薦されたという事実は、シェイソンの品質の高さを物語っています！！

## ◆Emile Cheysson

エミール・シェイソンは“最も繊細なシルーブル”を造りだす生産者の一人です。1868 年に設立された歴史あるドメーヌで、17 世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボジョレ地区やマコネー地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さえ感じる事が出来ます。

## ～静かな名門、その実力は本物～

ワイン界で権威ある評論家、ロバート・パーカー氏が自身の著書『The World's Best Wine Values under \$25(25 ドル以下で楽しめる世界最高のワイン)』で数ある中から選び紹介したのが、このドメーヌ・シェイソン。パーカー氏は「軽やかな赤ワイン」にはあまり好意的でないことで知られています。それでも彼がこの造り手を推薦したという事実は、シェイソンの品質が本物であることの何よりの証拠です。さらに、著名ワイン誌『ワイン・アドヴォケイト』で活躍するティスター、ディヴィッド・シルシュクネヒト氏も、シェイソンの醸造責任者ジャン=ピエール・ラルジュ氏を「卓越した才能を持つ造り手」と絶賛。華やかではなくとも、真摯で実直、そして確かな味わい。それがドメーヌ・シェイソンのスタイルです。



## ◆マコネー地区のテロワール

ブルゴーニュの最南端に位置するボジョレ地区の少し北側に位置するのがマコネー地区。ここでは主にシャルドネ種から白ワインが造られています。この地区最上ワインは、南に位置する【ブイ・フュッセ】で、そのさらに南側に隣接するのが【サン・ヴェラン】となります。それ以外の地区は日常消費用ワインとして最も生産量が多い【マコン・ヴィラージュ】の区画です。



マコネー地区的テロワールは、石灰質土壌が多い場所ほど秀逸なワインが造られると言われています。その石灰質土壌が一番多く出てくるのがブイ・フュッセ。同地区最上のワインとされています。石灰質＝ミネラルが多く吸収されるため“マコネー地区の最上ワイン”と呼ぶのに相応しい、より繊細で複雑味のあるワインが造られています。

ブイ・フュッセでは、そのテロワールを最大限生かすために、ブドウ樹の枝を地面と平行に伸ばす方法でブドウを栽培します。平行に伸びた枝に実を付けることで、全てのブドウの実が地面から一定の距離に保たれます。これにより全てのブドウが同じように熟していくので、ムラなく一番良い状態でブドウを収穫する事が可能となります。しかし、逆に言うと全てのブドウをダメにしてしまうリスクもあり、かなり労力を使う栽培方法とも言えます。コート・ド・ボーヌ(特にムルソー等)のような偉大なワイン産地では当たり前の様に行われている栽培方法ですが、マコネー地区ではおそらくこのブイ・フュッセくらいでしょう。



華やかな泡の中に、ブルゴーニュの品格を！

エミール・シェイソン クレマン・ド・ブルゴーニュ オーセンティック・ブリュット N.V.

参考小売価格 4,900 円(税別)



Emile Cheysson Crémant de Bourgogne L'Authntique Brut

◆白ワイン／スパークリング(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861197

著名なワイン評論家ロバート・パークー氏が著書『The World's Best Wine Values under \$25』で取り上げた、実力派生産者ドメーヌ・シェイソン。彼があまり好まない“軽やかな赤”の造り手であるにもかかわらず推薦されたという事実は、シェイソンの品質の高さを物語っています。さらに、『ワイン・アドヴォケイト』誌のテイスラーであるデイヴィッド・シルシュクネヒト氏も、醸造責任者ジャン=ピエール・ラルジュ氏を「卓越した才能を持つ造り手」として高く評価しています。

そんなシェイソンが手がけるクレマン・ド・ブルゴーニュは、プレステージ感あふれる一本。通常のスタイルワインよりも早めに収穫されたブドウを使用し、瓶内二次発酵によって繊細な泡を生み出します。熟成では、澁(おり)とともにゆっくりと味わいが深まり、手間を惜しまない伝統的な製法で仕上げられています。

外観は輝く黄金色に、きめ細かな泡の輪が美しく立ち昇り、香りには白い花やフレッシュな果実のニュアンスが漂います。味わいは凝縮感がありながらも、口当たりはしなやかでシルキー。そのエレガントなスタイルは、まさにシェイソンの丁寧な仕事ぶりを感じさせます。アペリティフ・ディネットワール(立食形式の前菜)など、軽食とともに楽しむ食前酒として最適。華やかさと上品さを兼ね備えた、特別なひとときを彩る一本です。サーブ温度は 8° C

香りで魅せて、味わいで納得！シャルドネの“お手本”と呼ぶにふさわしい爽やかで洗練された 1 本！

ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニヤン マコン・ヴィラージュ

参考小売価格 4,300 円(税別)

