

ヘレン・ターリーに「カリフォルニアのラ・ターシュとなる畑」と言わしめた…。パルメイヤー自社畑が新しいブランドとして独立

パルメイヤーで成功を掴みかけた1998年、当時ワインメーカーであったヘレン・ターリー女史のアドバイスによりソノマ・コーストに「カリフォルニア・ピノ・ノワール&シャルドネのグラン・クリュとなる可能性を高く秘めた」ポテンシャルの高い土地を購入。2002年よりディヴィッド・エイブリューにより植樹を開始。長い期間その成長を心待ちにし、2005年からパルメイヤーのソノマ・コーストに少しずつブレンドしていました。時は人の変化を伴い、長年勤めたワインメーカーの退陣、愛娘クレオの成長、ビジネスへの参入、才媛なる新しいワインgrower/メーカー・ピピアナ・コンザレス・レーヴとの出会いより、新しいプロジェクトが娘クレオ・パルメイヤーを主軸とし始動。まだうぶ声を上げたばかりであるが、将来を見据えた栄光の旅立ちの始まりです。



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 Wayfarer Vineyard</b> シャルドネ ウェイファラー・ヴィンヤード	Fort Ross-Seaview	白	2015	750	¥13,500	<b>15) 完売</b> <b>新16VTG 9月入荷</b>
	Chardonnay100% 畑の中に6つの区画をブレンド。涼しい夜のうちに収穫された葡萄は、除梗せずに優しく圧搾、12-24時間自然のまま澱下げを行い、フランス産樽（新樽65%）で、天然酵母のみで醗酵・熟成を15ヶ月行う。冷たい海岸からの影響を受けた秀逸な酸と、幾重にも重なる柑橘系、白い花のアロマと、ミネラル感を持ち、ピントがしっかりと合った仕上がりに。						
	<b>Pinot Noir Wayfarer Vineyard</b> ピノ・ノワール ウェイファラー・ヴィンヤード	Fort Ross-Seaview	赤	2014	750	¥14,500	
	Pinot Noir100% 25のブロックと、12種類のクローンが様々な複雑味を与える。十分な選果を行い、5~7日間の低温浸潤の後、約2週間天然酵母のみで醗酵を行う。優しく圧搾し、流れ出たワインをフランス産樽（56%新樽）で15か月熟成。生き生きとした赤系のチェリー、ベリーのアロマと味わいに、酸とミネラルがしっかりと存在し、シルキーなタンニンが樽からくらくらのニュアンスと絡み合う。ソノマ・コーストの特徴が華やかに表現されている。						
	<b>Pinot Noir Golden Mean Wayfarer Vineyard</b> ピノ・ノワール ゴールデン・ミーン ウェイファラー・ヴィンヤード	Fort Ross-Seaview	赤	2014	750	¥19,000	<b>Parker Point 94P</b> <b>限定数入荷</b>
	Pinot Noir100% ゴールデン・ミーンは、中道、中庸＝両極端の中間という意味を表す言葉。ボマール・クローン（黒系果実の凝縮感を表現）と、スワン・クローン（フィネスに富み、色は淡く、エレガントで赤系果実の複雑さを表現）を両極端をブレンドする。仏産樽（55%新樽）で15か月熟成。黒系果実の個性が幾重にも重なって現れ、長い余韻に赤系果実が秀逸な酸の印象と共に現れる。						
	<b>Pinot Noir Mother Rock wayfarer Vineyard</b> ピノ・ノワール マザー・ロック ウェイファラー・ヴィンヤード	Fort Ross-Seaview	赤	2014	750	¥19,000	<b>Parker Point 94P</b> <b>限定数入荷</b>
	Pinot Noir 100%。「マザーロック」の区画は、母岩（マザーロック）まで葡萄樹の根が地中深くまで伸ばしていきける砂質土壌であり、母岩の持つミネラル感、フリント（火打石）のニュアンス、固有の土壌の個性をワインの味わいまで転化できる特別な区画。仏産樽（50%新樽）で15か月熟成。秀逸な酸としなやかなタンニンが長い余韻を引く。						
	<b>Pinot Noir The Traveller Wayfarer Vineyard</b> ピノ・ノワール ザ・トラベラー ウェイファラー・ヴィンヤード	Fort Ross-Seaview	赤	2014	750	¥26,000	<b>在庫僅少</b> <b>限定数入荷</b>
	Pinot Noir 100%。「ザ・トラベラー」は、いわゆる「スーツケース・クローン」で、ブルゴーニュのある有名な畑から長い旅を経てカリフォルニアに渡り培養され、ウェイファラー自社畑に植樹され、ブルゴーニュの先人の努力に敬意を表して「ザ・トラベラー/長い旅を経てきたもの」と命名。独特な大きく長い房を造るものの、粒は非常に小さく、しっかりと酸を維持する。（ブルゴーニュのトレ・ファン系）。赤系ベリーのミックスした味わいとスミレのアロマを持ち、自社畑の中でも特異な個性表現。						