CAAV Co.,Ltd
Wine List

2024.Vol.04

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。

ACKNOWLEDGEMENT of PARTICIPATION

CALIFORNIA
SUSTAINABLE WINEGROWING
PROGRAM

PRESENTED TO

Ironstone Vineyards, Inc.

FOR PARTICIPATING IN THE SUSTAINABLE WINEGROWING PROGRAM AND DEMONSTRATING OUTSTANDING COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT, THE COMMUNITY, AND HIGH QUALITY GRAPES AND WINE.

September 20, 2016

Robert P. Koch, President & CEO, Wine Institute
Allison Jordan, Executive Director, California Sustainable Winegrowing Alliance
John Aguirre, President, California Association of Winegrape Growers

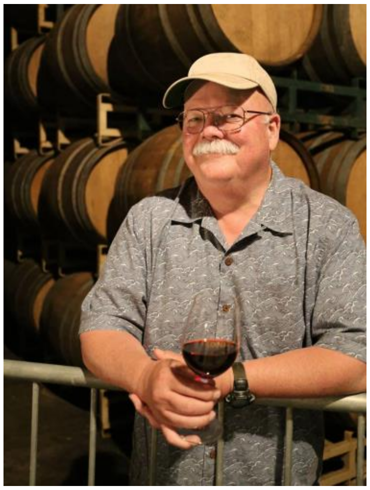
WINE INSTITUTE
CALIFORNIA SUSTAINABLE WINEGROWING ALLIANCE
California Association of Winegrape Growers

◆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たり、ブドウ畑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”の実践も 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り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）の優良な畑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。甘くよ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。

㈱カーヴ　〒107-0052　東京都港区赤坂 7-5-34　インペリアル赤坂フォーラム 512

~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毛頭ありません。

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と信じております。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、彼らの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、彼のこの考え方に感銘を受けたのが、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おり、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が感じられる。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、チェリーの風味が広がる。ジューシーで全体的にブライト(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も感じられ、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、チェ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が感じられる。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】

CERTIFIED CALIFORNIA SUSTAINABLE VINEYARD & WINERY

クラウド・ブレイク シャルドネ カリフォルニア "バレル・ファーメンテッド"(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、パイナ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畑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。

SCOTTO CELLARS
FAMILY WINEMAKERS SINCE 1883

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、いわゆるサスティナブル（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ラ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、クリュッグを造り上げたジム・ヤークスと"ブラック・リッジ"を造り上げるなど、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、ブドウ畑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（シルヴァスプーンズ・ヴィンヤーズ）。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ス、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、スパイスが香り、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。

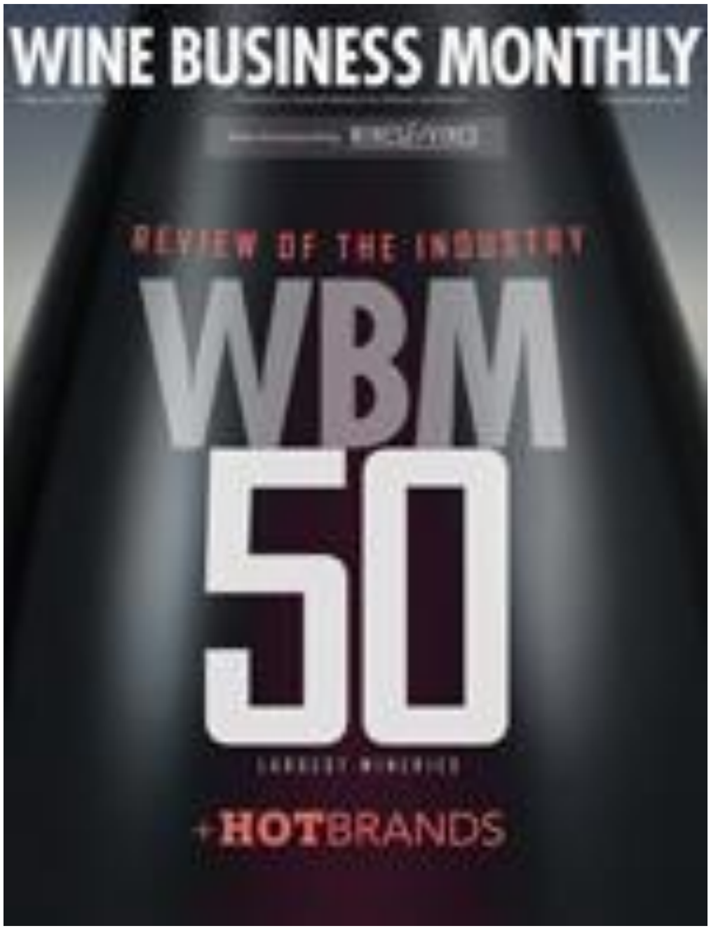
【過去の受賞歴】
85 Points, Silver Medal, 2019 Orange County Fair Wine Comp
Gold Medal, 2017 WSWA Wine Tasting Competition
86 Points, 2017 Ultimate Wine Challenge
83 Points, 2017 California State Fair Competition

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ロ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）。溌剌とした香りの中に、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)

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に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”の要素が混ざる。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、スタッグスリープス、ハンス・コーネル、ラウンド・ヒル、オーガスト・セバスティ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）で造られますが、ヴィンテージがブレンドされていることもあり、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、ポンプでの櫂入れを 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（ロット5）　参考小売価格 **4,600** 円(税別)

The Big Red Monster Cabernet Sauvignon Paso Robles

◆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（ロット2）　参考小売価格 **4,600** 円(税別)

The Big Red Monster Zinfandel Paso Robles

◆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・スペクテイターなどで 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、ナパ・ヴァレーでワイナリーと蒸留所も運営しています。特にサスティ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、サスティ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グリンゴ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（ウィンド・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・スペクテイターなどで 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畑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。

シークレット・セラーズ　シャルドネ　セントラル・コースト　　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。

シークレット・セラーズ　ピノ・ノワール　セントラル・コースト　　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

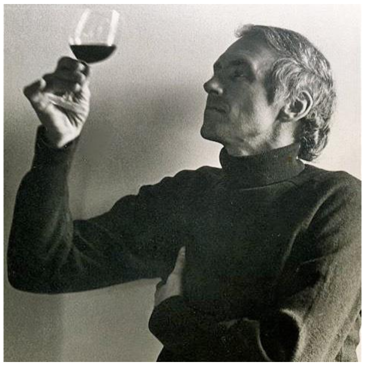
2021 年-サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティション 2022 【ダブル・ゴールド受賞】

シャレーン

アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ

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、フィドルスティック。AVA アロヨ・グランデから、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　参考小売価格　**8,200** 円(税別)

Challen Pinot Noir Jasper 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　◆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。

★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・マリア・ヴァレー　参考小売価格　**13,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir Dierberg Santa Maria Valley

◆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。ブラヴォー！

★カリピノ最強ワイナリー、夢の競演！バイオダイナミック！

シャレーン　ピノ・ノワール　ピーク・ランチ－　“カレラ・クローン”　サンタ・リタ・ヒルズ　参考小売価格　**13,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir Peake Ranch “Calera Clone” 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　◆ピノ・ノワール 100%　◆JAN：4582245860817
バイオダイナミックにて造られる【カレラ×シャレーン】禁断のピノ・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。バイオダイナミック農法。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。ブドウはピーク・ランチ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 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。ピーク・ランチ・ヴィンヤードのワインは若いうちから落ち着いた雰囲気を醸し出すのも特徴で、口に含むとよく熟したタンニンと骨太なボディーを感じさせるが、とても洗練されている印象を受ける。余韻はとても長く、飲み込んだ後も口中から唾液が湧き出てくるほどの旨味とクリアでキレイな酸がいつまでも残る。

★カリフォルニアで一番高額で取引されているピノ！

シャレーン　ピノ・ノワール　ベントロック　サンタ・リタ・ヒルズ　参考小売価格　**14,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir Bentrock 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　◆ピノ・ノワール 100%　◆JAN：4582245860732
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！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。

★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・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・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。

★ローヌ系ブドウ品種の傑出したワインのクローンで造られる、希少なシラー！

シャレーン シラー ピーク・ランチ コルトン “アルバン・クローン” サンタ・リタ・ヒルズ 参考小売価格 **10,000** 円(税別)

