

サンタバーバラカウンティで初めて設立された老舗ワイナリー、サンタ・リタ・ヒルズに特化したブランド「ラフォン」

1962年にピエール・ラフォンが23歳の時、サンタバーバラカウンティで禁酒法後初のワイン醸造業を立ち上げました。1981年に現社長兼ワインメーカーのブルース・マグワイア入社後、ワインづくりのトータルプロセスを管理するようになり、飛躍的に品質が向上しています。彼はカリフォルニア州では当初冷遇されていたピノノワールという品種に最適の地サンタバーバラを見出しました。ブルースは植樹する品種とクローンの選択に始まり、農法、耕作、剪定と収穫時期決定まで管理しており、ワインには彼のスタイルとワイン作りの哲学が反映されています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Lafond / Chardonnay</b> ラフォン シャルドネ	Sta. Rita Hills	白	2015	750	¥4,000	霧がSRH（サンタ・リタ・ヒルズ）の特徴を生み出す。夕刻から朝にかけて霧が畑を包み涼しい夜と、日中の十分な日照が大きな気温差を作り、しっかりとした果実味とかわちりとした酸の大きな味わいを造る。82% LaFond VYD, 18% Hilltop Ranch 樽発酵・熟成8ヵ月（22%新樽）
	<b>Lafond / Pinot Noir</b> ラフォン ピノノワール	Sta. Rita Hills	赤	2014	750	¥4,300	昼夜の気温差が酸と果実がバランスした無理のないエレガントなピノノワールとなる。2014年は、100%Lafond Vineyard（自社畑）の8種類のクローンと3ブロックの葡萄を17種のタンクで発酵後、仏樽熟成（22%新樽）。落ち着いた気候に恵まれ長い収穫期間に各ブロックからベストな葡萄を収穫出来、リッチで薫り高いワインとなった。
	<b>Lafond / Syrah</b> ラフォン シラー	Sta. Rita Hills	赤	2013	750	¥4,000	涼しい夜はシラーにスパイシーさを与え、日中の太陽が十分に熟したベリーフレーバーを作る。夜間収穫、特別なステマー（除梗機）が葡萄を傷つけることなく梗を外し、人の手による選果、パンチダウンすることなく空圧で循環させ、ソフトでしなやかなシラーを造る。80%をアルコール醗酵終了後も50日間皮・種と共に漬け込み、よりまろやかなタンニンを引き出しスパイス感が増している。8ヵ月樽熟成（12VTG-18%、13VTG-20%新樽）。12VTG) 53%Lafond, 47%Hilltop Ranch, 13VTG) 70%Lafond, 30%Hilltop