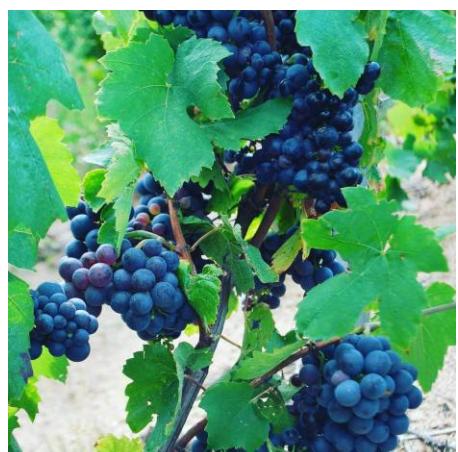


Domaine du Val Lamartinien Macon Villages

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861203

南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメーヌ、ドメーヌ・ド・ヴァル・ラマルティニヤンが手がけるマコン・ヴィラージュ。このドメーヌはエミール・シェイソンのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュ・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメーヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る。知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサスティナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にとどめられています。

ドメーヌを代表する象徴的な白ワイン。マコネー地区の優良区画で収穫されたシャルドネを使用し、主にステンレスタンクで発酵・熟成。一部ニュートラル・オークを併用することで、フレッシュさとほどよい丸みを両立させています。基本タンクでの発酵により、石鹼のような爽やかで軽やかな香りが特徴的。白い花や柑橘類、桃などの核果のアロマが広がり、清潔感と透明感のある香り立ちはシャルドネの代表的かつ基準となる香りと言っても過言ではありません。味わいは、綺麗な果実味と白い花のニュアンスが調和した、エレガントで綺麗な印象。複雑味は控えめですが、シンプルでバランスの取れたスタイルが魅力です。シャルドネという品種のスタンダード(基準)としての位置づけにふさわしい一本。シーフード全般、鶏肉料理、クリーミーなチーズなどと非常によく合います。サーブ温度は約 10° C。



**南ブルゴーニュの自然と伝統が育む、親しみやすく繊細なピノ・ノワール！**

**ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニアン ブルゴーニュ・ルージュ**

**参考小売価格 4,500 円(税別)**



Domaine du Val Lamartinien Bourgogne Rouge

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245861210

南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメーヌ、ドメーヌ・ド・ヴァル・ラマルティニアンが手がけるブルゴーニュ・ルージュ。このドメーヌはエミール・シェイソンのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュー・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメーヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る、知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサスティナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にこだめられています。

醸造・熟成にはステンレスタンクとニュートラル・オークを併用。これにより、南ブルゴーニュらしいフレッシュさと、コート・ド・ボーヌを思わせる繊細なニュアンスを兼ね備えたワインに仕上がっています。グラスからはチェリーやラズベリーなどの赤系果実の香りが広がり、ほんのりとしたスパイクのニュアンスも感じられます。味わいはピュアでクリアな果実味、いきいきとした酸、穏やかでシルキーなタンニンが絶妙にバランスし、飲み心地はとてもなめらか。マコネー地区特有の親しみやすさと繊細さを見事に表現しています。

料理との相性も抜群で、ローストチキンや軽めのトマト系パスタ、冷製ラタトゥイユなどのカジュアルな料理にぴったり。家庭料理からビストロスタイルまで、幅広く楽しめるブルゴーニュ・ルージュです。提供温度は 14~16° C

**ブルミエ・クリュの風格をすでに備えた、繊細でリッチな南ブルゴーニュの逸品！**

**ドメーヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール プイイ・フュッセ ル・クロ・ド・モンシュール・ノリイ 2019 年 (在庫限りで終売)**

**参考小売価格 5,500 円(税別)**



Domaine de La Creuze Noire Pouilly Fuisse Le Clos de Monsieur Noly

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860961

ブドウの平均樹齢は 30 年～40 年。50%樽(新樽無し)、50%ステンレスタンクで発酵・熟成。樽で熟成されたワインは、澁と一緒にゆっくりと熟成が進み、旨味と複雑味が増します。そして、ステンレスタンクで熟成されるワインは、フレッシュな果実味とキレの良さが表れます。良質なプイイ・フュッセらしく、若い段階ではミネラルが際立ちますが、それに負けないくらいの果実味と複雑味、さらには、南ブルゴーニュ特有の親しみやすさを併せ持っています。

シェイソンのセレクトらしい繊細でリッチな味わいは、ブルミエ・クリュ(1 級)に格上げされた畠の資質を十分に感じさせてくれます。※Le Clos de Monsieur Noly(ル・クロ・ド・モンシュール・ノリイ)は、プイイ・フュッセで新設された《ブルミエ・クリュ(1 級)》に格上げされました。





# シャトー・ル・ペイラル

フランス／南西地方／ソーシニヤック

テロワールを研究し、それぞれの土壤とブドウ品種の相性を導き出し、完全オーガニック＆土着酵母で造られる、テロワールに忠実な造り手、シャトー・ル・ペイラル！この地はフォアグラやトリュフなど、グルメ垂涎の食材の宝庫！良質な貴腐ワイン“ソーシニヤック”はフォアグラと抜群の相性！オーガニックでビオディナミ SO2 無添加ワイン“ルー・ペイラル”は『テロワールの完全なる表現』と位置付けられる注目ワイン！