Challen Syrah Peake Lanch Colton “Alban Clone” 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
熟したタンニンと噛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。噛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。苗木は、かのロバート・パーカー Jr.氏から『カリフォルニアにおけるローヌ系ブドウ品種のリーダー的存在』と言わしめたアルバン・ヴィンヤードからアルバン・クローン(Alban Clone)100%使用。

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、全ての要素がまとま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。まさに噛めるほどの果実味！

★2 樽のみの超・限定品！ 華やかな香りとよく熟したタンニンが綺麗にまとまったカベルネ！

シャレーン カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ コルトン ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ 参考小売価格 **00,000** 円(税別)

Challen Cabernet Sauvignon Reserve Colton Happy Canyon of Santa Barbara

◆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／ハッピー・キャニオン ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN：4582245861166
生産量 612 本（2 樽）のみの超・限定品！華やかな香りとよく熟したタンニンが綺麗にまとまったエレガントなカベルネ。手選別。100%除梗。オープントップの発酵槽で 1 日 2 回のパンチダウンを行う。100%フレンチ・オーク熟成、内 50%の新樽で 22 ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。ボルドーワインなどで感じられる存在感のあるタンニンではなく、物凄く熟したタンニンと濃厚な果実味とが共存しているイメージ。香りは熟したチェリー、カシスが中心で、そこに樽からくるパイス、バニラなどの香りが絶妙に混ざりあう。熟したタンニンはなんの引っ掛かりもなく喉を滑り落ち、瞬時に秀逸なカベルネであることが理解できる。また、熟成に使用する樽は、トップの部分（樽の両端の平面な部分）を焦がさずニュートラルな状態で使用するため、カリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニヨン特有の行き過ぎたロースト香は控えめで、ピノ・ノワールにも通ずるようなしなやかでエレガントな印象。

★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　グウェンドリン　サンタ・リタ・ヒルズ　　参考小売価格　**7,000** 円(税別)

Challen Chardonnay Gwendolyn Santa Rita Hills

◆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　ターリー・リンコン　アロヨ・グランデ・ヴァレー　　参考小売価格　**9,400** 円(税別)

Challen Chardonnay Talley Rincon Arroyo Grande Valley

◆白ワイン（辛口）／750ml　◆アメリカ／カリフォルニア／サン・ルイ・オビスポ／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！これこそターリー・リンコンのテロワール。

★カリフォルニアのグラン・クリュ！

シャレーン　シャルドネ　ディアバーグ　サンタ・マリア・ヴァレー　　参考小売価格　**9,800** 円(税別)

Challen Chardonnay Dierberg Santa Maria Valley

◆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・マリア・ヴァレー　◆シャルドネ 100%　◆JAN：4582245860787

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！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グのテロワール。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。

★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、ゾトヴィッチ、ピーク・ランチの畑から収穫される。

◆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、㈱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 EVERYTHIG】（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”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（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。

MJ マシュー・ジョセフ

アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー

ナパの超・有名人、ハイジ・パレット、フィリップ・メルカに従事し、スクリーミング・イーグルやダック・ホーンでの醸造経験を持つモーリー・ラピット・ライマンがコンサルタント！ナパのトップワインのオーラを放つお手頃価格のナパ・ワイン！

ワインに家族の名前を付けるポザーン・ワイナリー。 自身の名前を冠した“Michael Pozzan（マイケル・ポザーン)”、 母親の名前を冠した“Annabella(アナベラ)”、 奥さんの名前を冠した“Marianna（マリアンナ)”、 二人息子の長男である“Dante（ダンテ)”、 そして遂に次男の“MJ(Mattew Joseph)” マシュー・ジョセフが加わりました。

MJ は 2008 年にマシューが大学を卒業しワイナリーの一員になるのをきっかけにリリースされ、『マット（マシューの愛称）の人柄を現すようなワインにしたい・・・』というコンセプトの元造られました。すなわち【誠実で真面目、かつ人懐っこく親しみやすいワイン】です。

人懐っこく親しみやすさがあり、さらにナパという偉大なテロワールを表現するため、ブドウの選択やスタイルにはとことんこだわりぬいたと言います。供給元のブドウは、銘醸ワインひしめくナパでも特に優れた、オーパス・ワン、スクリーミング・イーグル、ハーラン・エステートなどのカルトワインを生み出すオークヴィル、そして、ラザフォードやセント・ヘレナのブドウを中心にブレンド。そして、より親しみやすさを表現するためにワインメイキングでも余計なことはせず、ナパのテロワールをストレートに反映させたと言います。

数々のトップワインを手掛けてきたモーリー・ラピット・ライマンにしか出来ない、偉大なテロワールと親しみやすさの共存・・・これを見事に表現して見せました。これぞ、トップワインのオーラをまとったお手頃価格のナパ・ワイン！

MJ　マシュー・ジョセフ　シャルドネ　ナパ・ヴァレー　　【終売】

Matthew Joseph Chardonnay 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　◆シャルドネ 100%　◆JAN：703432000159

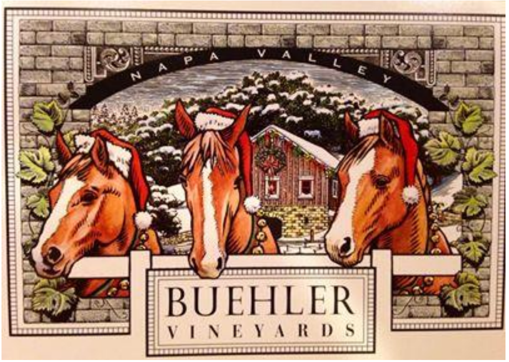
フレンチ・オークとステンレス・タンクで 12 ヶ月熟成。グァバやマンゴー、パッションフルーツなどの南国系フルーツがふんだんに香るシャルドネ。トーストやオークの香りが複雑に絡み合っています。口中ではナシ、リンゴなどのジューシーな風味を感じつつもシナモンなどスパイスやバターっぽさも感じる。口中にいつまでも残るトロピカルフルーツの風味が心地良い。

MJ　マシュー・ジョセフ　カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー　　参考小売価格　5,500 円(税別)

Hidden Creek Red Blend California

◆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 95%、メルロー3%、マルベック 2%　◆JAN：703432000142

フレンチ・オークで 20 か月熟成。抜栓直後から、ラズベリー、ブルーベリー、バニラの香りが漂う。口中では、プラムや赤系果実、そして、ミルクチョコレートのようなニュアンスも感じられ、舌触りはとてもクリーミーでバランスがとれている。タンニンもとても滑らかで、フィニッシュは長く感じられる。抜栓後 2 日～3 日経っても果実味が無くならないパワフルさも併せ持っている。



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っ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】を造り上げげたと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。

◆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感心するばかり。

ジンファンデルは、全く引っかかり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、きっと気に入るシャルドネです。

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）で、エステートの中でも特別な畑のカベルネ・ソーヴィニヨン 100%で造られる逸品！

私がこの[パパス・ノール]に感じた第一印象は『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スケール感があります。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！！

ビューラー　ジンファンデル　ナパ・ヴァレー　　参考小売価格　**6,200** 円(税別)

Buehler Zinfandel Napa Valley

◆赤ワイン／750ml　◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー◆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%。

ビューラー　カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー　　参考小売価格　**9,000** 円(税別)

Buehler 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 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・ソーヴィニヨン。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とることができます。フレンチ・オークとアメリカン・オークで 16 ヶ月熟成。

ビューラー　エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー　　参考小売価格　**11,000** 円(税別)

Buehler Estate 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 100%　◆JAN：724404009406

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、どのビ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ビューラーの最高傑作。

ビューラー　エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー　“パパス・ノール”　参考小売価格　14,000 円(税別)

Buehler Estate Cabernet Sauvignon Napa Valley Papa's Knoll

◆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：724404009604

2004 年から造られる、ビュー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ーラーらしくまったくひっかかりのない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、他のビューラーとはあきらかに格の違いを感じさせる。

ビューラー　シャルドネ　ロシアン・リヴァー・ヴァレー　参考小売価格　5,500 円(税別)

