

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ーイング（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（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
	Viognier River Junction, California 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	2017	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ 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セのある食材などと良い相性。
	Chardonnay River Junction, California 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・エンソージアスト2017 ベスト・バイ・シャルドネに選出 Chardonnay 仏産+米産樽（新樽と数年使い）にて約4-6ヵ月熟成、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。
	Pinot Noir Lodi, California ピノ・ノワール カリフォルニア Lodi, California		赤	2017	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ 新17VTG 価格変更なし 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ヵ月間熟成。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。
	Merlot California 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 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ヵ月熟成。果実味がたっぷりとした豊潤な仕上り。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。
	Petite Sirah, California プティ・シラー カリフォルニア California		赤	2017	750	¥1,980	新規導入 スクリュウ・キャップ Petite Sirah 81%, Tannat 16%, Teroldego 3% 畑はロダイが主体。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（穏やかな味わいとなる） 仏産+米産の樽（数年使い）にて7ヵ月熟成。鮮やかな紫色、ブラック・ベリー、ブルーベリーのアロマがあり、樽熟成によるキャラメル、トフィー、チョコの風味が華やかさを加え、渋みは穏やかで心地よい余韻が長く残る。肉料理全般、八丁味噌、中華料理など濃い味系と良い相性。
	Zinfandel Lodi, California ジンファンデル ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2016	750	¥1,980	スクリュウ・キャップ Zinfandel 80%, Petite Sirah 11%, Tannat 9% 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ヵ月熟成。ジュース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を表現。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。
	Cabernet Sauvignon California 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ヵ月熟成。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、舌触りはまるやかで、クリーミー。渋みも穏やかで心地よい。肉料理全般、チーズ、トマト系の料理と良い相性。