## ◆シャトー・ル・ペイラル

貴腐ワインで有名なフランス・南西地方、Saussignac(ソーシニヤック)に本拠を置くシャトー・ル・ペイラルは、7代続く家族経営のシャトーです。30 ヘクタールの畑を持ち、半分位の割合で黒ブドウと白ブドウが植えられています。全てのブドウ畑で有機栽培が行われておりビオディナミが採用されています。2019 年以降、全てのワインがデメテール認証。※デメテールは EU のオーガニック規定よりもはるかに厳しくヨーロッパの消費者の間では信頼の規格とされています。

1992 年以降、とても情熱的でクリエイティブな現当主の Thierry Daulhac(ティエリー・ドーリアック)がシャトーを切り盛りしています。彼は両親から受け継いだ畑にとても愛着があり、その畑が“alive(生きている！)”状態にする事こそ両親への最大の敬意だと考えています。

2000 年初め、ワイン造りにおいてとても重要なテロワールの研究を命じました。そして、土壤とブドウ品種との最良の相性を見つけ、畑を「0」から作り直しました。この時から全てのブドウ畑をオーガニック(有機栽培)に変更します。また、ビオディナミにも取り組み『テロワールの完全なる表現』と位置づける【LOU PAYRAL】という SO2 無添加のワインもリリースしています。2019 年以降は全てのワインをビオディナミに移行しています。

## ◆ブドウ畠とワイン醸造

畠はボルドーから続くドルドーニュ河の南側の丘に位置します。30ヘクタールのうちの15ヘクタールのブドウ畠は、基本的に石灰岩の上に構成されています。白ブドウはソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルが、黒ブドウはメルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベックが植えられています。2000年以降、それぞれの土壌に適したブドウ品種が1ヘクタール辺り5,000～5,500本の密度で植えられています。2005年以降は全ての畠がオーガニック(有機栽培)で管理されています。

醸造においても大きな変革をもたらしました。2019年以降、全てのワインがビオディナミになり、酵母はこの土地にある土着酵母を使用します。実はあまり知られていませんが、白ワインを土着酵母で造るのはとても難しく、あのマダム・ルロワでさえなかなか良いワインが造れなかつたといいます。しかし、彼はあくまでも『テロワールの完全なる表現』をするべく試行錯誤を繰り返し、数年後によく納得のいく白ワインが造れるようになったと言います。今では全てのワインに土着酵母を使用しています。赤ワインにはタンニンと色を優しく抽出するため、ブドウの皮を上から押し戻すピジャージュを行います。熟成にはフレンチオークのみを使用。



### シャトー・ル・ペイラル トライショナル・ルージュ 2021年 AOC ベルジュラック

参考小売価格 3,900円(税別)

Chateau Le Payral Traditionnels Rouge AOC Bergerac

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／南西地方／ベルジュラック ◆メルロー50%、カベルネ・フラン40%、マルベック10%

◆JAN:3470160012101

メルロー50%、カベルネ・フラン40%、マルベック10%。土壌は粘土石灰質土壌。ブドウは除梗されてから発酵します。マセラシオンは、温度管理を行いながら、質の高いタンニンとフルーティーさを引き出す為にゆっくりと静かにパンチングを行います。その後マロラクティック発酵。EUオーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテール認証マーク(ビオディナミ)。



### ル・ペイラル・ルージュ “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2019年 (SO2無添加) 参考小売価格 3,900円(税別)

Lou Payral Rouge "Vin Sans Sulfites Ajoutes" IGP Perigord

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／南西地方／ペリゴール ◆メルロー100% ◆JAN:3470160377101

メルロー100%。土壌は粘土石灰質土壌。ティエリー自ら『テロワールの完全なる表現』と位置付けるシリーズ。完熟ブドウのみを収穫し、均一な状態を保つためにすぐに土着酵母を入れます。マロラクティック発酵後、フレンチオークで約6ヶ月間熟成させます。とてもバランスの取れたナチュラルな香り。熟した果実とホット・チョコレート、ココア等、旨味を感じられる。まだ若いがシルキーなタンニンが余韻に残る。EUオーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテール認証マーク(ビオディナミ)。



## **ルー・ペイラル・ブラン “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2020 年 (SO2 無添加) 参考小売価格 3,900 円(税別)**



Lou Payral Blanc "Vin Sans Sulfites Ajoutés" IGP Perigord

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／南西地方／ペリゴール ◆ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%

◆JAN:3470160378122

ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%。土壌はローム砂質石灰岩。ソーヴィニヨン・ブランで使う酵母のほとんどは、かのデュブルデュー教授の提唱するお決まりの物が使われるが、ルー・ペイラルではあくまでも『テロワールの完全なる表現』と位置づけ土着の酵母を使用します。発酵は樽で行われ、フレンチオークで約 6 ヶ月熟成。ゴールデン・イエロー。最初は控えめな香りで、熟した果実にブリオッシュや小麦やライム麦のパンの香りも感じられる。口中に含むと黄色い果実、プラムなどの果実味が鮮明に広がり、フレッシュでクリーンな余韻へと導かれます。食前酒はもちろん、魚料理、リゾット、鶏肉などに合わせて。EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテール認証マーク(ビオディナミ)。



