

世界的に高い知名度を持つサンタバーバラの巨匠。カリフォルニアでブルゴーニュスタイルのワインを造る先駆者

サンタバーバラを代表する作り手でブルゴーニュタイプのエレガントなワイン作りを心がけている。オーナーのジム・クレンデンソン氏がブルゴーニュの神様アンリ・ジャイエ氏に師事したというの有名な話。醸造過程においても余計な手は加えず開放タンクで野生酵母での発酵させる古典的な手法をとっています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay" Mission Label" シャルドネ ミッションラベル	Santa Maria Valley	白	2016	750	¥3,980	中川ワインオリジナル 857835003405/12入/13.5
	Chardonnay 100% 仏産樽醱酵・熟成 日系墨絵画家ドリュエール・カタオカ女史に手によるサンタバーバラミッションのオリジナルラベル。柑橘系の果実を思わせる爽やかな香りと際立った酸とのバランスが心地よく、涼しげなアフターを醸し出す大変飲み口の良いワインです。(畑はピエン・ナシード・ヴィンヤード)						
	Nuits-Blanches "無二" Chardonnay ニュイブランシュ「ムニ」シャルドネ	Santa Maria Valley	白	2015	750	¥5,800	新15VTG 価格改定 850755000264/6入/13.5
	Chardonnay 100% 毎年変わるワインのニックネーム。2015年は「無二(漢字ラベル) = 唯一無二の意味」と命名。ピエン・ナシードの畑90%と自社畑ル・ボン・クリマのブドウ10%を使用。フランソワ・フレールの樽発酵・樽熟成(100%新樽)、18ヶ月熟成(12ヶ月で一度激引き)、100%マロラクティック醱酵を終わらせる。						
	"Hildegard" White Wine ヒルデガート ホワイトワイン	Santa Maria Valley	白	2015	750	¥5,800	850755000257/12入/13.5
	Pinot Gris50% , Pinot Blanc30% , Aligote20% コルトンシャルルマーニュにもその名を残すシャルルマーニュ大帝の妻の名ヒルデガートに由来。3つの品種をブレンドすることで複雑味に富んだワインに仕上がっています。						
	Pinot Noir "Mission Label" ピノワール ミッションラベル	Santa Maria Valley	赤	2016	750	¥3,980	中川ワインオリジナル 857835003399/12入/13.5
	Pinot Noir 100% 仏産樽熟成 日系墨絵画家ドリュエール・カタオカ女史の手によるサンタバーバラミッションのオリジナルラベル。透明感に優れた落ち着いた印象を持ち、今飲んででも十分に楽しめるよう造られています。						
	"Knox Alexander" Pinot Noir ノックスアレキサンダー ピノワール	Santa Maria Valley	赤	2014	750	¥6,900	850755000233/6入/13.5
	Pinot Noir 100% 仏産樽(フランソワ・フレール)熟成。1997年に誕生した長男ノックス君を記念して作り始めたワインです。サンタバーバラの有名なピエンナシード畑の特定ブロックと、自社畑となるル・ボン・クリマから収穫されたブドウのみ使用。その名の通り「ノックスは男性らしい凝縮した果実と余韻の長いタンニンが特徴のピノ・ノワール」です。						
	"Isabelle" Pinot Noir イザベル ピノワール	California	赤	2015	750	¥6,900	新15VTG 価格変更なし VINOUS 94P 850755000240/6入/13.5
	Pinot Noir 100% 仏産樽(フランソワ・フレール)熟成。愛娘イザベルの名前を冠したワイン。カリフォルニア中の最高級ピノワールをブレンドしました。ブルゴーニュ地方コート・ドール産のグラン・クリュを思わせるような、ハニーサックル風味の樽香とリッチで複雑さに富んだワインに仕上がっています。その名の通り「イザベルは女性らしい豊潤で滑らかなピノ・ノワール」です。						
	"Larmes de Grappe" Pinot Noir ラーム・ド・グラップ ピノワール	Sta. Rita Hills	赤	2005	750	¥23,000	ライブラリー・ワイン 限定数入荷
	ABCの中でも珍しく除梗せず、全房発酵するワイン。梗が木質化(非常に固くなる特別な現象)した特異なヴィンテージにだけ造られ、現時点では2001年と2005年の2ヴィンテージのみ。ワイン名の意味は「葡萄の房の涙」=全房発酵に泣かされる=梗のタンニンの収斂性が強く手強いことからの命名。長熟が期待される。						