Buhler Chardonnay Russian River Valley

◆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！』

ビューラー　ホワイト・ジンファンデル　カリフォルニア　参考小売価格　3,500 円(税別)

Buhler White Zinfandel California

◆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。

エゲルホフ

アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー

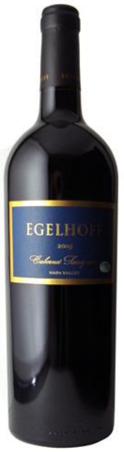
3度のパーカーポイント満点(100 点)を叩き出したハーラン・エステートを造り上げた男！ナパの有名ガレージ・ワインを数多く手掛けるカリスマ醸造家で『パーフェクトワイン請負人』とも歌われるボブ・エゲルホフが造る、年間生産量約 300 ケース弱という超・希少なワイン！ナパの優良畑“ラザフォード”産のカベルネ・ソーヴィニヨン100%！

◆カリスマ醸造家-ボブ・エゲルホフ(Bob Egelhoff)

カリスマ醸造家、ボブ・エゲルホフの手掛けるワインにはプレミアム生産者がズラリと並びます。ナパ・ヴァレーのワイン・オークションにおいて＄38,000(約 418 万円)の当時の史上最高落札価格を誇る、デイヴィット・アーサー・カベルネ・ソーヴィニヨン“エレヴェイション 1147 1997 年”は、ワインスペクテイター誌からもほぼパーフェクトの 99 ポイントを献上された他、三度のパーカーポイント満点(100 点)を叩き出したハーラン・エステート、パルメイヤー(RP98、WS96)、メリーヴェール(RP94、WS97)、ホワイトハウスで使用されたアクシオスなどなど。

しかし、エゲルホフ自身のブランドが存在することはほとんど知られていません。それは著名メディアに一切の登録経験がない為です。彼のクライアントワインがハイスコアを連発するだけに、評価を見てみたい気もしますが・・・。

さて、このワイン、生産量は多い年で 300 ケース程度の希少ワイン。それゆえ日本の輸入量もごく僅か。ナパ・ヴァレー中央部ラザフォードのヒルサイド“Sacrashe Vineyard”のカベルネ・ソーヴィニヨン 100%で、他品種は一切ブレンドされていません。タンニンは滑らか、舌の上を滑り落ちる感覚はまさにボブの真骨頂。



エゲルホフ カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー　　参考小売価格 **18,000** 円(税別)

Egelhoff 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 100% ◆JAN：796963000033

リッチ＆ゴージャスな仕上がり。深い色、力強い味わいがありつつも口当たりは優しく、柔らかなタンニンと共に抜群のワインに仕上がっています。抜栓直後、グラスから溢れる果実香と樽香の調和が素晴らしい。エゲルホフワイン最大の特徴である、厚化粧しすぎない非常にバランスの取れたエレガントなスタイルは健在。ワインを口に含むと凝縮された旨味が口中に広がり、この旨味は決して強烈な印象ではなく、ジワジワと口の中を支配していく感じ。そして、エゲルホフの真骨頂である滑らかなタンニンは、若いうちからでもどこにも引っかかる事なく喉元を滑り落ちていく・・・。時間と共に徐々に香りの量が増していき、さらにまとまりのある洗練されたプロポーションとなる。非常に完成度が高く隙のない味わいで、凝縮された旨味、そして、存在感がありつつも滑らかなタンニンは、これぞまさに「パーフェクトなカベルネ・ソーヴィニヨン」といったオーラを醸し出している。

㈱カーヴ　〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512

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・メルカを招聘し、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。土壌のタイプは主に 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壌】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、土壌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。Biodoynamic (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・ベ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、アダマスの畑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、ここの土壌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、このエステート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）の畑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る。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。エステート、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　(業務用)　　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：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　(業務用)　　参考小売価格　**24,000** 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ネスを持つワイン。エステート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（業務用）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

エステートのセカンド・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（業務用）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（業務用）　　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。

シャンパーニュ・オーギュスタン

フランス／シャンパーニュ

地元シャンパーニュの 2 つ星レストラン【レ・クレイエール】のスーシェフを始め、一流ソムリエ達が絶賛するシャンパーニュ！全てが、ビオディナミ、SO2 無添加、ノンドサージュ、さらに、ラベルの表記こそありませんが、いわゆる単一年のブトウのみを使用するミレジメ・シャンパーニュ！

地元の 2 つ星レストランでも愛されるオーギュスタンでは、純粋なテロワールを表現するため全てのシャンパーニュがノン・ドサージュにて造られます。いわゆる通常のシャンパン造りにおいて最後にリキュールを加えて甘さを調整する“ドサージュ”という工程をオーギュスタンでは行いません。「何も足さない」事でブドウが持つ本来の味わいや風味をナチュラルに表現する造り方と言えるでしょう。しかも、全てのワインが SO2 無添加となります。

シャンパーニュは通常、味わいの均一化を図るため生産年の異なるワインをブレンドして造られます。特に優れた年のブドウのみで造られると「ミレジメ」と呼ばれ、ワンランク上のシャンパーニュとして認識されます。オーギュスタンでは、メインラベルにこそ表記はありませんが、全てのシャンパーニュが単一年のブドウのみで造られる「ミレジメ」となります。

年度による気候の特徴（天）・偉大なるシャンパーニュの土壌（地）・何も足さない事でテロワールを表現する醸造法（人）、まさにワインの根底にある、天・地・人、を徹底的に貫いたワイン造りと言えるでしょう。

このようなテロワールを大切にしたシャンパーニュ造りは地元のレストランでも高く評価され、地元シャンパーニュ地方を代表するミシュラン２つ星の名店【レ・クレイエール】で長年スーシェフを務める馬田シェフも大絶賛しています！もちろん、レストランにもオンリストされています。何を隠そう、この馬田シェフの言葉があったからこそ日本に輸入する事になったシャンパーニュです・・・。

さらに、このこだわりのシャンパーニュへの賞賛は止まりません…。2019 年世界ソムリエコンクールのチャンピオン、マルク・アルメルトが『口の中に永遠に続くような感覚があります。多面的な味わいが少なくとも 4 分の 1 時間は口の中に残ることを保証します』と褒めちぎると、2020 年全日本ソムリエコンクールのチャンピオン、井黒卓氏は、『少し高めの温度(15 度＊井黒氏のおすすめ温度)で飲む事でそれぞれのキュヴェの奥深い多層的な風味が感じられる』とコメント。

地元シャンパーニュでも愛され、シャンパーニュのテロワールに忠実に造られたシャンパーニュ・オーギュスタン。口に入れると奥深い多層的な風味が押し寄せ、なんとも形容しがたい余韻がいつまでもいつまでも続きます。決して派手さはないのに絶対的な存在感とオーラをまとった素晴らしいシャンパーニュです。これだけ一流のシェフやソムリエがおすすめする理由・・・一度お試しいただければきっとご理解いただけるはずです。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・テール（SO2 無添加） 参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvee Terre

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN：3770018597072
ピノ・ノワール 100%（ブラン・ド・ノワール）。樹齢は 25 年～40 年。土壌は、粘土・シルト土壌（粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌）。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りと【タイユ】と呼ばれる二番搾りの両方を使用します。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。タンク、甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 36 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

フレッシュさだけでなくとても複雑な香り。ハーブ、白桃、カロン飴のような香りも。口中はとにかく味わい深い。開けてすぐは少ししまった印象があるが、様々な味わいが湧き出てくる。アペリティフ、鮨屋のおつまみ、白身魚のマリネもしくは昆布締め。有機野菜のグリルなど。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーヴしてほしい。