### ◇白ワインの SO2 無添加ワインに関して

一般的に赤ワインの SO2 無添加ワインの場合は、ブドウの果皮に含まれるタンニンが、ある程度、度酸化防止の役割を担っています。逆にタンニンがほとんど含まれていない白ワインの場合はそれが難しいとされています。ルー・ペイラル・ブランに関しては、スキンコンタクトを多めにすることで皮や種から多めにタンニンを抽出します。これによりフレッシュさやフルーティーさが失われることになるのですが、発酵温度を低くすることで見事にフレッシュさとフルーティーさを反映させています。

### 【500ml】シャトー・ル・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2009 年 AOC ソーシニャック

### 【500ml】シャトー・ル・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2015 年 AOC ソーシニャック

**参考小売価格 各 5,900 円(税別)**



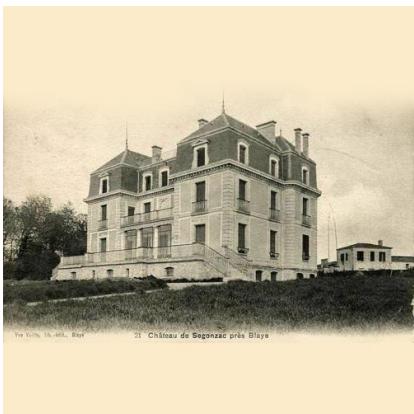
Chateau Le Payral "Cuvee Marie Jeanne" AOC Saussignac

◆白ワイン(極甘口)貴腐ワイン／500ml ◆フランス／南西地方／ソーシニャック

◆セミヨン 40~50%、ソーヴィニヨン・ブラン 30~40%、ミュスカデル 10~20% ◆JAN:4582245861098 (2009 年)、4582245861104 (2015 年)

セミヨン 40~50%、ソーヴィニヨン(ブラン&グリ)30~40%、ミュスカデル 10~20%。シルト土壌。シャトー内で最も古いブドウの樹から手選別で収穫。平均収量は驚異の 15hl/ha。圧縮した後に果汁をオーク樽に入れる。フレンチオークで 18 ヶ月熟成。グルメの町と言われるフランス・南西地方の名産フォアグラに合わせて是非！EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。エコセール認証マーク(有機栽培)。アグリカルチャー・ビオロジック認証マーク(有機栽培)等、ヴィンテージによって。





# シャトー・スゴンザック

フランス／ブライ・コート・ド・ボルドー

Ch.マルゴーの対岸に位置する絶好の場所！ブライでありながら高級ワインの雰囲気を醸し出す極上ワイン！ギ・ド・アシェット最高評価【3つ星】&【クー・ド・クール】獲得の衝撃デビューは伊達じゃない！

## ◆シャトー・スゴンザック・エリタージュ ～衝撃デビューしたブライのモンスターワイン～

シャトー・スゴンザックの最上級ワインが“エリタージュ”。フランスのワイン専門誌等でかなり高い評価を得ているワイン。初リリース 1999 年の翌年、2000 年ヴィンテージにおいて **フランスワインの専門誌【ギ・ド・アシェット】で最高評価の★★★(3つ星)を獲得**、さらに **『最も心に残るワイン賞』も獲得**。2002 年には数あるワインコンクールの中でも世界中のバイヤーが注目する主要な4つのワインコンクール、すなわち【ブリュッセル・コンクール・モンディアル】【ボルドー・ヴァン・アキテーヌ・コンクール】【パリ・コンクール・ジェネラル・アグリコール】【マコン・コンクール・デ・グラン・ヴァン・ド・フランス】と全てで金賞を受賞したのも記憶に新しい。

さらに、2003 年の **プリムールの試飲会**ではボルドー格付け第2級“シャトー・デュクリュ・ボーカイユ”や“ピション・ラランド”に **スタイルが似ていると評価**され、ブライ地区で最もリッチでエレガント、そして、格付けワインと比べられてしまう程の資質を持つワインがこの“エリタージュ”なのです！ブドウの平均樹齢は 40 年と高く、丘に面した最良の区画から収穫されたブドウを使用。低収量で造られ、醸造・熟成方法は格付けワイン並の贅沢な造りで、マロラクティック発酵は樽の中、そして、新樽 100% で 12~16 ヶ月の熟成を経て瓶詰されます。

## ◆加藤尚孝氏によるワイン・セレクション

シャトー・スゴンザックはフランス・ボルドー在住の加藤尚孝氏のセレクションとなります。加藤氏は 1996 年以降フランスの各地のワイン生産者を巡り、類稀なるテースティング能力を開花させ、さらに日本に本当に素晴らしいワインを紹介するべく、知識・人脈を築きあげてきました。2000 年頃から日本のワインマーケットでは【知る人ぞ知る人物】として活躍しており、今では **人気ワインコミックの『神の雫』の登場人物**としても出演、また同コミックがドラマ化された時のフランス・コーディネーターも務めています。

