






カリフォルニアのシャルドネ&ピノ・ノワールの頂点に位置する 10年以上熟成の可能性を持つワイン

1999年設立。マーク オーベールは元ビーターマイケル、スローン、コルギン、ブライアントファミリー等きら星のごとき有名ブランドをコンサルタントとして手掛け、2010年について自身の夢である醸造所を購入しました。ナバヴァレー、カーネロス、ソノマコーストの6つの単一畑からシャルドネとピノノワールを生産。マーカッシン、コングスガード、キスラーと並び立つ名品を作りだしています。霏がかかったような色合いが特徴でノン・フィルターでうまみが削られていない証拠。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay / UV-SL Vineyard シャルドネ ユー・ヴィ・エス・エル・ヴィンヤード Sonoma Coast		白	2018	750	¥20,000	Parker Point 96-98P 在庫僅少 UVは畑のオーナーだった故ユリス・ヴァルデス（ソノマで最も有名な栽培家の1人で2018年に49歳の若さで急死）の頭文字で、SLは区画名Stoetz（ストーツ）Lane（レーン）のこと。ソノマ・コースト中西部オキシデンタル地区にあり、鉄の多い土壌は強い個性の長期熟成に向くブドウを、ゴールド・リッジ土壌はリッチで肉感的なテクスチャーを持つブドウを作り出します。吟味したクローン・セレクションで芯のしっかりとした味わい。樽醗酵・樽熟成10ヵ月（80%新樽）後、4ヶ月落ち着かせボトリングの際にブレンド。
	Chardonnay / Larry Hyde & Sons Vineyard シャルドネ ラリー・ハイド&サンズ・ヴィンヤード Carneros, Napa		白	2018	750	¥20,000	Parker Point 97-99P 在庫僅少 カリフォルニア・シャルドネを代表する著名なハイド・ヴィンヤードは幾多のトップ生産者が葡萄調達する。ナバ最南のカーネロスにあり涼しい気候の中で類まれなる秀逸な酸を有し、特に凝縮感の強い葡萄が生み出される。オーベールはその葡萄に更なるニュアンスを加え、黄金の宝石に仕上げる。樽醗酵・樽熟成10ヵ月（80%新樽、20%1年使いの樽）4ヶ月落ち着かせボトリングの際にブレンド。 Wine Spectator誌2018年TOP100の6位に2016VTGが選出。
	Chardonnay / Powder House Vineyard(Estate) シャルドネ パウダー・ハウス・ヴィンヤード Sonoma Coast		白	2018	750	¥23,000	初輸入 在庫僅少 Parker Point 96-99P パウダー・ハウスはオーベールの4番目の自社畑でフォレストヴィルの旧市街にあり、地形学的にはすり鉢状や円形劇場（古代ローマの円形闘技場）の形状をしています。徐々に湾曲するこの畑からエレガントながら力強いシャルドネが生まれます。畑の名前は近隣にあった火薬庫から命名。砕いた石灰、白胡椒、焼き立てのトーストの刺激的なニュアンスが特徴。樽醗酵・樽熟成10ヵ月（約50%新樽）後、4ヶ月落ち着かせボトリングの際にブレンド。
	Chardonnay / CIX Vineyard (Estate) シャルドネ シー・アイ・エックス(109)・ヴィンヤード Sonoma Coast		白	2018	750	¥25,000	シャルドネとしては初輸入 Parker Point 97-99P 在庫僅少 “CIX”ローマ数字の109を表す自社畑。購入した当時“区画109”と呼ばれており、フォレストヴィルの丘の上にある自社畑ローレンとはほぼ同じ場所にありながら、土壌が全く異なる。ローレンがゴールド・リッジの金色、対してCIXは石灰質に海塩粒子を含む白い土壌。2008年に貴重なモンラッシェ・クローンが植えられ、偉大なグラン・クリュの繊細な美を体現。樽醗酵・樽熟成10ヵ月（約70%新樽）後、4ヶ月落ち着かせボトリングの際にブレンド。
	Chardonnay / Lauren Vineyard (Estate) シャルドネ ローレン・ヴィンヤード Sonoma Coast		白	2018	750	¥26,000	Parker Point 98-100P 在庫僅少 これぞグラン・クリュと言わなければならないクオリティを持つ、ソノマ・コーストのフォレストヴィルを見渡す小さい丘の上にあるマークの娘の名を冠した自社畑。力強い柑橘類の味わいとスパイスが層を成し、力強い骨格、継ぎ目のない永遠に続くとも思われるフィニッシュ。ローレンはオーベールにとって初めての自社畑で、造り始めて約20年。今飲んで楽しむ、熟成も十分に証明されています。樽醗酵・樽熟成10ヵ月（約70%新樽）後、4ヶ月落ち着かせボトリングの際にブレンド。