◆試飲ノート（井黒卓）
【外観・香り】きめ細かな優しい泡立ちに落ち着きのある抑制された風味。蜜林檎、クミンやカルダモンなどのオリエンタルスパイス、ルイボスティー、サンダルウッド。オープンで人当たりの良いタイプというよりはややシャイなタイプ。じっくり嗅ぎ取ると出てくる魅惑的で奥深い多層的な風味。
【味わい】ドライなアタックに引き締まったボディ。清涼感のある酸味が伸びやかな印象を与えるものの、重心は低くしっかりとした深みのある味わい。後半から感じられる心地よい苦味がタイトでビターなフィニッシュをもたらす。
【結論】決してわかりやすいシャンパーニュではないからこそ何度も香りを探りたくなる。TERRE（大地）という名の通り不思議とEarthy（土っぽい）な香りもとれる。落ち着きのある味わいは隠と陽でいう『隠』のタイプ。どこか心を落ち着かせてくれる癒し系シャンパーニュ。
【料理】山の幸。根菜や山菜など苦味を持ったお野菜とは相性抜群。他にもキノコ料理や冬の季節ならジビエ（猪鹿鳥）を使用した鍋にも。ツマミならシンプルにキノコのバター炒めも〇。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・フー（SO2 無添加） 参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvee Feu

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN：3770018597089
ピノ・ノワール 100%（ブラン・ド・ノワール）。樹齢は 68 年～70 年。土壌は、粘土・シルト土壌（粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌）。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとり（デブルバージュ）、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 60 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

FEU（火、炎、陽）の名の通り、爆発的な香り！その香りはとにかく複雑が故、さらにその奥を探りたくなる。果実味が口中に広がり味わいも複雑だが、飲み手が探しに行かなくても様々な味わいを表現してくれる。中間からフィニッシュにかけスムーズに流れ、余韻は驚くほど長い。力強さと洗練さが共存し、とても完成度の高いシャンパーニュに仕上がっている。赤身の魚料理全般。特に本マグロの赤身、中トロの鮨。飛騨牛の炙り、しゃぶしゃぶ、比良山荘の熊肉。焼鳥全般、特にぼんじり、牛肉全般、すき焼きなど。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーヴしてほしい。

◆試飲ノート（井黒卓）
【外観・香り】力強くも繊細な泡立ちにゴールドがかった濃い凝縮した色合い。第一印象はオープンでスパイシー。タルトタタンやクレープシュゼットなど火を入れたフルーツを使用したデザート、ウーシャンフェン（五香粉）、ナツメグやターメリックなどのエキゾチックスパイス。ほのかに乾燥バジルやオレガノなどドライハーブも。追いかけるようにブラウンシュガー、アカシアの蜜、ヘーゼルナッツ。様々なカテゴリーからとれる爆発的な香り。
【味わい】厚みのあるまろやかな口当たり。グラマラスなフルボディ。柔らかいムースにクリーミーな食感がリッチさを助長する。トーストや焼き立てのパンの風味も加わり、充実したミッド・パレット。温度が上がるにつれてパンデピス（ジンジャーブレッド）などの甘い風味が感じられる。旨味がどんどん増していく不思議なシャンパーニュ。ノン・ドゼ特有のビターなフィニッシュ。
【結論】社交的で明るい性格の FEU はオーギュスタンの中で最もわかりやすいシャンパーニュ。いつ飲んでも美味しく感じられるのでシチュエーションは選ばない。口に含むとそのエネルギッシュな味わいと厚みのある味わいに驚かされる。
【料理】お肉（脂 X 油）重厚感のある深みのあるシャンパーニュだからこそ、赤身や脂身の乗ったお肉と合わせたい。脂の乗った中トロはもちろん、和牛の炙り寿司や豚肩ロースのトンカツともイケる。焼き餃子をレモン胡椒で食べる鉄板の組み合わせもグー。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・エール（SO2 無添加）　　　参考小売価格 **オープン価格**

Champagne Augustin Cuvee Air

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%
◆JAN：3770018597096

ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%。樹齢は 35 年～70 年。ピノ・ノワールは粘土・シルト土壌（粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌）から、そしてシャルドネは粘土・石灰質土壌から。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとり（テブルバージュ）、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 72 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

AIR（空気、大気）の名の通り、開けてすぐにはその全貌は見えてこない。時間と共に繊細で慈悲深く、淡く高貴な香りが漂い始める。口中に含むと凛とした口当たりとシャープさがあり気品に満ちている。一切の雑味を感じないクリーンなお出汁を飲んでいるかのよう。神楽坂石かわの料理、おせち料理、ウナギの白焼き、秋田のじゅんさい、生もずく、寄せ豆腐など。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーヴしてほしい。

◆試飲ノート（井黒卓）

【外観・香り】シャンパンゴールドな色合いにふわっと立ち上がるノーズ。フラワリーでアロマティックな第一印象。焼きリンゴ、シナモン、カラメル、焦がしバターなど甘くて香ばしい風味に加え、清涼感のある爽やかな和柑橘のゼストの風味もある。

【味わい】エアリーなアタックでスレンダーなボディ。最も軽やかでいて上品。オーギュスタン特有のキメ細かなムースも健在。ビビットな酸味が作り出すメリハリのあるうっとりとするようなプロポーション。フィニッシュには果実味の甘みを伴った風味に加えて鼻に抜ける焦がしカラメルの余韻がたまらない。

【結論】アシッドフリーク（酸味大好き）である井黒が最もお気に入りのキュヴェがエール。ピンと貼った背筋のように高いテンションを作り出す酸味は人によっては酸っぱいと感じてしまうかも。生き生きとした味わいとクレッシェンドのように強くなる余韻は必飲。玄人向きのシャンパーニュ。

【料理】海の幸。酸味のあるシャンパーニュだからこそ甲殻類と合わせてほしい。エビやカニ特有の甘みを酸味が引き出してくれます。他にも水タコやイカを煎り酒で（日本酒に梅酢とかつお節・昆布のだしを合わせた調味料）。白身のお魚でも脂質の少ないエンガワのポン酢やアジの刺身、鱧の梅肉など、旬の魚を合わせたい。

シャンパーニュ・オーギュスタン レ・ヴェルテュ（SO2 無添加） 参考小売価格 **オープン価格**

Champagne Augustin Les Vertus

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN：4582245861159
シャルドネ 100%にて造られるオーギュスタンのブラン・ド・ブラン。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとり（テブルバージュ）、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 36 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・116 ブラン・ド・ブラン（SO2 完全無添加） 参考小売価格 **オープン価格**

Champagne Augustin Cuvee 116 Blanc de Blanc

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN：4582245861111
シャンパーニュ・オーギュスタンの新シリーズです！収穫からリリースまで全くSO2 を使用しない【キュヴェ 116】！ブドウジュースにした段階でも SO2 を添加しないという究極のビオディナミ！こちらはシャルドネ 100%のブラン・ド・ブラン。ブドウの平均樹齢は 50 年～60 年。

ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとる（テブルバージュ）。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行い、マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴ 72 ヶ月間。澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・116 ブラン・ド・ノワール（SO2 完全無添加） 参考小売価格 **オープン価格**

Champagne Augustin Cuvee 116 Blanc de Noir

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN：4582245861128
シャンパーニュ・オーギュスタンの新シリーズです！収穫からリリースまで全くSO2 を使用しない【キュヴェ 116】！ブドウジュースにした段階でも SO2 を添加しないという究極のビオディナミ！こちらはピノ・ノワール 100%のブラン・ド・ノワール。ブドウの平均樹齢は 50 年～60 年。

ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとる（テブルバージュ）。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行い、マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴにて 60 ヶ月間。澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・O2・ロゼ（SO2 無添加） 参考小売価格 **オープン価格**

Champagne Augustin Cuvee O2 Rosee

◆スパークリング・ロゼワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN：4582245861135
シャンパーニュ・オーギュスタンの待望のロゼ！長めのセニエにて造られる究極のロゼ。ピノ・ノワール 100%（セニエ）。ブドウの平均樹齢は 41 年。粘土・シルト土壌のアヴネ・ヴァル・ドールのわずか 2 ヘクタールの畑から造られる。

ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみを使用します。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴで 60 ヶ月。澱抜き後のドサージュは行わない（ノン・ドゼ）。赤系果実、黒系果実が複雑に香る。コンポートの様に驚くほどふくよかさが感じられ、しっかりとしたミネラルが全体のバランスをしっかりと保っている。

※キュヴェ・ガイア・・・スペックは基本的に O2 ロゼと同じ。唯一の違いはガイアが造られるブドウ畑の地下に空間を作って、3 年間直接土の中で熟成させる"ジオマチュラシオン"が行われている事。**参考小売価格オープン価格 【限定品】**