ウノコム社-代表 加藤尚孝プロフィール

- 1996年 ブルゴーニュ・ディジョンに留学
- 1997年 ボルドー在住
- 1999年 ボルドー第二大学ワイン醸造学部よりDUAD（公認試飲家）ディプロム取得
- 2001年 ワイン輸出会社「ウノコム」を設立
- グラ・コンセイユ・デュ・ヴァン・ド・ボルドー（ボルドーワイン最高評議会）の公式通訳
- 2004年 テレビ朝日系列「ボカボカ地球家族」に出演する
- 2006年 サン・テミリオンワイン委員会より、「ブリュドム・ド・ラ・ジュラード・ド・サン・テミリオン」  
（サン・テミリオン市参事会委員）の称号を叙任される
- 2009年 日本テレビ系列ドラマ「神の雫」のフランスコーディネーターを務める





## Ch.マルゴーの対岸に位置する絶好場所！

シャトー・スゴンザック エリタージュ AOC・ブライ・コート・ド・ボルドー

参考小売価格 4,900 円(税別)

Chateau Segonzac Heritage AOC Blye-Cotes de Bordeaux

◆赤ワイン／750ml ◆フランス／ボルドー／ブライ ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー 50% ◆JAN:3760052702518

1本の樹に6房以上のブドウを実らせないようにして低収量で収穫。カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー 50%。12ヶ月フレンチ・オークで熟成。深いガーネットの色合い。よく熟した黒い果実の香り。口当たりはとても滑らかで、タンニンは、丸く、長く口中を覆いつくす。ビロードのような舌ざわりで余韻が驚くほど長い…。完璧なバランス。【ブライでありながら高級ボルドーワインの雰囲気を醸し出す極上ワイン】今後10年以上は美味しく飲める。



## フレッシュベリーの香り！エリタージュのお手頃版！

シャトー・スゴンザック ボルドー・ルージュ AOC・ボルドー

参考小売価格 3,200 円(税別)

Chateau Segonzac Terroir AOC Bordeaux

◆赤ワイン／750ml ◆フランス／ボルドー／ブライ ◆メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、マルベック 10%  
◆JAN:3760052703713

エリタージュのエントリー・レベルのワインが遂に日本初入荷です！メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、マルベック 10%。フレッシュでフルーティーなアロマと高樹齢（平均樹齢28年）のブドウから造られる深味が共存している。エリタージュの系譜を感じさせるしなやかで丸いタンニンがあり果実味がよちフレッシュな仕上がり。





# シャトー・フレイノー フランス／ボルドー

ムートン・ロートシルトの醸造家も舌を巻いた規格外のボルドーAOC！名もなき小さなシャトーが造る、AOC ボルドー・シューペリュールという概念では評価しきれないメドック仕込みの極上ワイン！樽熟成の可能性を再認識させられる、これぞ掘り出し物のワイン！下手なポムロル・サンテミリオンより完成度が高いです…。

シャトー・フレイノーは、1897 年より続く歴史あるシャトー。ボルドーとサンテミリオンの間、ガロンヌとドルドーニュからそれぞれ 10km ずつ離れたモントゥサンに位置します。現在は 55 ヘクタールのブドウ畠を所有し、ブドウ樹の平均樹齢は約 35 年。シャトーは 2019 年から【Haute Valeur Environnementale】というサステナブルの認証を受けています。

現当主は Eric Maulin(エリック・モーラン)が務めます。エリックは、シャトー・ラトゥール、ムートン・ロートシルト、ラフォン・ロシェ、ポンテ・カネなど、数々のボルドー格付けシャトーで醸造経験を積んだ醸造家。“樽熟成の魔術師”と呼ばれるエリックは、収穫したブドウの状態を見極め『ワインの可能性を最大限に引き出す為の樽熟成』を行います。

## ◆樽熟成へのこだわり

使用する樽にはかなりのこだわりがあり、仕込むワインに対してメーカーや木の産地・製造工程まで細かく指定して作らせます。また、樽の原材料には樹齢が高く木目の細かい物を指定します。木目が細かい方が樽熟成期間中にワインへの酸素供給がされやすいからです。これによりワインの舌触りがまろやかになり結果的に完成度の高いワインに仕上がります。



【樽熟成】について話をする時、大抵は“樽香”的話に意識が向きます。もちろんそれも重要な事ではあるのですが、【樽の材質によるワインへの酸素供給の話】をするのはエリック以外に出会った事はありません。彼に樽の話をさせると何時間もその話に付き合わされる羽目になります…。これが“樽熟成の魔術師”と言われる所以です。

このような目には見えない技術一つ一つを積み重ねる事によって生み出されるエリックのワイン。今回ご紹介するワインは、AOC こそボルドー・シューペリュールですが、我々が持っているそのイメージを見事覆してしまうほどのワイン…。心底、“これがメドック仕込み”と感じさせてくれるワインばかりです。



