





注目の女性ワインメーカー「ビビアナ・ゴンザレス・レーヴ」(カトレア&シェアード・ノーツ)が造るセカンド・ブランド。冷涼産地で造るエレガント・ワイン

コロンビア出身、ボルドー、ブルゴーニュで修行し、カリフォルニアに腰を据える。老舗パルメイヤーがソノマで立ち上げたプレミアム・シャルドネ&ピノ・ノワールのブランド「ウェイフェアラー」に栽培、醸造面で関り、2015年サンフランシスコ・クロニクル紙が選ぶワインメーカー・オブ・ジ・イヤーを受賞。現在は2012年より造っていた自身のブランド「カトレア」に専念し、そのセカンド・ブランドとしてアルマ（魂）デ・カトレア（コロンビアの国花）を立ち上げ、ソノマを中心とした冷涼産地からエレガント・ワインを目指す。2022年度ワイン・スペクテイター誌TOP100の28位にソーヴィニオン・ブランが選出され大注目を浴びる。

ALMA de CATTLEYA



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Sauvignon Blanc Sonoma</b> ソーヴィニオン・ブラン ソノマ	Sonoma	白	2022	750	¥4,800	DIAMコルク使用 Sauvignon Blanc 100% 冷涼なソノマ・コーストの5つの畑から、クローン1とムスケ・クローンを使う。仏産樽（数年使い）で発酵・熟成6か月。パッションフルーツ、グアバ、グレープフルーツ、砕いた岩の様な微妙なニュアンスが香り高く、驚くほどフレッシュでピュアなアロマが口中に広がる。若々しくこくの豊かな味わい。数年使いの樽熟成が品種の個性を鮮明に際立たせ、爽快な酸味と美しく調和する。水牛のチーズ、ハーブが効いたチーズ、オイル・サーディンやシンプルなソースの魚やチキンのグリル、スパイスが効いたエスニックやメキシカンと良く合う。
	<b>Chardonnay Sonoma</b> シャルドネ ソノマ	Sonoma	白	2021	750	¥5,500	DIAMコルク使用 Chardonnay 100% ラシアン・リヴァー・ヴァレーからウエスト・ソノマ・コーストまでの3つの畑から、クローン4、95、Old Wenteを使う。仏産樽（数年使い）で発酵・熟成8か月。緑がかったレモン色と変り色の若々しい色調を持ち、さわやかな洋ナシ、ライムの皮、梨、すいかづらの香りが満載。蜜がたっぷり入ったリンゴ、レモンクリームパイのニュアンスが味わいを引き立て、生き生きとした酸味と塩味のミネラル感などの複雑な後味が印象的。味わいの濃い野菜のグリル、コーン、かぼちゃのスープ、スパイスを効かせた甲殻類やチキン、リゾットやグラタンと良く合う。
	<b>Pinot Noir Sonoma</b> ピノ・ノワール ソノマ	Sonoma	赤	2021	750	¥6,000	DIAMコルク使用 Pinot Noir 100% ラシアン・リヴァー・ヴァレーから冷涼なソノマ・コーストの畑から、クローン114、116、667、777、Pommard、Calera、Swan、2Aを複雑にコンピネーションする。仏産樽（数年使い）で熟成8か月。芳醇なプラム、ブラックチェリー、アジアン・スパイスがグラスの中から立ちあがる。味わいはジューシーで、ピュアなレッドベリーとチェリーがぎゅっと詰まり、口当たりはピロードのように柔らかく心地よいタンニンがまとまっている。シャルキトリ、サーモン、青み魚のグリル、赤味の肉のステーキ、トマトソースパスタと良く合う。
	<b>Red Wine (シラー主体) Sonoma</b> レッド・ワイン シラー主体 ソノマ	Sonoma	赤	2019	750	¥5,500	DIAMコルク使用 Syrah64%、Merlot 14%、Cabernet Sauvignon22% ソノマ・コースト斜面の3つの畑から。ステンレス・タンク発酵穏やかな抽出に心がける。仏産樽（数年使い）で熟成18か月。グラスから溢れ出すカシス、ダークチョコレート、黒系ベリーのニュアンスが重なり、かっちりしたタンニンは渋すぎない、明るく若々しい酸が冷涼地赤ワインの特徴を良く表している。セミハードチーズ、スパイスを効かせた羊肉、煮込んだ肉料理、ラゲースソースのパスタが良く合う。