ドメーヌ・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！シルーブルでとりわけ繊細なワインを造る“エミール・シェイソン”がマコネ地区の才能あふれる生産者をプロデュース！とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』なシェイソンは、コート・ドールの繊細さと南ブルゴーニュ特有の豊かな果実味を併せ持つ≪値ごろ感≫のあるブルゴーニュ・ワインを造り出します！

◆Domaine Emile Cheysson　ドメーヌ・エミール・シェイソン

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、ボージョレ地区やマコネ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。

今回はシェイソンがプロデュースするマコネ地区の最上ワイン【プイィ・フュッセ】と、プイィ・フュッセに隣接する隠れた逸品【サン・ヴェラン】をご紹介します。

◆マコネ地区のテロワール　～プイィ・フュッセ＆サン・ヴェラン～

ブルゴーニュの最南端に位置するボージョレ地区の少し北側に位置するのがマコネ地区。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【プイィ・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、マコン・ヴィラージュの区画です。

マコネ地区のテロワールは、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プイィ・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。

プイィ・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、マコネ地区ではおそらくこのプイィ・フュッセくらいでしょう。

ドメーヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール プイィ・フュッセ ル・クロ・ド・モンシュール・ノリィ 2019 年 （業務用）

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、澱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。良質なプイィ・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。

シェイソンらしい繊細でリッチな味わいは、いすれプルミエ・クリュ（1 級）に格上げされる畑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・ノリィ）は、プイィ・フュッセで新設された≪プルミエ・クリュ（1 級）≫に格上げされる予定。

ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン サン・ヴェラン 2020 年 （業務用）

参考小売価格 **3,800** 円(税別)

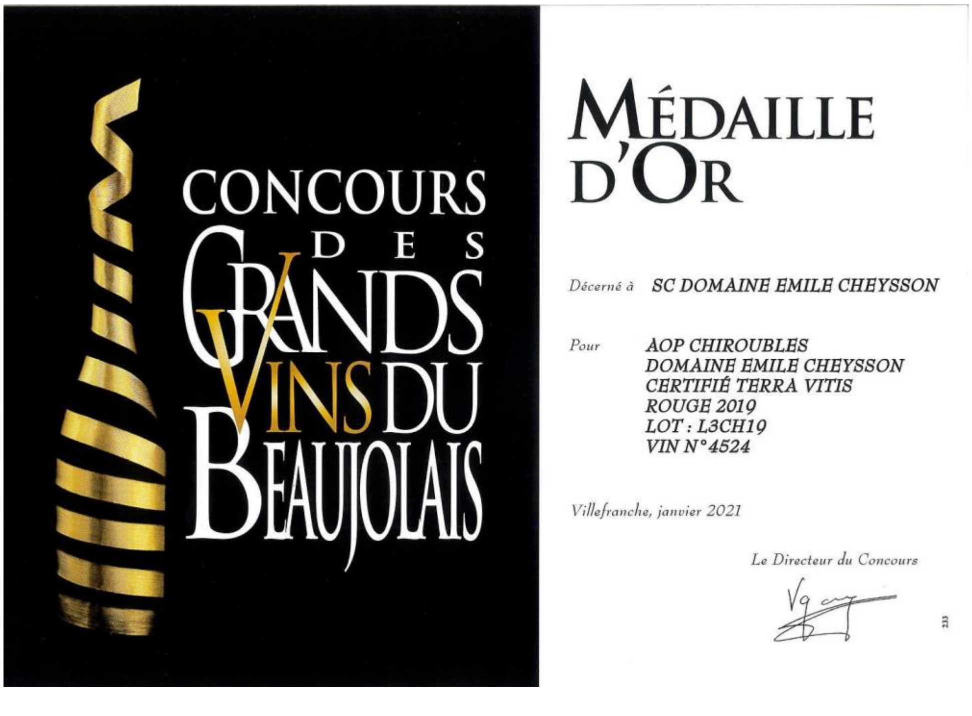
Domaine du Val Lamartinien Saint Veran

◆白ワイン（辛口）／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN：4582245860978

ブドウの平均樹齢は 20～30 年。100%ステンレスタンク発酵・熟成。プイィ・フュッセの南隣に位置するサン・ヴェランは、"マコンの上位変換ワイン"と言われ、石灰質土壌だがプイィ・フュッセよりも粘土質土壌が濃くなります。この粘土質が多く含まれている土壌から生まれるワインは、よりまろやかで親しみやすい味わいとなります。また、このキレの良さはステンレスタンク熟成ならでは。

シェイソンらしい軽快でキレのよい白ワインだが、どこか奥深い繊細な部分を併せ持つ≪値ごろ感≫のあるブルゴーニュ・ワインに仕上がっています。

サン・ヴェランでのブドウの栽培方法は、ブドウ樹の枝を弧を描くように伸ばしていきます。これにより弧のどの部分に実を付けるかでブドウの熟し方が変わってきます。弧の上の方に実を付けたブドウはよく熟しているため豊潤なニュアンスを、そして、弧の下の方に実をつけたブドウはフレッシュさをワインに与えます。こうすることでムラの無いバランスの良いワインに仕上がります。同時に全てのブドウがダメになるリスクを回避する事にもなり、高品質で安定的なワイン供給が可能となります。



シャトー・ラ・ボリー

フランス／南西地方／ペリゴール

E・ギガルやポール・ジャブレ・エネで時価数万円のエルミタージュを造り上げたジャック・デスヴェルノワが醸す、世界で唯一のブドウ【ペリゴール・ノワール 100%】で造る超・希少なワイン！おそらくアンリ4世もこの地名産の黒トリュフとのマリアージュを楽しんだであろう、時の“フランス王室御用達ワイン”が 100 年の時を経て遂に復活です！

◆シャトー・ラ・ボリーの歴史と珍しいブドウ “ペリゴール・ノワール”

時のフランス国王アンリ 4 世がその美味しさ故、王室の名前を冠した畑で造らせたという幻のワインが遂に復活しました！このワインが造られるペリゴール地方は黒トリュフの産地としても有名で、このワインとの相性は誰もが認める最高の組み合わせ！おそらくアンリ 4 世もこのマリアージュを楽しんだであろう、時の“フランス王室御用達ワイン”が 100 年の時を経て遂に復活です！

時はフランス王朝 16 世紀のアンリ 4 世の時代・・・彼はフランス最高級の黒トリュフ名産地として有名なペリゴール地方に、王室の名を冠した 2,500 ヘクタールものブドウ畑を所有していました。この象徴的な畑には、王の完全オリジナルなブドウ品種“ペリゴール・ノワール”が植えられていました。当時のアンリ 4 世は、このブドウで造られたワインと黒トリュフのマリアージュで至福の時を過ごしたことでしょう。

そして、時は流れ、激動する世界情勢の中“ペリゴール・ノワール”は徐々にその姿を消し、残ったのはわずかに 2、3 本のみ。しかも、100 年ほど前に僅かに生産されていた事を考えると、おそらく 100 年以上は生き永らえたであろうかなりの老木。そして、このわずかな老木から、5 年の歳月をかけ約 20,000 本のブドウの樹を植樹することに成功しました。これは王様の時代の 2,500 ヘクタールとまではいかないものの 3 ヘクタールを植えるのには十分な本数です。1 ヘクタール当たり 5000 本のブドウが植わっており 45hl の生産量となります。

畑はドルドーニュ地方ペリゴールにおける黒トリュフ生産地の中心で、ペリゴール市から北東に 20km、サンテステフの真東 140km の地点に広がります。Coteaux de Sorges のアペラシオン（現行ワインは IGP PERIGORD）で唯一のワイナリーで、唯一のブドウ“ペリゴール・ノワール”で造られる超・希少なワインです。

ペリゴール・ノワールはマルベックと同じ系譜を持つと言われているブドウ品種だが、タンニンは控えめで果実のボリューム感が強烈に残るのが特徴です。土壌は石灰岩の上に粘土質が覆われており、高台に位置しているため水捌けも非常によく、銘醸ひしめくサンテミリオンの土壌に非常に良く似ていると言われています。また、最高級のトリュフが収穫されていた事もあり、最初からオーガニック土壌であったためビオディナミ農法で育てられています（2, 3 年以内に認証予定）。