## ◆ムートンの醸造家も舌を巻く！

かつてエリックが、シャトー・ムートン・ロートシルトの醸造家とブラインド・テイスティングで出来上がりのワインを競った時、ムートンの醸造家がエリック氏のワインを「自分のワインより優れたワインだ、負けた…」とまで言わしめたといいます。エリックのワインがいかに完成度の高いものかがお判りいただける逸話だと思います。

実際にこのワインを飲んでみると、素晴らしい樽熟成の技術とポテンシャルを感じる事が出来ます。それこそ、メドックのカベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインであれば十分理解出来るポテンシャルなのですが、この地域(アントゥル・ドゥー・メール)の、しかもメルロー主体のワインでこれほど熟成能力を持つワインに出会った事はありません。



同じメルロー主体のワインが造られるポムロルやサンテミリオンのワインでも、雑に造られたワインであれば 10 年経てば果実味もなく単に枯れた感じだけが残るワインはいくらでも存在します。しかし、エリックのワインは違います。キュヴェ・トラディショナルはこの時点で 9 年熟成、そして、高いレベルで生き生きとした酸と果実味を保っている…本当に素晴らしい！

# ワインコミック【神の雫】原作者《亜樹直》おすすめワイン！

ご本人が毎年ワイナリーを訪れる程のお気に入りシャトーの一つ！バックラベルには亜樹直さんのコメント&サインが入った特別なワインです！

シャトー・フレイノー ボルドー・ルージュ 2020年（神の雫）AOC ボルドー・シューペリュール 小売価格 3,000円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620463 ◆メルロー95%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

樹齢35年の古木、そして35h/hlという同クラスでも超・低収量で造られるワイン。8週間にも及ぶ抽出を行い瓶詰。こちらのワインは樽熟成を一切行わず、果実味の旨味がストレートに伝わる素直な味わいが楽しめるワイン。メルロー種らしい程よく丸みを帯びたタンニンとフルーツが香る非常に飲み易いボルドー赤ワイン。まるでボルドーのワインジュースを飲んでいるかのようなジューシーさ！



亜樹 直

「神の雫」原作者。  
「亜樹 直」は姉弟の共通のペンネーム  
であり、2人でユニットを組んでいる。  
年間800種以上のワインを試飲し、その  
表現力は日本だけでなく、ワインの本場  
フランスでも高く評価されている。

**2020 CHATEAU FREYNEAU  
BORDEAUX SUPERIEUR**

シャトー・フレイノー ボルドー・シューペリュール

「静かなる情熱のフラメンコギター」  
フラメンコ・ギターの名手が奏でる『カディスの娘たち』を思わせる。  
華やかな笑顔、静かなる情熱。  
そしてモダンともクラシックとも異なる自由な魂。  
その旋律は破綻することなく、時間とともに盛り上がり、  
やがてクライマックスを迎え、長い感動の余韻をもたらすだろう。

シャトー・フレイノー・ブラン 2023年（神の雫）AOC ボルドー・ブラン

参考小売価格 3,000円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620739 ◆ソーヴィニヨン・ブラン主体、ミュスカデル

樹齢35年の古木から低収量で造られる超・アロマティックな白ワイン。樽は使用せず、澱と共に数ヶ月間熟成される。ソーヴィニヨン・ブラン主体で絶妙なバランス(年によって割合を変更)で、アロマティックなミュスカデルをブレンド。このミュスカデルの配合比率がこのワインの出来を左右する大きなポイント。ソーヴィニヨン・ブランの肉厚さとミュスカデルの華やかさ…このアロマティックさは癖になります…。



「神の雫」原作者。  
「亜樹 直」は姉弟の共通のペンネーム  
であり、2人でユニットを組んでいる。  
年間800種以上のワインを試飲し、その  
表現力は日本だけでなく、ワインの本場  
フランスでも高く評価されている。

**2023 CHATEAU FREYNEAU  
BORDEAUX BLANC**

シャトー・フレイノー ボルドー・ブラン

「パステルで描かれた、窓際を飾るマーガレットの鉢植え。  
柔らかくそれでいて力強く、穏やかな春の日差しを感じるワイン」

「マリアージュ提案」熟成寿司。白身魚のカルパッチョ。野菜をふんだんに使ったパテや豚シャブサラダなど。



## オーナーの遊び心で造られた、なんとプティ・ヴェルドー100%のボルドー・ワイン！

シャトー・デ・ロマン “プティ・ヴェルドー” 2018年 AOC ボルドー・シューペリュール 参考小売価格 3,800円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620494 ◆プティ・ヴェルドー100%

ワイナリーのオーナー兼醸造家エリックの遊び心で造られた、非常に珍しい【プティ・ヴェルドー100%】で造られるワイン。8週間にも及ぶ抽出を行い、その後、樽熟成はせず30ヶ月間ステンレスタンクで熟成させることで、プティ・ヴェルドーのフレッシュ感を最大限引き出しています。プティ・ヴェルドーの概念が間違いなく180度変わってしまうワイン。

本来、ほんの少しあクセントを入れることで真価を発揮するブドウ品種を、ここまで完成度が高いワインに仕上げるエリックに脱帽です…。ワインはフルーティーかつ、プティ・ヴェルドーらしい野性的なニュアンスを残し、その個性を殺さず仕上げるのは経験豊富な醸造家の成せる技！



