

マックマニスは全米でも「この価格でこの美味しさ！」と評価の高いワイナリーです。

北カリフォルニア、サン・フランシスコから内陸へ車で約1時間半入ったリボンの地で1938年から葡萄栽培農家として創業し有名ワイナリーに葡萄を供給してきました。4世代目にあたるロン&ジェイミー・マックマニス夫妻が1990年に自社畑からワイン造りを始め、現在は5世代目の家族と共に認証された環境保全型ワイングロウイング（栽培とワイナリーの両方が認証された）で、コストパフォーマンスに溢れた全米でも評価の高いワインを造っています。自社畑は約1,000ha、リボンを中心に（温暖、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロに最適）、ロダイ（暖かい、ジンファンデルに最適）、リヴァー・ジャンクション（涼しい風が吹き込む為、ピノ・ノワール、シャルドネ、ヴィオニエに最適）に点在し、品種により適地で栽培されており、全ての畑が環境保全型農法の認証が取れています。ワイナリーはリボンの自社畑に囲まれ1998年に新設され、十分な生産量に対応できますが、小さなタンクも備え、様々な醗酵、熟成方法のヴァリエーションに富み、ブレンディングにより毎年ブレのない高品質なワインが造られます。

サーティファイド・グリーン認証：カリフォルニア・ロダイ地区における葡萄栽培・ワイン造りの環境保全認証を受けております。



McMANIS  
FAMILY VINEYARDS



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Viognier River Junction, California</b> ヴィオニエ リヴァー・ジャンクション カリフォルニア River Junction, California		白	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ ★ワイン&スピリッツ2017, ベスト・バイ・ヴィオニエに選出
	100% Viognier 辛口。ステンレス・タンクにて低温醗酵、澱と共に熟成。この品種らしい桃、梨、アプリコットなどのアロマが香り、リッチで、しなやかな口当たり、余韻には鉱物的なミネラル感も感じられるが、決して苦みを伴わない爽快感がある。 甲殻類の炭火焼、ピリ辛系の中華やエスニック料理、ブルーチーズなどの少しクセのある食材などと良い相性。						
	<b>Chardonnay River Junction, California</b> シャルドネ リヴァー・ジャンクション カリフォルニア River Junction, California		白	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ ★ワイン・エンソージャスト2017 ベスト・バイ・シャルドネに選出
	100% Chardonnay 仏産+米産樽（新樽と数年使い）にて約4-6か月熟成、2/3はマロラクティック醗酵を終わらせ複雑さを加味する。メロン、桃などのトロピカルフルーツ系のアロマと、樽熟成からくるヴァニラ、ヘーゼルナッツ、バターポップコーンのニュアンスが加わる。味わいはリッチでクリーミー、樽の香ばしさが心地よい。白身魚、甲殻類、豚のロースト。クリーム・ソースなどと良い相性。						
	<b>Pinot Noir California</b> ピノ・ノワール カリフォルニア California		赤	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ
	100% Pinot Noir ステンレス・タンク醗酵、仏産樽（新樽+数年使い）にて約6か月間熟成。新鮮なチェリー、ストロベリー、ラズベリーの風味が顕著に現れ、のど越しが非常に滑らか。樽熟成からくるヴァニラのニュアンスが鮮やかで、味わいには熟したベリーがミックスして口中に広がる。スモーク・サーモン、サーモンの炭火焼、赤味の肉（鴨ロースト、牛ロースト・ビーフ）と軽やかな酸味が効いたソースなどと良い相性。						
	<b>Merlot California</b> メルロ カリフォルニア California		赤	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ
	100% Merlot ステンレス・タンク醗酵後、プレスし、もう一度タンクに戻し醗酵を最後まで終わらせる（最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる）。その後、仏産+米産の樽（新樽と数年使い）にて約6か月熟成。果実味がたっぷりとした豊潤な仕上がり。ブラック・ベリーとスパイスが混ざり合い、凝縮しながらも滑らかな口当たりで、心地よい樽のニュアンスが余韻となる。ハンバーグやロールキャベツのトマト煮込み、仔羊の香草焼き、ミートパイなどと良い相性。						
	<b>Zinfandel California</b> ジンファンデル カリフォルニア California		赤	2015	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ ★ワイン・エンソージャスト2016, ベスト・バイ・ジンファンデルに選出
	100% Zinfandel ステンレス・タンク醗酵後、プレスし、もう一度タンクに戻し醗酵を最後まで終わらせる（最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる）。その後、仏産+米産の樽（新樽と数年使い）にて約4~6か月熟成。ジューシーで熟したブルーベリーやストロベリーの赤いニュアンスがたっぷり、タンニンは非常にソフト。ロダイの濃厚なジンファンデルの特徴が良く出ています。肉料理全般、赤ワインやデミグラスソースの煮込み料理、バーベキュー、スパイスの効いたソーセージなどと良い相性。						
	<b>Cabernet Sauvignon California</b> カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア California		赤	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ
	77% Cabernet Sauvignon, 12% Tannat(タナ), 11% Petit Verdot ステンレス・タンク醗酵後、プレスし、もう一度タンクに戻し醗酵を最後まで終わらせる（最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる）。その後、仏産+米産の樽（新樽と数年使い）にて約4~6か月熟成。ブラック・ベリーのアロマがあり、ブラック・チェリー、ブルーベリー、カシスの様な味わいが印象的。樽熟成によるほのかな香ばしさがあり、舌触りはまろやかで、クリーミー。洗みも穏やかで心地よい余韻が口中に残る。肉料理全般、チーズ、トマト系の料理と良い相性。						