ワインメーカーはジャック・デスヴェルノワ。彼はコート・デュ・ローヌのポール・ジャブレ・エネで、時価数万円のエルミタージュ・ラ・シャペルのベスト 10 ヴィンテージを造り上げました。現在は同じくコート・デュ・ローヌで名実ともに NO.1 生産者である E.ギガルの醸造ディレクターも務めています。

イギリスの高級百貨店『セルフリッジ百貨店』も取り扱う注目ワイン！

～世界有数の高級百貨店も注目するワインです！～

セルフリッジ百貨店は、ハロッズ、ハーヴェイ・ニコルズと並ぶ、イギリス・ロンドンの3大デパートのひとつ。世界中で【Best Department Store in the World】を4回も受賞した唯一のデパート。オックスフォード・ストリートに巨大な店舗を構え、質の高い商品を豊富に取り揃えていることで知られています。移動装置や動くマネキンなどをディスプレイに取り入れ、とても創造性の高いショーウィンドウとしても有名。また、2012 年には、日本が世界に誇る芸術家、草間彌生さんとルイ・ヴィドンとのコラボイベントが行われ、2013 年にはイギリスで歴史のテレビドラマとなり、さらに世界中から注目が集まっています。

シャトー・ラ・ボリー　IGP・ペリゴール　　参考小売価格 **8,800** 円(税別)

Chateau La Borie IGP Perigord

◆赤ワイン／750ml　◆フランス／南西地方／ペリゴール　◆ペリゴール・ノワール 100%　◆JAN：4582245860916

3 日間の低温マセラシオン、温度管理されたタンクでの発酵後。フレンチオークの新樽 30%で 18 か月熟成。使用される樽は Saury, Sylvain, Seguin Moreau, Remon を平均的な割合になるように熟成。その後瓶詰されるが、飲み頃になるまではワイナリーのセラーで熟成させる。現時点での最新ヴィンテージは 2015 年で 10,000 本生産されたが、2017 年は生産無し。2018 年、2019 年は 5,000 本。日本へ割り当ては非常に少ない希少なワインとなります。

㈱カーヴ　〒107-0052　東京都港区赤坂 7-5-34　インペリアル赤坂フォーラム 512

CHATEAU LE PAYRAL

シャトー・ル・ペイラル

フランス／南西地方／ソーシニャック

テロワールを研究し、それぞれの土壌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“ソーシニャック”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な 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（ソーシニャック）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ヴな現当主の Thierry Daulhiac（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、土壌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。

◆ブドウ畑とワイン醸造

畑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畑は、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 年以降は全ての畑がオーガニック(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ったといいます。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、数年後にようや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　トラディショネル・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)。

ルー・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、旨味が感じられる。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 Ajoutes” 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）。

DEMETER

－－

◇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と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

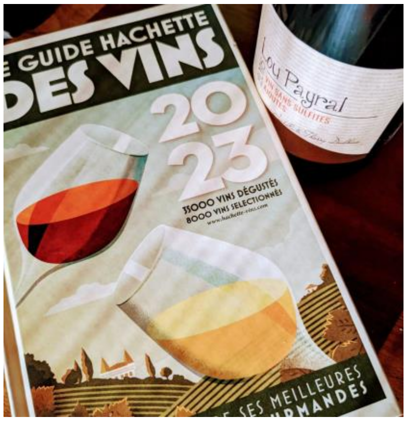
◆白ワイン（極甘口）貴腐ワイン／500ml　◆フランス／南西地方／ソーシニャック

◆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。

ECO CERT

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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
　　グラン・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「ポカポカ地球家族」に出演する
2006年 サン・テミリオンワイン委員会より、「プリュドム・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　テロワール　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。

㈱カーヴ　〒107-0052　東京都港区赤坂 7-5-34　インペリアル赤坂フォーラム 512

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畑を所有し、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】というサスティ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”の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がありません。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・トラディショネルはこの時点で 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　AOC　ボルドー・シューペリュール　　小売価格　**2,500** 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！

シャトー・ラ・チュイルリー・ブラン　2021 年　AOC　ボルドー・ブラン　　参考小売価格　**2,500** 円(税別)

◆白ワイン（辛口）／750ml　◆フランス／ボルドー　◆JAN：3760104620739　◆セミヨン 60%、ソーヴィニヨン・ブラン 38%、ミュスカデル 2%

樹齢 35 年の古木、約 20h/hl の超・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。ボルドー・ブランというとソーヴィニヨン・ブラン主体のイメージがありますが、こちらはセミヨン主体（60%）の珍しいボルドー・ブラン。そして、このセミヨンがワインに立体感を与え、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が絶妙なバランスを保っています。このアロマティックさは癖になります・・・。

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、ほんの少しアクセントで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・トラディショネル 2018 年　AOC ボルドー・シューペリュール （業務用）

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%

トラディショネルが造られる畑の平均樹齢は 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、カシス、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、付属のメスシリンダ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%、プティ・ヴェルドー100%

LES SOLISTES (レ・ソリスト)はシャトー・フレイノー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(単一品種)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シリンダーで、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。

■□■レ・ソリスト　ブレンドワインの楽しみ方■□■□■□■□■□■□■□■□■□■□■□■□■□■

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。プティ・ヴェルドーはスパ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・オーゾンヌ　40%メルロー、60%カベルネ・フラン
etc…

③プティ・ヴェ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。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。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！

※必ず吐器を用意して全部飲まないように・・・

■□

㈱カーヴ　〒107-0052　東京都港区赤坂 7-5-34　インペリアル赤坂フォーラム 512

シャトー・クーテット

フランス／ボルドー／サンテミリオン

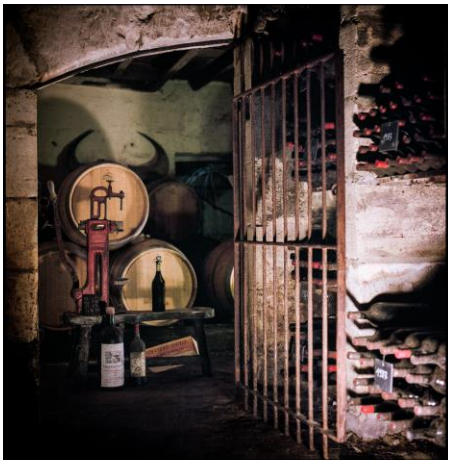
サンテミリオンの高台に位置し、シャトー・ランジェルス、ボーセジュール・デュフォー、ボーセジュール・ベコなどの銘醸シャトーに隣接し、サンテミリオンでも特別な区画と言われる「ジュラ」を 2 箇所も有するシャトー！400 年以上もの間、除草剤、殺虫剤、農薬、化学肥料などを一切使用せずにワインを造り続けるこれぞ本当のビオ・ワイン！

◆シャトー・クーテット

16 歳の時からこのシャトーで働き始めたという現当主は 14 代目の Adrien David Beaulieu（アドリアン・ダヴィッド・ボーリュー）。シャトーの歴史は古く、400 年もの間ずっと家族経営でワインを造りを行ってきました。サンテミリオンでは最古の家系となります。おそらく世界でも最も古い家族経営のワインエステートの一つと言えるでしょう。

1601 年にリボーン市長の Thomas d'Augereau（トーマス・ドージェロー）がシャトー・クーテットの最初の所有者として特定され、それ以降、確かに代々家族に受け継がれています。また 20 世紀初頭には皇帝ニコライ 2 世やエジプトの副王領など、世界の偉大なテーブルでサービスされた記録も残っています。

ブドウ畑は、南にシャトー・ベルビュー、シャトー・ランジェルス、北東にシャトー・ボーセジュール・ベコ、シャトー・ボーセジュール・デュフォーに隣接した高台に位置し、ブドウ畑は、60%のメルロー（レッド・テイル）、30%のブーシェ（カベルネ・フラン）、5%のカベルネ・ソーヴィニヨン、5%のプレサック（マルベック）で構成されています。



特にメルロー種は特殊で≪中世時代の赤メルロー≫と呼ばれ、植え替えの際にはセレクション・マサールという、クローン・セレクションではない、原生するブドウ樹の枝を使って増やしていく方法をとります。

