

# 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ポニー・ダウン・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、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が、ただ、そのリスクを恐れていたなら【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、ポンプでの權入れを 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。