## 格付けワイン並みの、超・贅沢な方法で造られるフレイノー最上級の白ワイン！

レスプリ・ド・フレイノー・ブラン 2018年 AOC ボルドー・ブラン

参考小売価格 6,200円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620449 ◆ソーヴィニヨン・ブラン 70%、セミヨン 25%、ミュスカデル 5%

まさに“樽熟成の魔術師”！これぞメドック仕込みのボルドー・ワイン！これぞエリックの真骨頂！これぞエリックの最高傑作！贅沢にもフレンチ・オークの新樽100%で11ヶ月熟成するという、格付けワイン並みの贅沢な造り方！

香りだけでいきなりノックアウト！ソーヴィニヨン・ブランのふくよかさと、絶妙にブレンドされたセミヨンとミュスカデルのアロマティックな風味が素晴らしいストラクチャーを見せています。口に含むと、まず液体の質の違いに驚かさる！そのトロリとした舌ざわりから放たれる、様々な花、ふんだんに香るフルーツが複雑に絡みあい飲み手を一気に魅惑の世界へと誘います…。



## 出来るだけ目の細かい樽で熟成させるフレイノーの伝統的なスタイルの赤ワイン！

シャトー・フレイノー・キュヴェ・トラディショナル 2018年 AOC ボルドー・シューペリュール

参考小売価格 4,600円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620678

◆メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、カベルネ・フラン10%、マルベック5%

トラディショナルが造られる畠の平均樹齢は40年。粘土質と石灰岩の土壌。生産量は35hl/haとかなりの低収量。14ヶ月樽熟成(内新樽25%使用)。熟した黒系果実の香り、タバコ、カassis、プラム、オーク、そして革のニュアンスも。フレッシュさと熟成感が非常にバランスよく表れている。果実味は濃厚で、タンニンは綺麗に丸くなり、現時点で6年熟成しているが、一般的なボルドー・シューペリュールではこの熟成能力はまずありえない。まさにAOCという概念で測ってはいけない極上ボルドー・ワイン。



**ブレンドを楽しむ、単一品種 100% のボルドーワインセット！**

そのまま飲んでももちろん美味しいのですが、付属のメスシリンドーでご自身のブレンドを楽しむワインセットです！ご自身のオリジナルブレンドのワインを造ってみては！？

**【4本セット】レ・ソリスト・パー・フレイノー 2019年 AOC サンテミリオン・グラン・クリ**

※メスシリンダー(100ml) 1個付き 参考小売価格 20,000円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml×4本 ◆フランス／ボルドー ◆JAN:4582245861067 ◆各 メルロー100%、カベルネ・フラン 100%、マルベック 100%、ブティ・ヴェルドー100%

LES SOLISTES (レ・ソリスト)はシャトー・フレイノのオーナーの遊び心満載で造られたワインです。カベルネ・フラン、メルロー、マルベック、プティ・ヴェルドーの4種類のブドウ品種をタマゴ型のタンクで別々に醸し瓶詰めしました。ボルドー・ワインの特徴は、ブドウ品種をブレンドし複雑性を出していくのが特徴で、モノセパージュ(单一品種)で商品化をすることはほとんどありません。実際、ボルドーのワイナリーはアルコール発酵とマロラクティック発酵が終わった段階で、ブレンド作業を行います。それぞれの品種の特徴を理解し、ブレンドすることでワイナリーの独自性を出していきます。そして、そのブレンド作業を我々もやってみよう！というのがこのセットです。セットに付いてくるメスミンダーで、皆さまが好きなようにブレンドして頂き、それぞれのブドウの個性を生かしたブレンドワインをお楽しみください。



①まずは、ブドウ品種ごとに試飲をして品種の特徴を理解する！

メルローは果実味豊かでふくよかな味わい。カベルネ・フランは華やかでシャープなイメージ。マルベックは少し野性的な果実味と少し雑味がある。ブティ・ヴェルドーはスペイシーで味わいが強く洗練さに欠ける。

## ②有名ワインのブレンド比率を真似てみる！

2015 シャトー・シュヴァル・ブラン 55%メルロー、45%カベルネ・フラン

2019 シャトー・オーソンヌ 40%メルロー、60%カベルネ・フラン

etc.

③ブティ・ヴァルドーがなぜ主力品種にならないかを確かめる！☞Point

100% プティ・ヴェルドーと 80%プティ・ヴェルドー 20%メルローを比べてみると、おそらくあまり味わいの変化は感じられない。次に、100%メルローと 95%メルロー 5%プティ・ヴェルドーを比べてみると、おそらく 5%プティ・ヴェルドーを入れた方が味わい深いものになると思います。