また、シャトー・クーテットは特別な区画と位置付けられる「ジュラ」と呼ばれるブドウ収穫の公示日を決める区画を有しています。中世期のサンテミリオン市参事会の重鎮がこの区画にあるブドウの熟し具合や質をチェックし、公示が発せられるとサンテミリオンのブドウ栽培人たちはブドウ収穫を始めることが出来たのです。11 の区画がそれを決める基準区画と認定されていて、そのうちの 2 つの区画がクーテットの敷地内にあります。

◆テロワール　～石灰質土壌が中心でサンテミリオンでも最良の区画～

シャトーは 16ha の土地を所有し、そのうち約 12.5ha にブドウ畑があります。主なテロワールは 3 つ。

① Le Plateau de Saint Martin（約 4.5ha）・・・この区画の最高の区画は"Peycocut"（ペコキュ）で、半分はボーセジュール・ベコ、半分がクーテットの所有となっています。石灰岩の岩盤が直ぐに出てくる土壌で、この区画はサンテミリオンで最も古い区画と言われています。また、例外的な区画と言われ、いわゆる「ジュラ」に認定される、文字通りシャトーが持つ最高の区画の一つです。≪キュヴェ・エミリ、キュヴェ・ドゥモワゼル≫はこの区画のブドウのみで造られています。ちなみにシャトー・クーテットが持つもう一つの「ジュラ」もこの区画の中にあります。

② Cote de Franc（約 3.5ha）・・・重い粘土と石灰質が混ざる土壌。

③ Le Pied de Cote（約 5ha）・・・主に砂質の土壌。

AOC サンテミリオンで全体の約 70%が砂質の土壌と言われております。それ以外の 30%は石灰質土壌で、この石灰質土壌こそがサンテミリオンの名声を高めた素晴らしい土壌と言えるのです。ご覧の通りクーテットの持つ半分以上の畑は石灰質が中心の土壌となります。

◆ワイン造り　～これぞ本当のビオ・ワイン～

クーテットでは400年もの間、ワインの造り方がほとんど変わっていません、つまり400年前から除草剤、殺虫剤、農薬、化学肥料などは一切使用せずにワインが造られています。言い換えると、今現在ビオ・ワインに認定されるために必要な仕様書の基準を、400 年も前からずっとサンテミリオンのこの地でクリアーしているという事です。

このような有機的なワイン造りは現代ワイン造りにおける主流となりつつあります。そして、彼らの400 年来変わらないワイン造りが現代ではパイオニアとされているわけです。

さらに畑はこの地域の高台に位置しているため、周りがどんなに農薬や化学肥料を使用しようがそれに影響されることはありません。つまり、400　年もの間一度も汚染されていない土壌という事になります。そして、この事実は科学的にも証明されたそうです。

また、クーテットの所有する土地には、フランスの他の場所では見られない信じられないほど豊富な種類の動植物が生息しています。野生のチューリップ、野生の蘭、リンゴ、梨、カボチャ、いちじく、その他多くの植物がブドウ畑と共生しています。敷地内に 2ha 以上の森もあり、400 年以上前からすべての動植物との変わらないバランスが保たれているのです。

◆≪La Cuvee Emeri≫　～200 年以上も前の幻のワインが蘇る～

La Cuvee Emeri というクーテットのフラッグシップ的なワインがあります。このワインについて少し説明します。数年前に、一緒に働いている叔父がシャトーの地下室の粘土の床に埋められた 200 年以上も前のエステートのワインボトル（ヴィンテージ 1750 年頃）を発見しました。

それは、古いセラーの中でほとんど温度変化のない粘土質の土に埋められており、ガラスの栓で完全に密封され、液面も非常に高くほぼ完ぺきな状態で発見されました。ボトルは手吹きで、青いハート型のガラス栓で封がされている状態です。

おそらくこれが世界中で現存する最古のボルドーワインでしょう。何せ、今までボルドー最古のボトルがあると言っていたとある有名シャトーから秘密裏で買取の打診が来たそうです・・・。この青いハート型のストッパーの意味合いも分かりませんが、おそらくは結婚式など愛の象徴のために造られたものだと推測できます。

そして、アドリアンはこのボトルに最大限の敬意を表し、クーテットで最高の区画のブドウから、200 年前と同じ方法で特別なワインを造ることを決意しました。

実際にこのワインが蘇るまで、4　年間の歳月を費やしました。専門のガラス吹き工に当時の手吹きのボトルとストッパーをも再現させ、200　年前は、ステンレスタンクもなかったので木製のタンクを特注し、トラクターもない時代なので畑を馬で耕すなど、徹底的に 200 年前の製法を真似て造られました。

収穫後のブドウは 70　人が 2　日間かけて一粒一粒手作業で除梗し、こうしてできた幻のワインのファースト・ヴィンテージ 2014 年はたったの 200 本・・・手吹きのボトルの為、一年で生産できる量は 200～300 本程。

そして！手吹きのボトルに入りきらなかったワインが【キュヴェ・ドゥモワゼル】の名で通常ボトルに詰められる事になったのです！1750　年当時とほぼ同じ製法で造られた“La　Cuvee　Emeri”は、通常ボトルに詰められ我々の手元に届けられる事になったのです！

シャトー・クーテット・キュヴェ・ドゥモワゼル 2019 年 AOC サンテミリオン・グラン・クリュ （業務用）

参考小売価格 **27,000** 円(税別)

Chateau Coutet Cuvee Demoiselles AOC Saint-Emilion Grand Cru

◆赤ワイン（辛口）／750ml ◆フランス／ボルドー／サンテミリオン ◆メルロー50%、カベルネ・フラン 50% ◆JAN：4582245861050

50%メルロー（レッド・テイル）、50%ブーシェ（カベルネ・フラン）。ブドウの平均樹齢は 85 年。シャトーにある最高の区画で、表土 50 センチほど下は石灰岩の岩盤になっています。さらに、この区画は、中世に「ジュラ」と呼ばれる市参事会がこの辺りのブドウ収穫日を公示する基準の畑になっています。1750 年当時のように畑作業はすべて手作業で馬を使って耕作します。ブドウの収穫後は新たに導入した木製タンクで醸造を行い、熟成は 50%の新樽を使い 18 ヶ月の樽熟成を行い、ノンフィルターで瓶詰します。このワインは、ドイツのワイン専門誌、2017 年版『SUBSKRIPTION』にて最高評価 100 点満点を獲得。名立たるワイナリーを抑えトップ評価を受けた実績を誇ります。

シャトー・クーテット 2019 年 AOC サンテミリオン・グラン・クリュ （業務用） 参考小売価格 **9,000** 円(税別)

Chateau Coutet AOC Saint-Emilion Grand Cru

◆赤ワイン（辛口）／750ml ◆フランス／ボルドー／サンテミリオン

◆メルロー50%、カベルネ・フラン 30%、マルベック 7%、カベルネ・ソーヴィニヨン 3% ◆JAN：45822458610434

60%メルロー（レッド・テイル）、30%ブーシェ（カベルネ・フラン）、7%プレサック（マルベック）、3%カベルネ・ソーヴィニヨン。平均樹齢は 40 年。土壌は 35%砂質土壌（Le Pied de Cote）、25%粘土石灰質土壌（Cote de Franc）、40%石灰岩の岩盤がすぐに出で来る土壌（Le Plateau de Saint Martin）。畑作業は、手作業、馬、最新の草刈りロボットなどを使います。収穫はもちろん手作業です。発酵はステンレスタンクで天然酵母を使用し、乳酸菌の添加も行いません。熟成は 20%新樽を使い、12 ヶ月の樽熟成の後瓶詰めします。ピュアで複雑な果実香、味わいは軽やかかながら奥行きがありとても複雑。ミネラル感の伸びとタンニンのしなやかさがとてもよい。全く飲み疲れせず“口福”なワイン！

