







サンタバーバラの涼しい気候で酸と果実のバランスが秀逸。職人氣質での少量の手造りワイン。

オーハイは、1983年にアダム・トルーマック氏によって設立されました。有名なオーボンクリマの創設期、ジム・クレンデネン氏と共同経営者として、オーボンクリマのラベルでシャルドネとピノノワールを造り、オーハイのラベルでシラーを生産していました。その後、独立し、オーハイ・ラベルで白数種シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランなど、ロゼ、赤はピノ・ノワールとシラーを造っていません。優良ブドウ園と密接な関係を築き、最良の葡萄を購入し、自分のワイナリーで醸造しています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Sauvignon Blanc / McGinley Vineyard ソーヴィニヨンブラン マッキンリーヴィンヤード Santa Ynez Valley		白	2015	750	¥4,200	サンタインズの東端にあるマッキンリーヴィンヤードからのブドウを使用。独特のグラッシーな風味にカリフォルニアらしいフルーティー感が合わさり凝縮感も大変豊か。そしてシャープな余韻が印象的。
	Riesling/ Kick on Ranch リースリング キックオンランチ Santa Barbara County		白	2014	750	¥4,200	ロス・アラモス・ヴァレー西端キック・オン・ランチのブドウを使用。風と霧と痩せた砂質土壌が畑を耕作限界の場所にしており、果実を熟させることに負荷がかかるものの、その個性が強いバランスのとれたすばらしい果実を生み出すことができる。ライム、桃の皮、リュウゼツラン、ハーブのアロマがあり、辛口。
	Ice Wine Riesling/ Kick on Ranch アイスワイン リースリング キックオンランチ Santa Barbara County		甘口 白	2016	375	¥4,500	新商品 リースリング100% クリオ・エクストラクション製法 葡萄がピーク成熟した時収穫、人工的に凍結、压榨、凝縮したジュースだけを数年使いの樽に移して100%樽発酵・樽熟成(7ヶ月)。白桃と洋ナシの湧き上がるようなアロマに白桃、蜂蜜、バター・トーストの味わい、パイやビスケット生地のフルーツ・パイに良く合い、スパイシーなエスニック料理とも楽しめる。
	Chardonnay / Puerta del Mar Vineyard シャルドネ プエルタ・デル・マル・ヴィンヤード Santa Barbara		白	2015	750	¥4,700	"Door to the Sea" = 「海に向かった扉」という名前を冠した冷涼な畑から。サンタ・リタ・ヒルズの境界より更に西。海にもっとも近い畑。(800m) ミネラル感溢れ、レモン、ライムなどのシトラス系のアロマと鋭角な酸が豊富で、スパイス香がふんだんに立ち上がり鉱物的なニュアンスも現れる。
	Pinot Noir / Bien Nacido Vineyard ピノワール ビエンナシードヴィンヤード Santa Maria Valley		赤	2012	750	¥7,500	Parker Point 91P Pinot Noir 100% 仏産樽熟成15ヵ月(新樽20%) Qブロックの東端にあるマティーニ・クローンのピノ・ノワールの列のブドウを1991年から毎年購入しています。野性的でスパイシーな獣臭がバラの花びらの華やかなアロマの中からうきあがってくるような感じが、このワインの特徴です。
	Syrah / Santa Barbara County シラー サンタ・バーバラ・カウンティ Santa Barbara County		赤	2015	750	¥4,700	Syrah 86%, Grunacha 14% 仏産樽15ヵ月熟成(新樽5%) サンタ・バーバラの選抜いた特に冷涼な畑で作られる葡萄を使い、オーハイのシングルヴィンヤードのシラーとまったく同じ製法で作られました。それぞれの畑の個性が絡み合い複雑な風味の食中酒として楽しめるワインとなっています。オーハイの実力を知るのに十分なワインです。