

TANTARA/タンタラ

ロバート・パーカーの個人的に大好きなワイン・リストにランクイン！

『気になるワインだって？ラ・ターシュかな？だからこうしていつものみくらべているよ。』

その言葉通りワイナリーには、高価なラ・ターシュの空瓶が無造作にもゴロゴロと転がっています。事実 2004 年のエヴリンはワイン・エンスージアスト誌で、最高の 97 ポイントを叩き出し、ロマネ・コンティとドメヌ・ド・ランブレイと共に、世界のトップ・ピノ・ノワールとして最高の評価を受けています。

1997 年、この地を象徴するブドウ畑であるピエン・ナシード・ヴィンヤードの一角に、ビル・ケイツにより小さな醸造所が設立されると、サンタ・マリア・ヴァレー周辺のブドウ栽培家の間では瞬間に彼らの評判が飛び交うようになります。「自分たちのブドウの特徴を最大限に引き出すことの出来る造り手がいるぞ」と。

その噂はワイン誌の評価で決定的となります。初の評価を受けたヴィンテージがピゾーニの 94 ポイントを筆頭に全ての畑銘柄で 90 ポイント以上を獲得。生産量の少なさも、入手できないワインの一つに数えられるようになったのです。

何よりもタンタラの凄さは、どの畑銘柄も極めて少ない生産量にあります。畑によっては年間 20 ケース程しか造らないものもあるほどです。そのため彼等は厳選に厳選を重ねブドウを購入します。区画(ブロック)ごとは当然のこと、必要ならばクネ単位で購入することもあるほど。タンタラの造る畑銘柄は 20 を超えますが、海外に輸出されるのは日本のみ。それほど入手が難しいワインなのです。現在のワインメーカーはアリキ・ヒル。



ピノ・ノワール・ターリー・リンコン

★“サステイナブル農法”で造られるタンタラで一番しなやかなピノ・ノワール

【テクニカル】

アペレーション・・・アロヨ・グランデ・ヴァレー／サン・ルイ・オビスポ・カウンティ
ロケーション・・・1999 年に植樹された畑。太平洋から 8 マイルほどある東リンコンからのブドウ。
土壌・・・粘土石灰質、粘土
使用クローン・・・クローン 777、101-14 ルートストック

手摘みの収穫、100%除梗、オーブントップの発酵槽にて 1 日 2 回のパンチダウンを行う。果実のしなやかさを最大限に引き出すために新樽は使用せず、2 回使用したフレンチオークで 16 ヶ月熟成。樽はもちろんフランソワ、ルソー製の樽。無清澄、無濾過で瓶詰。2014 年の生産量は 1,104 本のみ。

【テースティング(2014 年)】

タンタラの中ではチェリー香が一番強いのがこのターリー・リンコン。ブルゴーニュのピノ・ノワールのようにしなやかで優しい味わい。もちろん他のカリフォルニアのピノ・ノワールと比べると雲泥の差で濃く凝縮され旨味もあるが、ことタンタラの中ではこのレベルでも一番優しい女性的なワイン。タンタラでは珍しく新樽を使用しないピノ・ノワールで、ターリー・リンコンのテロワールである“しなやかさ”を生かそうというワインメーカー“リック”の意図がうかがえる。ラ・エンカンターダ同様、タンタラのニューウェーブ・スタイル。

【JAN コード】4582245860688 【参考小売価格】10,000 円(税別)

