

日本人醸造家が造る、繊細な日本食に合うカリフォルニアワインを目指す。

ワイン名のノリアはスペイン語で水車の意。水車から連想される水、自然、生活の基本的なエネルギーのイメージがそのままワインが持つ要素と重なりあうため、このブランド名を採択。ワインは生活の一部であり、その時々
の生活を輝かせてくれる花火のような存在であるとのことから、ロゴマークの無数の白い点は水しぶきと花火を
同時に表現しています。醸造家は中村倫久氏。日本でホテルに就職し、ソムリエ資格取得を経て、サンフランシ
スコのホテル日航に赴任し、現地でカリフォルニアワインの魅力にとりつかれて、醸造家を目指して退職。UC
デービス校で学ぶ傍らナパのワイナリーで働き、卒業後はナパワインカンパニーでハイジバレットなどの高名な
醸造家の姿勢や技術に触れて経験を積み、いくつかのワイナリーでアシスタントワインメーカー、そしてワイン
メーカーとして働いています。ノリアは日本食に合うワインを目標に、それに適したブドウと地区の選択を慎重
に行った結果、2010年にソノマコーストの高名な栽培農家サンジャコモのブドウにたどり着きシャルドネとピ
ノ・ノワールをリリース。2014VTGからはソーヴィニヨン・ブランが仲間入りし、新しい畑のピノ・ノワールも加わり
ました。カリフォルニアでアメリカンドリームを実現したワインです。



| 商品写真 | 商品名 | AVA | タイプ | 年 | 容量 | 希望小売価格 | 摘要 |
|---|--|-----|-----|--------------|-----|--------|-----------------------|
|  | "Noria" Sauvignon Blanc / Bevill Family Vineyard ノリア ソーヴィニヨン・ブラン ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤード Russian River Valley | | 白 | 2014 2015 | 750 | ¥4,500 | 14VTG 在庫僅少 |
| | Sauvignon Blanc95%, Gewürztraminer 5% ステンレス・タンクと数年使いの仏産樽にて低温発酵・熟成7ヶ月後ブレンド。大吟醸がモデル。エレガントな果実味、柔らかな酸、口当たりの滑らかさが特徴。軽快かつ奥行きのあるワイン。力強い余韻と時間と共に変化する表現を楽しむことができます。 | | | | | | |
|  | "Noria" Chardonnay / Sangiacomo Vineyard ノリア シャルドネ サンジャコモ ヴィンヤード Sonoma Coast | | 白 | 2015 | 750 | ¥5,600 | |
| | Chardonnay100% 100%仏産樽発酵、樽熟成10ヶ月熟成（新樽25%） 純米吟醸酒がモデル。柔軟かつ厚みのある口当たり、複雑性、粘りのある酸と心地よい余韻を実現。ライム、洋梨、アブリコットといった果実のアロマにハーブ香が心地よく漂います。 | | | | | | |
|  | "Noria" Rose (Pinot Noir) Sonoma Coast ノリア ロゼ(ピノ・ノワール) ソノマ・コースト Sonoma Coast | | ロゼ | 2015 | 750 | ¥4,200 | 限定数入荷 在庫僅少 |
| | Pinot Noir100% ノリアの2種類のピノ・ノワールの畑（ボヘミアンとロバーツ・ロード/サンジュアコモ）の葡萄をセニエの手法をとり、100%数年使いの樽で低温発酵させ、10ヶ月間澱とともに熟成させてからボトリング。純粋なチェリーやキイチゴの香りが口内に広がり、新鮮で柔らかな酸と溶けあいます。樽発酵からくる円やかな口当たりと舌ざわりがそのまま心地よい余韻となって残ります。 | | | | | | |
|  | "Noria" Pinot Noir / Sangiacomo Vineyard ノリア ピノ・ノワール サンジャコモ ヴィンヤード Sonoma Coast | | 赤 | 2014 | 750 | ¥5,800 | |
| | Pinot Noir100% 75%ステンレス醗酵、25%仏産木樽醗酵後、仏産樽で10ヶ月熟成（新樽45%） 香り高いラズベリー、チェリー、イチゴのアロマにアニス、シナモン、杉の香りが溶け込んでいきます。魅惑的なタンニンが繊細で、透明感のある酒質を構成し、バランスの取れた酸が余韻を引き立てます。 | | | | | | |
|  | "Noria" Pinot Noir / Bohemian Vineyard Freestone ノリア ピノ・ノワール ボヘミアン・ヴィンヤード フリーストーン Russian River Valley | | 赤 | 2014 | 750 | ¥7,500 | 在庫僅少 次15VTG 6月入荷予定 |
| | Pinot Noir100% 収穫後7日間の低温醸しを経て、開放型ステンレス発酵槽と新樽に分けて発酵させ、仏産樽(70%新樽)で10ヶ月熟成。ノリアのワインの究極の目標である「繊細さ」を持つワイン。この畑のあるフリーストーン地区は、カリフォルニア北部では一番冷涼な気候の影響で、他には見ることでできない純粋で華麗なピノ・ノワールを生み出すことできる。赤い果実が印象的で華やか。 | | | | | | |