④自分の感性を信じて、自分好みのブレンド比率を造ってみる！

※必ず叶巻を用意して全部飲まないように…





#POSEWine

## 「ワインは、人生の一瞬を記憶するためにある。」

### ■ VIDUM — 150 年の時間が育てた信頼

VIDUM の物語は、1870 年に始まります。スペインの大地に根ざし、世代から世代へと受け継がれてきたワイン造りの知恵と情熱。VIDUM は 150 年以上にわたり、「土地が語る個性」を大切にしながら、常に時代とともに進化してきました。石灰質土壌、厳しい寒暖差、長い日照時間。自然条件に恵まれながらも決して容易ではない環境の中で、VIDUM は「量より質」を選び、世界 50 か国以上で認められる品質を築いてきました。伝統を守ること。同時に、新しい価値を恐れず生み出すこと。その両立こそが、VIDUM の哲学です。

### ■なぜ、POSE は生まれたのか

VIDUM が次に見据えたのは、「ワインをもっと身近な存在にすること」でした。特別な日にだけ開けるものではなく、人生の何気ない瞬間を彩り、記憶に残すワインをつくりたい。そうして生まれたのが POSE です。

POSE は、

- ・ 土地の個性を正直に表現すること
- ・ 難しい理屈ではなく、感覚で楽しめること
- ・ 手に取った瞬間に心が動くこと

そのすべてを満たすために設計された、VIDUM の新しい挑戦です。

## ■POSE — ボトルに宿る、もうひとつの物語

POSEのラベルに描かれているのは、動物たちの姿。それは単なるデザインではありません。人は誰しも、挑戦したい自分、自由でいたい自分、静かに自分と向き合いたい自分を持っています。POSEは、そんな\*\*心の中の“もうひとつの顔”\*\*を映し出すワイン。ボトルを開けるたびに、その日の気分、その瞬間の自分と自然に重なります。

## ■POSEが届けたいもの

POSEは、ただ「美味しいワイン」を目指したブランドではありません。それは、人生の一瞬を記憶に刻むためのワイン。VIDUMが150年かけて築いた信頼と技術を土台に、今の時代にふさわしい感性で生まれたPOSE。今日という一日を、少しだけ特別なものにするために。POSE — ワインとともに、記憶に残る時間を。

友達との忘れられない夜を赤のモナストレルで・・・POSE Monastrell – 自分を試し続ける挑戦者。

### POSE モナストレル DOP フミーリャ

参考小売価格 2,500円(税別)

Pose Monastrell DOP Jumilla

◆赤ワイン／750ml ◆スペイン／フミーリャ ◆モナストレル 100% ◆JAN:8437027080159



挑戦せずにはいられない。強烈な体験を求め、孤独さえ楽しむ。そんな「冒険好きな自分」を思い出させてくれるのが、このモナストレル。深いルビー色のグラスから立ちのぼるのは、ベリーやワイルドチェリー、プラムの果実感。そこにバニラやチョコレートのニュアンスが重なり、一口ごとにまるで新しい冒険が始まるかのよう。

セルфиーを撮るときのあのドキドキのように――

モナストレルは、あなたの“チャレンジする心”を映し出します。

都会の休日を彩るソーヴィニヨン・ブランで・・・POSE Sauvignon Blanc – 都会と自然のあいだで。

### POSE ソーヴィニヨン・ブラン

参考小売価格 2,500円(税別)

Pose Sauvignon Blanc

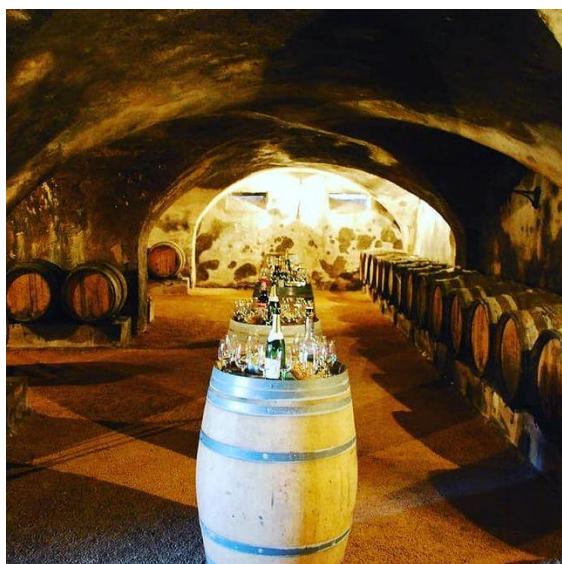
◆白ワイン(辛口)／750ml ◆スペイン ◆ソーヴィニヨン・ブラン 100% ◆JAN:8437027080135



都会に暮らしながらも、心のどこかで田舎の野原を懐かしむ。ポピーが咲き乱れる道を歩いたあの記憶を、そっと呼び覚ますのがソーヴィニヨン・ブラン。爽やかな花の香り、トロピカルフルーツやハチミツの優しい甘さ。その一口は、都会の喧騒からふっと離れ、自然の中を散歩している自分に戻れる瞬間。

セルфиーのシャッターを切るとき、飾らない笑顔が写るように――

ソーヴィニヨン・ブランは、あなたの“素直で自由な心”を映し出します。



(株)カーヴ 〒107-002 東京都港区赤坂 7-5-34-512

TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090  
[info@caav.co.jp](mailto:info@caav.co.jp)

 CAAV