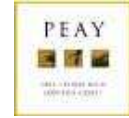



ピーターマイケルを手掛けた注目すべき若手女性醸造家のヴァネッサが造る、冷涼アナポリス(ソノマコースト)特筆すべきワイン

ペイヴィンヤーズは2001年設立の若いワイナリー。ニック・ペイとヴァネッサ・ウォン夫妻が栽培と醸造を担当し、兄弟のアンディ・ペイとエミー夫妻が販売と経営に携わっています。特徴ある自社畑はソノマ・コーストの最北部に近い山間の「アナポリス」地区に22haの畑があり、冷たい霧と風で気温は低く保たれ、日照に恵まれています。土壌は海底が隆起したもので、砂、シルト(沈泥)が主で水はけが素晴らしく、その特徴は葡萄に反映されます。ウィリアムセイレムとフェイラにブドウを販売しています。ヴァネッサはUCデイヴィスとボルドーで学び、Ch.ラフィット・ロートシルト、ジャン・グロ、ハーシュを経てピーターマイケルで醸造家としての名声を獲得。今後とも注目に値する新進気鋭のワイナリー。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay / Estate シャルドネ エステート	Sonoma Coast	白	2012 2013	750	¥9,000 ¥10,000	12)VINOUS 92P
Chardonnay100% 仏産樽にて11ヶ月熟成 (28%新樽) 全房破砕、自然酵母使用。マロラクティック発酵100%。力強いシャルドネ。ノンフィルター、人工的な清澄なく瓶詰の為透明度やや低いが、旨味が凝縮。柑橘系のアロマと強いミネラル感が地区の特徴を表す。							
	Pinot Noir Sonoma Coast ピノ・ノワール ソノマ・コースト	Sonoma Coast	赤	2012 2013	750	¥6,500 ¥7,000	
Pinot Noir 100% 自社畑の葡萄を中心に、ソノマ・コースト中央部・オキシデンタル地区の葡萄(キャンベル・ヴィンヤード)を少しだけブレンド。仏産樽で11カ月熟成 (27%新樽) シングル・ヴィンヤードの「スカルプ・シェルフ」「ボマリウム」「アマ」から現れるのと同じ「アナポリス地区」の特徴である赤系果実、土のニュアンス、森林のアロマを、秀逸な酸が形作る。							
	Pinot Noir - Ama / Estate ピノノワール アマ エステート	Sonoma Coast	赤	2013	750	¥9,700	
Pinot Noir 100% 約14haのピノ・ノワールの自社畑はクローン、斜面などの違いによる20-25のブロックに分かれ、各ブロック毎に醗酵・熟成する。「アマ」は、ラシアン・リヴァー流域に住んでいたインディアン・ボモ族の言葉で「土地」を表す。アマの特徴は、味わいに深みがあり、中心に魅惑的な果実の核が存在する。他の二つとは違う鉱物的なミネラルと秀逸な酸が存在する。がっしりと引き締まった筋肉質なミネラル感ニュアンス。ブルゴーニュで言えば堅いニュイ系。							
	Pinot Noir Scallop Shelf / Estate ピノノワール スカルップ シェルフ エステート	Sonoma Coast	赤	2013	750	¥11,000	vinous 92+P
Pinot Noir 100% 約14haのピノ・ノワールの自社畑はクローン、斜面などの違いによる20-25のブロックに分かれ、各ブロック毎に醗酵・熟成する。その中から、味わいが違う3つのエステート・ピノ・ノワールを造り上げる。畑から帆立貝の化石が出土したことから、スカルップ・シェルフをワイン名とする。特徴は華やかで魅惑的な花畑のアロマ(ジャスミンや紅茶など)と、しなやかでタンニン、酸、果実味のバランスがとれた優美な魅力を持つ。ブルゴーニュで言えばどっしりとしたボマールタイプ。							