Château Sigalas Rabaud

1er Cru classé depuis 1855

シャトー・シガラス・ラボー

フランス／ボルドー／ソーテルヌ

ボルドー・ソーテルヌの格付け第1級シャトー。所有する畑が 14 ヘクタールというのは、格付け第1級では最小規模。近年は環境保全、生物の多様性、テロワールの尊重を掲げ、化学物質の使用を避け、有機的にブドウを栽培する方法をとっているシャトー。もちろん全てのワインが素晴らしいのですが、亜硫酸無添加ワイン【ル・サンク・サン・スーフル・アジュテ】は、そんな彼らの今後の指針を示しているかのような素晴らしいワインです。

◆シャトーの歴史

17 世紀以降続くシャトー。現在のシャトー名“Sigalas Rabaud（シガラス・ラボー）”に落ち着くのは、1863 年にHenri de Sigalas（アンリ・ド・シガラス）に買収されてからになります。その後、畑を相続したアンリの一人息子である Pierre Gaston de Sigalas（ピエール・ガストン・ド・シガラス）は、≪le bijou de Sigalas≫直訳すると「シガラの宝石」と呼ばれる、南向きの斜面に広がる砂利質土壌の 14 ヘクタールの畑のみを残し、その大部分を売却します。

その後、代々受け継がれた 14 ヘクタールの“シガラスの宝石”は、現在、シャトー・シガラス・ラボーの正式な相続人となった Lambert des Granges（ランベール・デ・グランジュ）家が受け継いでいます。彼らはソーテルヌのテロワールを尊重した、素晴らしいワイン造りとシャトーの伝統を守り続けています。

◆le bijou de Sigalas“シガラスの宝石”というテロワール

「シガラスの宝石」と呼ばれる畑は、南向きで、60 万年前にガロンヌ川によって堆積された珪質の砂利で覆われた粘土質の土壌。その北西にはシロン川が流れ、ボトリティス・シネレア（貴腐菌）の発症に不可欠な霧の形成を促す冷たい水が流れています。また、南向きの斜面ということもあり、ボトリティス化（貴腐化）されたブドウを乾燥させ、貴腐化が行き過ぎないように制御することが可能となります。このように「シガラスの宝石」は、まさに、貴腐ワインを造るために形成されたような奇跡のテロワールなのです。20 世紀最後の世界優秀ソムリエの Olivier Poussier（オリヴィエ・プシエ）もシガラス・ラボーの持つこの畑を「奇跡のテロワール」と評価しています。

◆ワイン造り

ファースト・ワインとセカンド・ワインは、ブドウ・醸造過程・樽熟成までは全て同じ方法で造られます。唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ。収穫は、すべてのブドウが同じ条件でボトリティス化するわけではないので、9 月～11 月の間に複数回に分けて行われます。機械では貴腐菌の付いたブドウのみを選別するのは不可能なので、手作業での収穫・選別となります。フレンチオークで醸造され、33%の新樽で熟成されます。

◆マス・セレクション

シャトーの畑には、セミヨン 85%、ソーヴィニヨン・ブラン 15%の割合でブドウが植えられています。これらのブドウ樹は、いわゆるマス・セレクション（※マッサル・セレクション・・・畑のブドウ樹から優れた樹を何種類か選び、台木に接ぎ木して育てていく方法で、自分の畑に合った優秀な樹が代々継続して畑で育っていく）が行われ、常に高いクオリティでのワイン造りを維持しています。

シャトー シガラス ラボー 2016 AOC ソーテルヌ （業務用） 参考小売価格 15,000 円(税別)

Le Château Sigalas Rabaud, Premier Cru Classé 1855 AOC Sauternes

◆白ワイン・極甘口（貴腐ワイン）／750ml ◆フランス／ボルドー／ソーテルヌ ◆セミヨン 100% ◆JAN：4582245860923

このシャトーのファースト・ワイン。ほぼ毎年、90％以上のセミヨンが使用されます。基本的には 18ヶ月のフレンチオーク熟成。9 月～11 月まで複数回に分けて良質なボトリティス菌のみを手摘み・手作業にて厳しく選別する。2016 年はセミヨン 100%。貴腐ワインらしく非常に豊かなふくらみと香りが感じられます。パイナップル、アップル、ホワイトピーチなどのフレッシュフルーツのアロマがあります。非常にバランスが取れ、とりわけ華やかさが表れているのがこのヴィンテージの特徴。様々な要素が混ざり合い、幾重にも重なるフレッシュでピュアな余韻が素晴らしい。【WA-94】

2016	Sigalas Rabaud	Early	94 RP	View Prices

【375ml】リュートナン ド シガラス 2013 AOC ソーテルヌ 【2nd ワイン】（業務用） 参考小売価格 3,800 円(税別)

Le Lieutenant de Sigalas AOC Sauternes

◆白ワイン・極甘口（貴腐ワイン）／375ml ◆フランス／ボルドー／ソーテルヌ ◆セミヨン 83%、ソーヴィニヨン・ブラン 17% ◆JAN：4582245860954

シャトー・シガラス・ラボーのセカンド・ワイン。セミヨン 83%、ソーヴィニヨン・ブラン 17%。12 ヶ月のフレンチオーク熟成。使用するブドウ・醸造・樽熟成までの過程は、全てファースト・ワインと同じ方法で造られる。唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ。ファースト・ワインになれなかったものがセカンド・ワインに振り分けられる。2013 年は花、白系フルーツの香りが中心で、ファーストよりフレッシュな印象を受けるが、熟成による深みも十分感じられる。味わいはより軽快でエレガントさを伴い、柑橘系フルーツ、白桃のアロマに満ちている。2013 年、しかもセカンド・ラベルということもあり、非常に良い状態で飲み頃に近づいている。

シガラス ラボー ル サンク サン スーフル アジュテ 2019 AOC ボルドー シューペリュール 【亜硫酸塩無添加ワイン】（業務用） 参考小売価格 6,000 円(税別)

Le 5 Sans Soufre Ajouté Vin blanc doux

◆白ワイン・甘口（半貴腐ワイン）／750ml ◆フランス／ボルドー／ソーテルヌ ◆セミヨン 85%、ソーヴィニヨン・ブラン 15% ◆JAN：4582245860947

ファースト、セカンドと同じ畑から収穫される“半”貴腐化したブドウで造られる亜硫酸塩無添加ワイン。セミヨン 85%、ソーヴィニヨン・ブラン 15%。樽熟成はなし。収穫はもちろん手摘み・手選別されるが、完全な貴腐状態になる前（半貴腐状態）に収穫してワインにする。完全に貴腐化されていない分、コクのある甘さの中にフレッシュな酸が感じられる。近年のこのシャトーの指針を示す【テロワール重視のワイン造り】という事で、亜硫酸塩無添加で造られる。第一印象は非常に複雑、そして、ファーストやセカンドと比べると少し糖度は抑え目で、その分キレイな酸が心地よく感じられる。このレベルの糖度にこのレベルの酸があることで、甘口ワインなのに飲み飽きすることがない。香りはリンゴ、桃、アンズ、ハーブなど複雑な香り。全体的には、柑橘フルーツ、白い花のアロマが中心で、甘くフレッシュな味わい。

※少し大きめの澱が沈殿していますが、これはワインの製造過程で出来たブドウの搾りかすです。亜硫酸塩無添加で澱が固まらず沈まない状態、さらにノンフィルターで瓶詰するためで、不純物ではありません。

ラ セミヤント ド シガラス 2016 AOC ボルドー ブラン 【ソーテルヌの辛口白ワイン】（業務用） 参考小売価格 5,800 円(税別)

La Sémillante Vin blanc sec

◆白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／ボルドー／ソーテルヌ ◆セミヨン 100% ◆JAN：4582245860930

14 ヘクタールの畑の中に辛口ワイン専用の場所があり、そこから収穫されたセミヨン 100%で造られる辛口ワイン。収穫はもちろん手摘み。ワインの一部は樽で発酵し 8 ヶ月のフレンチオーク熟成。ワインに複雑さを与える為に、異なるロット、仕込んだ樽を見極めて「良い」と判断された樽のワインでブレンドが行われる。しっかりとした骨格の上に、セミヨンの優しく繊細でしなやかなボディが付け加えられているイメージ。どことなく貴腐ワインらしいハチミツの様なニュアンスも感じられるが、何故か辛口、みたいな不思議な感覚に陥るワイン。ソーテルヌのテロワールがダイレクトに感じられる辛口ワイン。

㈱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