

# MOUNT EDEN VINEYARDS

マウントエデンヴィンヤーズ

伝統的な手法を心がけるサンタクルーズの個性溢れる作り手。マウンテン・クレープの美質を生かす。

ナパの南、サンノゼの南に広がるAVAが1982年に認められたサンタクルーズマウンテン。マウンテングレープとしてはもっとも早く産地として認められたひとつで、このマウントエデンやリッジヴィンヤーズがあります。所有する16ヘクタール強の畑は、標高600メートル前後のマウントエデンの山頂付近にあります。冷涼な環境で育った十分に酸の保たれたブドウは、収量を抑えて収穫されます。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Chardonnay - Edna Valley</b> シャルドネ エドナヴァレー	Edna Valley	白	2014	750	¥4,600	
	Chardonnay100% セントラルコースト サン・レイ・オビスポにある地区最古の畑 ウルフ・ヴィンヤード主体。サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるマウント・エデンのワイナリーに運び、同じ繊細な管理で醸造。 仏産+米産樽を併用（新樽と数年使いの樽を組み合わせる） 樽醗酵・樽熟成約10カ月、マロラクティック醗酵は半分のみ、半分は秀逸な酸を残す。 樽の風味が心地良く、トロピカル・フルーツの贅沢な果実味に柑橘類を思わせる酸がのって、バランスがよく、凝縮感があり、余韻にフレッシュさを感じさせるミディアム・ボディのワイン。						
	<b>Chardonnay - Estate</b> シャルドネ エステート	Santa Cruz Mountains	白	2013	750	¥9,800	
	Chardonnay100% フレンチオーク樽で発酵、熟成（100%マロラクティック発酵・新樽率2/3）シュールリーで10ヶ月熟成 贅沢なシトラスの香り、砕石、スモークなどが混然一体となってグラスから湧き上がります。 しっかりとした酸と果実味がある為、長期熟成に耐えられます。						
	<b>Chardonnay Reserve - Estate</b> シャルドネリザーヴ エステート	Santa Cruz Mountains	白	2012	750	¥12,500	
	Chardonnay100% 8haの自社畑でマウント・エデン・クローンを使用。100%樽醗酵、約10ヶ月樽熟成（新樽50%）。100%マロラクティック醗酵を終了させ、その後タンクに澱と共に移し約12ヶ月熟成後瓶詰め。樽のニュアンスと旨みがワインに溶け込み、まろやかな仕上がりに。						
	<b>Pinot Noir - Estate</b> ピノワール エステート	Santa Cruz Mountains	赤	2012	750	¥10,000	Parker Point 93P 2017年 サクラ・アワード ダブル・ゴールド受賞 
	Pinot Noir100% ルイ・ラトゥールから貰い受けて19世紀後半に植樹した株の芽を1945年に植えました。自然酵母を用いて小さい解放桶で発酵、シュールリーで熟成させています。ブルゴーニュスタイルのエレガントな仕上がりに。赤い果実、腐葉土、サクロのアロマが特徴で長期熟成にも向いています。						
	<b>Cabernet Sauvignon - Estate</b> カベルネソーヴィニオン エステート	Santa Cruz Mountains	赤	2011	750	¥10,000	
	CS93%、Me5%、CF1%、PV1% 標高高く冷涼な畑。仏産樽と米産樽を約半分ずつ、23ヶ月樽熟成。カリフォルニアのカベルネとしては珍しく、洗練されたタンニン、心地よい酸とアメリカにしては低めのアルコール、長熟が特徴。						

# DOMAINE EDEN WINES

ドメーヌ・エデン・ワインズ

マウント・エデンの新しいプロジェクト "ドメーヌ・エデン"。サンタ・クルーズ・マウンテンの魅力を一挙に。

マウント・エデンから約2キロほど離れた土地に、1983年トム・マッド氏がワイナリーを設立し、マウント・エデンのシャルドネ、カベルネ、ピノ・ワールのクローンを選んで植えた畑からワインを造っていましたが、彼がなくなった後、マウント・エデンのバタースン夫妻が2007年12月にワイナリーと畑を購入し、ドメーヌ・エデンというブランドでワインを造ることになりました。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Domaine Eden / Chardonnay</b> ドメーヌ・エデン シャルドネ	Santa Cruz Mountains	白	2013	750	¥4,900	
	Chardonnay 100% ドメーヌ・エデンのキュヴェと、マウント・エデンの中でも果実味が前面にでて、若いうちから楽しめるキュヴェをブレンド。自然酵母を使用し、仏産樽で発酵（35%新樽）、9~10ヶ月樽熟成。柑橘系、アニス、ディル、腐葉土を思わせるアロマとフレーバーが楽しめる。						
	<b>Domaine Eden / Pinot Noir</b> ドメーヌ・エデン ピノワール	Santa Cruz Mountains	赤	2013	750	¥6,000	VINOUS 90P
	Pinot Noir100% 発酵と熟成はマウント・エデンと同様の手法をとり、ブルゴーニュスタイルのバレルを使用して約11ヶ月熟成（新樽約50%）。 口当たり良く、豊かさやバランスのとれた上品さがあります。						
	<b>Domaine Eden / Cabernet Sauvignon</b> ドメーヌ・エデン カベルネソーヴィニオン	Santa Cruz Mountains	赤	2013	750	¥5,800	
	Cabernet Sauvignon75%、Me20%、Malbec2%、PV1.5%、CF1.5%、仏産樽約50%+米産樽50%（新樽20%）各キュヴェを別々に醗酵・熟成。約1年後にブレンドし、更に樽に戻し合計で21ヶ月樽熟成。葡萄はドメーヌ・エデンの畑と、近隣のサトガとロス・ガトスにある優良な4つの畑をブレンド。醸造はマウント・エデンと同様。マウント・エデンがソロ・シンガーであれば、このカベルネは合唱。いろいろな要素があわさり、サンタ・クルーズ・マウンテンの特徴を描き出す。						