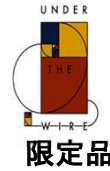


ベッドロックのモーガン・ピーターソンとパートナーのクリス・コトレルが造るシングル・ヴィンヤードにこだわったプレミアム・スパークリング

レコルトン・マニュピュランのシャンパーニュに影響を受けて、カリフォルニアでも特別な畑からそのテロワール・ヴィンテージ・品種の個性を描き出したスパークリング・ワインを造ろうと始めたプロジェクト(ファースト・リリース2011VTG)。選抜された特別な畑から唯一無二の個性を持つスパークリングを造ろうと、毎年畑や葡萄は変化するが、AVAシャロンのブロッソー・ヴィンヤードのシャルドネ、ソノマ・ヴァレーの自社畑ザ・ベッドロック・ヴィンヤードのジンファンデル、メンドシーノ群の特別な畑アルダー・スプリングスのシャルドネ、ピノ・ノワール、ソノマ・コーストの超有名畑ハーシュ・ヴィンヤードのピノ・ノワールも加わるという将来の楽しみなプロジェクト。限定生産の為、全ライナップが揃うのは困難。数種を少量ずつ輸入の為、同じ畑が続かない可能性があります。2017年秋リリース 9月中旬に3種入荷。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Brosseau Vineyard/Chalone Chardonnay Brut Sparkling</b> ブロッソー・ヴィンヤード シャロン シャルドネ ブリュット・スパークリング Chalone		白泡	2013	750	¥9,000	Parker Point 93P VIONOUS 92P 9月中旬入荷
	シャルドネ100% 数年使いの伝産樽で約8か月熟成(マロラクティック無し)、翌年春に瓶詰・瓶内2次醱酵・澱と共に23か月瓶熟。2016年春にディゴルジュマンを行い、ドサージュは1g/l以下。1年の瓶熟を経て、2017年秋リリース。ブロッソー・ヴィンヤード(シャロンAVA)は標高550mの急斜面にあり、土壌は岩がちな石灰質で、風化した花崗岩が入り混じるカリフォルニアでは希少な畑。涼しい海洋性気候の影響と類まれなる土壌から酸と岩石のニュアンスとカリフォルニアの果実が合いまった特別な個性を生み出している。						
	<b>Wentzel Vineyard Pinot Noir Brut Sparkling(Blanc de Noir)</b> ウェンツェル・ヴィンヤード ピノ・ノワール ブリュット・スパークリング Anderson Valley		白泡	2014	750	¥10,000	9月中旬入荷
	ピノ・ノワール100% (ブラン・ド・ノワール) ソフトにプレス後、皮種と共にはばらく浸潤。伝産樽で約6か月熟成、瓶内2次醱酵・澱と共に約26か月瓶熟、ドサージュは2g/l以下。ナバ・ソノマの北・冷涼なンドシーノ郡・アンダーソン・ヴァレーの中心部フィロの町の南西斜面標高275m急斜面の畑で、砂岩と岩が混じる土壌で周囲を森林が取り囲む。アンダーソン・ヴァレーのピノ・ノワールらしい凝縮したミネラル感と赤系ベリーの瑞々しさ、野生ハーブ、赤リンゴ、クインズのニュアンスが溢れ出す。白というよりは濃い目、ロゼまでいかない色合い。						
	<b>Hirsch Vineyard Pinot Noir Brut Rose Sparkling</b> ハーシュ・ヴィンヤード ピノ・ノワール ブリュット・ロゼ・スパークリング Sonoma Coast		ロゼ泡	2014	750	¥14,000	9月中旬入荷
	ピノ・ノワール100% 足で踏んで潰した後、皮種と共に約3時間浸潤、伝産樽で約6か月熟成、瓶詰・瓶内2次醱酵・澱と共に約26か月瓶熟。2017年5月にディゴルジュマン、ドサージュは2g/l以下。ハーシュ・ヴィンヤードは標高470m「トウルー・ソノマ・コースト」を代表する銘醸畑。冷たい海からの霧が夕方から朝にかけて立ち込め、日中は快晴、サン・アンドレアス断層が造った様々な年代の土壌が混じりあう。このスパークリングからも「ハーシュらしさ」=野生のラズベリーが弾けたニュアンスと海風のミネラル感が合わさる魅力溢れる味わい。						

