

ナパの優良栽培農家から、自社ワイン造りを始め、三ツ星「フレンチランドリー」にも採用されたカリフォルニアのシンデレラワイン

“自分が育った土地を耕し、愛する土地に関わること。” ジェフリー・シフレット氏は、1991年に税理士の道を捨て本格的にブドウ栽培を始める。数々の有名ワイナリーに納めていたが質の高さで評判となり、1998年に自らのワイナリーを設立。家族経営でラベルを1本1本手張り、丁寧なワイン造り。ブドウの育ちの良さを感じ、そして優しく自然な柔らかい味わいのワインは、ジェフリーのキャラクターそのもの。現在、ジェフリー氏はワイン造りからは一時引退、娘・息子がワイン・ビジネスを引き継ぐ(下記の8687 Wines)。シフレット・ヴィンヤードは葡萄栽培農家として継続して優良な葡萄を作り続け、ナパ・ヴァレーの有名ワイナリーに葡萄を供給しています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Shifflett Cuveé (2016年リリース) シフレット・キュヴェ (2016年リリース)	Napa Valley	赤	NV	750	¥6,800	限定数のみ 僅少
	Merlot 約50%, Cabernet Franc 48%, Petite Verdot 2%。 2010VTG 2%, 2011VTG 88%, 2013VTG 10%のブレンド。2014年8月24日のマグニチュード6.0のナパ・ヴァレー大地震で2011VTGの樽の大半が壊れ、ワインが失われてしまいましたが、その中で残った貴重なワインがこのキュヴェの47%を占めています。滑らかで柔らかく熟成感も感じるしなやか味わい。						
	Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニオン	Napa Valley	赤	2011	750	¥20,000	在庫のみ僅少
	Cabernet Sauvignon 100% 仏産樽熟成48か月(新樽60%)。予約が取れないレストラン「フレンチ・ランドリー」にリ스팅される。オーク・ノール・ディストリクトのカベルネソーヴィニオンを使用。年間生産量わずか100ケースの貴重なワイン。なめらかで柔らかく、バランスのとれた味わい。						