

ベッドロックのモーガン・ピーターソンとパートナーのクリス・コトレルが造るシングル・ヴィンヤードにこだわったプレミアム・スパークリング

レコルタン・マニユピュランのシャンパーニュに影響を受けて、カリフォルニアでも特別な畑からそのテロワール・ヴィンテージ・品種の個性を描き出したスパークリング・ワインを造ろうと始めたプロジェクト(ファースト・リリース2011VTG)。選抜された特別な畑から唯一無二の個性を持つスパークリングを造ろうと、毎年畑や葡萄は変化するが、AVAシャロンのブロッソー・ヴィンヤードのシャルドネ、ソノマ・ヴァレーの自社畑ザ・ベッドロック・ヴィンヤードのジンファンデル、メンドシーノ群の特別な畑アルダー・スプリングスのシャルドネ、ピノ・ノワール、ソノマ・コーストの超有名畑ハーシュ・ヴィンヤードのピノ・ノワールも加わるという将来の楽しみなプロジェクト。限定数生産の為、全ラインナップが揃うのは困難。数種を少量ずつ輸入の為、同じ畑が続かない可能性があります。



限定品

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Brosseau Vineyard/Chalone Chardonnay Sparkling ブロッソー・ヴィンヤード シャロン シャルドネ スパークリング Chalone		白泡	2016	750	¥9,000	限定数入荷
	シャルドネ100% 数年使いの仏産樽で約8か月熟成(マロラクティック無し)、2017年初夏に瓶詰し瓶内2次醱酵を行い澱と共に23か月瓶熟。2019年春にディゴルジュマンを行い、ドサージュは1g/L以下。1年間の瓶熟の後、2020年春リリース。ブロッソー・ヴィンヤード(シャロンAVA)は標高550mの急斜面にあり、土壌は岩がちな石灰質で、風化した花崗岩が入り混じるカリフォルニアでは希少な畑。涼しい海洋性気候の影響と類まれなる土壌から酸と岩石のニュアンスとカリフォルニアの果実が合いまった特別な個性を生み出している。						
	Alder Springs Vineyard Pinot Noir Sparkling アルダースプリング・ヴィンヤード ピノ・ノワール スパークリング Mendocino		淡い ロゼ泡	2015 2016	750	¥9,000	限定数入荷 15VTG 在庫僅少
	ピノ・ノワール100% 足で踏んで潰した後、皮種と共に2時間浸潤、淡い色合いと果実の個性を引き出す。数年使いの仏産樽で約1年熟成)、2017年秋に瓶詰し瓶内2次醱酵を行い澱と共に約2年半瓶熟。2020年1月にディゴルジュマンを行い、ドサージュは4g/L以下。2020年春リリース。アルダー・スプリングは山岳地帯で非常に涼しく、収量が少なく凝縮し、酸が秀逸で、土地の個性(鉱質感)が反映される。ストロベリー、クランベリー、西洋カリンや柑橘類のアロマが満載。塩味のような海のニュアンス、エネルギーと生命力にあふれ湧き上がるような細かい泡。						
	Bedrock Vineyard Old Vine Zinfandel Sparkling ベッドロック・ヴィンヤード ジンファンデル スパークリング Sonoma Valley		白泡	2016	750	¥9,000	初輸入 希少 限定数入荷
	ジンファンデル100% 破碎後皮種と共に2時間浸潤。淡い色合いと味わいの個性を引き出し、優しくプレス。樽醱酵・仏産樽で約1年弱熟成、2017年夏に瓶詰し瓶内2次醱酵を行い澱と共に約2年半瓶熟。2020年1月にディゴルジュマンを行い、ドサージュは4g/L以下。2020年春リリース。ソノマ・ヴァレーの中心にある開墾より約150年が経過し現在まで続く歴史的な自社畑。ジンファンデルは濃厚な赤ワインと認識されているが、特別に選抜された古木のジンファンデルは、低糖度で複雑な奥行きのある味わいと、強い自然な酸味の両方を兼ね備えており、早摘みするのではなく味わいと酸のバランスを見て最適な葡萄をこのスパークリング用に収穫。スパイシーで土のミネラル感溢れる。						
	Hirsch Vineyards Pinot Noir Sparkling (Rose) ハーシュ・ヴィンヤード ピノ・ノワール スパークリング(ロゼ) Sonoma Coast		ロゼ泡	2016	750	¥12,000	限定数入荷
	ピノ・ノワール100% 足で踏んで潰した後、皮種と共に約3時間浸潤、仏産樽で約6か月熟成、瓶詰・瓶内2次醱酵・澱と共に約26か月瓶熟。2017年5月にディゴルジュマン、ドサージュは2g/L以下。ハーシュ・ヴィンヤードは標高470m「トゥルー・ソノマ・コースト」を代表する銘醸畑。冷たい海からの霧が夕方から朝にかけて立ち込め、日中は快晴、サン・アンドレアス断層が造った様々な年代の土壌が混じりあう。このスパークリングからも「ハーシュらしさ」=野生のラズベリーが弾けたニュアンスと海風のミネラル感が合わさる魅力溢れる味わい。						