

SANTA BARBARA WINERY / LAFOND WINERY サンタバーバラワイナリー/ラフォンワイナリー

サンタバーバラカウンティで初めて設立された老舗ワイナリー、サンタ・リタ・ヒルズに特化したブランド「ラフォン」

1962年にピエール・ラフォンが23歳の時、サンタバーバラカウンティで禁酒法後初のワイン醸造業を立ち上げました。1981年に現社長兼ワインメーカーのブルース・マグワイア入社後、ワインづくりのトータルプロセスを管理するようになり、飛躍的に品質が向上しています。彼はカリフォルニア州では当初冷遇されていたピノワールという品種に最適の地サンタバーバラを見出しました。ブルースは植樹する品種とクローンの選択に始まり、農法、耕作、剪定と収穫時期決定まで管理しており、ワインには彼のスタイルとワイン作りの哲学が反映されています。



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 ソーヴィニヨンブラン	Santa Ynez Valley	白	2014	750	¥3,000	Sauvignon Blanc100% ステンレス醱酵・熟成88%、樽のニュアンスが柔らかく出る数年使いの大樽発酵・熟成12% サンタ・バーバラでも温暖なサンタ・イネス東部のブドウを主に使用し、香りが強く出るムスク・クローンの特徴が色濃く出ています。厚みのある味わいに仕上がりました。
	Dry Riesling/Lafond Vineyard ドライ・リースリング ラフォンヴィンヤード	Sta. Rita Hills	白 (辛口)	2014	750	¥3,000	Riesling 100% ステンレス発酵、シュール・リーの状態で9ヶ月熟成。 樹齢42年のブロックから、この辛口は作られました。白桃、ネクタリンのフレーバーにしっかりとしたミネラルを感じさせ、レモンの砂糖漬けのニュアンスのあるフィニッシュまで、非常に複雑味があり、料理にあわせやすいワインです。
	Chardonnay シャルドネ	Santa Barbara County	白	2015	750	¥3,000	14) Chardonnay 90%, Riesling 7%, Chenin Blanc 3% ステンレスタンク醱酵・熟成 (66%)、樽醱酵・熟成 (34%) 15) Chardonnay 100% ステンレス (67%)、樽 (33%) サンタバーバラカウンティ西部の数か所の畑のマルチヴィンヤードブレンド。二つの違う醸造方法をブレンドすることにより、フレッシュさと厚みが備わります。
	Pinot Noir ピノワール	Sta. Rita Hills	赤	2014	750	¥3,800	ピノ・ワール100% 仏産樽で約10ヶ月熟成 (新樽率は約16%) サンタ・リタ・ヒルズの畑で栽培したブドウを使用しています。地形的な特性のために涼しいカリフォルニアの空気がノースコーストからセントラルコーストに吹きおろすため、畑のあるエリアは冷涼な地域となります。13VTG) 75% Lafond VYD, 21% Arita Hills VYD, 4% Burning Creek VYD, 14VTG) 100% Lafond VYD 自社畑
	Syrah シラー	Santa Ynez Valley	赤	2013	750	¥3,000	冷涼な気候の畑からは白胡椒やラベンダーを、温かい東部のサンタ・イネス・ヴァレーからはジャミーな果実らしい味わいをワインにもたらしめています。
商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Lafond / Chardonnay ラフォン シャルドネ	Sta. Rita Hills	白	2015	750	¥4,000	霧がSRH (サンタ・リタ・ヒルズ) の特徴を生み出す。夕刻から朝にかけて霧が畑を包み涼しい夜と、日中の十分な日照が大きな気温差を作り、しっかりとした果実味とかつちりとした酸の大きな味わいを造る。82% LaFond VYD, 18% Hilltop Ranch 樽発酵・熟成8ヵ月 (22%新樽)
	Lafond / Pinot Noir ラフォン ピノ・ワール	Sta. Rita Hills	赤	2014	750	¥4,300	昼夜の気温差が酸と果実がバランスした無理のないエレガントなピノワールとなる。2014年は、100%Lafond Vineyard (自社畑) の8種類のクローンと3ブロックの葡萄を17種のタンクで発酵後、仏樽熟成(22%新樽)。落ち着いた気候に恵まれ長い収穫期間に各ブロックからベストな葡萄を収穫出来、リッチで薫り高いワインとなった。
	Lafond / Syrah ラフォン シラー	Sta. Rita Hills	赤	2012	750	¥4,000	涼しい夜はシラーにスパイスさを与え、日中の太陽が十分に熟したベリーフレーバーを作る。夜間収穫、特別なステマー(除梗機)が葡萄を傷つけることなく梗を外し、人の手による選果、パンチダウンすることなく空圧で循環させ、ソフトでしなやかなシラーを造る。80%をアルコール醱酵終了後も50日間皮・種と共に漬け込み、よりまろやかなタンニンを引き出しスパイス感が増している。8ヵ月樽熟成(18%新樽)。53%La Fond, 47%Hilltop Ranch