

ワシントン・ワインの先駆者 ブドウ栽培においてもワシントンのリーダー的存在として長年ワイン造りを続けている

ゴードンエステートは1985年ワシントン州コロンビア・ヴァレーAVAの南東部にあるスネーク・リヴァーを見下ろす斜面に自社畑とワイナリーをビルとジェフ兄弟の手で創業し、高品質なエステートグロウン（自社畑栽培）のブドウだけを使ったワインを作っています。ジェフはワシントンワインブドウ生産者協会の創始者でもあります。2012年2月に社名をゴードンエステートに変更しました。現在はジェフ夫妻と娘ケイティー夫妻がワイナリーの経営、栽培管理を担っています。



| 商品写真 | 商品名 | AVA | タイプ | 年 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 摘要 |
|------|---|-----------------|-----|--------------|--------|--------|---|
| | "Kamiak" Windust White カミアック ウィンダスト ホワイト | Columbia Valley | 白 | 2014 | 750 | ¥2,500 | Chardonnay 73%, Riesling 27% 80%をステンレスタンクで醗酵、20%を数年使いの樽で醗酵・熟成させ、ブレンド。爽やかな味わいに少し厚みが加味されている。カミアックはヤカマ族の族長の名前を冠したセカンド的ワイン。（買収葡萄を含む） |
| | "Kamiak" Rock Lake Red カミアック ロック レイク レッド | Columbia Valley | 赤 | 2012 | 750 | ¥2,900 | 在庫僅少 Syrah 53%, Merlot 44%, Cabernet Sauvignon 3% 仏産+米産樽熟成16ヶ月熟成 各品種の調和が美しいワインを作りました。バラの花びら、ラズベリー、イチゴ、ルパープ、コーラ、緑茶などのアロマ。絹のような口当たりは滑らかで穏やかなタンニンが果実味をひきたてています。 |
| | Chardonnay シャルドネ | Columbia Valley | 白 | 2014 | 750 | ¥3,400 | シャルドネの持つ魅力を最大限生かす為に果汁の一部を取り出し、バレル発酵した後フレンチ・オークの新樽と旧樽に分けて熟成させました。残りの果汁はタンク発酵させたことにより新鮮さと果実味を残しています。全てのキュヴェは完全にマロラクティック発酵させ、一定期間シュール・リーにて熟成。 |
| | Chardonnay Reserve シャルドネ リザーブ | Columbia Valley | 白 | 2015 | 750 | ¥4,000 | 有機栽培のシャルドネ100%使用。2009年より正式に有機栽培の認証をうけたブドウを使用しています。各キュヴェの中で、約50%の厳選された高品質なワインだけが入ります。洋ナシ、バニラ、ナツメグ・カルダモンなどのフレーバーと心地よい酸が口の中に長い余韻を残す。 |
| | Merlot メルロ | Columbia Valley | 赤 | 2013 | 750 | ¥4,000 | Merlot 93%, Syrah 5%, Cabernet Sauvignon 2% フレンチ、アメリカン・オークで29ヶ月熟成。ヒマラヤ杉、ラズベリー・ブラックベリー、シナモンとなめし皮のアロマを持ち、熟した赤い果実とココアパウダー、シナモンの味わいが広がります。口中では豊かな果実味とともに細かいタンニンが感じられます。 |
| | Syrah シラー | Columbia Valley | 赤 | 2013 | 750 | ¥3,900 | Syrah 100% 自然酵母を使用し、果実は破碎せずに数日間おいて、果皮が自然に破れるのを待ちました。ソフトながらしっかりとしたタンニンがエレガントなストラクチャーを作り出しています。 |
| | Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニオン | Columbia Valley | 赤 | 2013 2014 | 750 | ¥4,000 | 13) Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%, 14) CS100% カシス、アニス、芝生、ブラックベリーとダークチョコレートにスモーキーさが加わったアロマ。口中では堅く凝縮したレザー、ラズベリー、チョコレートのフレーバーが感じられます。 |
| | Reserve Cabernet Sauvignon リザーブ カベルネ・ソーヴィニオン | Columbia Valley | 赤 | 2012 | 750 | ¥8,000 | Cabernet Sauvignon 100% クローン6のみで造る最上級キュヴェ。仏産樽と米産樽にて22ヶ月熟成（新樽35%仏産） 深紅色を湛え、赤い果実、炒ったコーヒー豆、白檀と黒スグリのアロマが層を成す贅沢さ。きれいな酸がブランデー付のチェリーとエキゾチックなスパイスが香る瑞々しい味わいを際立たせ、長く心地よいフィニッシュを作りだします。 |