アルマ・デ・カトレア  
ALMA de CATTLEYA



カトレア&シェアード・ノーツを造る女性ワインメーカー「ビビアナ・ゴンザレス・レーヴ」が冷涼産地の畑を厳選して造るエレガント・ワイン



希望小売価格（税別）

4,800 円

## 2022 SAUVIGNON BLANC

*Sonoma County*

ソーヴィニヨン・ブラン ソノマ・カウンティ

**About Winemaker Bibiana** /ワインメーカー「ビビアナ」について  
コロンビア出身、フランス・ボルドー、ロース、アルザス、ブルゴーニュ、南アフリカ、カリフォルニアで修行し、現在はカリフォルニアに定住し、家族と共にワインを造る。2015年サンフランシスコ・クロニクル紙が選ぶ「ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー」を受賞した注目の女性ワインメーカー。アルマ（魂）デ・カトレア（コロンビアの国花）は、ソノマを中心とした冷涼産地の選び抜かれた畑から造られ、家族や仲間と一緒に食事と共に楽しめるエレガントなワインを目指す。

### Source: / 畑

ウエスト・ソノマ・コーストにあたる美しい丘陵地の畑を選び、2022年は5つの畑をブレンドしている。  
クローンは、クローン1とムスケ・クローンを使う。

### Harvest / 収穫

葡萄は明け方の涼しい時間帯に収穫され、すぐにワイナリーに運び込まれ、選果を行う。

### Winemaking Process: / 醸造

手による選果を丁寧に起こない、ソフトに圧搾し、果汁は一晩落ち着かせて大きな澱を取り除き、仏産樽（数年使い）に丁寧に移して発酵を始める。発酵中は特にソーヴィニヨン・ブランのユニークで濃厚なアロマが綺麗に生きる様十分に注意する。

### Aging: / 熟成

仏産樽（数年使い）で選抜した良好な澱と共に6か月熟成

### Bottling: / 瓶詰

2023年2月1日に瓶詰

アルマ・デ・カトレアではDIAMコルクを使用。  
コルクによる状態の悪いワインが発生することが無いように考慮しています。

### テイスティング・ノート

### Tasting Notes

若々しく香り豊か、驚くほどビュアなアロマがグラスから広がる。例えば切ったばかりのメロン、キーライム、ハーブのレモングラスのようなニュアンスが香り立つ。生き生きとした酸味と岩石を思わせるミネラル感が見事に調和し口中に爽やかさが広がり、何杯でも飲みたくなる心地よさ。

アルコール度数：13.17%

ベーバー：3.43

総酸度：6.3g/ℓ

残糖：0.48g/ℓ

### Food Pairing:ビビアナからのペアリング提案

チーズ：ブルサンなどニンニクやハーブで味付けした牛乳チーズや、トム・ド・シェーブル・エイディオスなどの山羊のチーズ

魚：グリル、特にイワシやサバなどの脂ののった魚、ガーリック風味のエビ、イカの炭火焼きなど。

鶏肉：グリルした鶏肉やラム肉に大胆なマリネやクリーミーなソースをかけて。

タコス：日本料理、メキシコ料理、地中海料理などのインターナショナルな料理。



希望小売価格（税別）

5,500 円

## 2021 CHARDONNAY

*Sonoma County*

シャルドネ ソノマ・カウンティ

**About Winemaker Bibiana** / ワインメーカー「ビビアナ」について  
コロンビア出身、フランス・ボルドー、ロース、アルザス、ブルゴーニュ、南アフリカ、カリフォルニアで修行し、現在はカリフォルニアに定住し、家族と共にワインを造る。2015年サンフランシスコ・クロニクル紙が選ぶ「ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー」を受賞した注目の女性ワインメーカー。アルマ（魂）デ・カトレア（コロンビアの国花）は、ソノマを中心とした冷涼産地の選り抜かれた畑から造られ、家族や仲間と一緒に食事と共に楽しめるエレガントなワインを目指す。

### Source / 畑

ソノマの冷涼地の畑からシャルドネに適した冷たい海からの影響を受け、酸と口当たりのなめらかさとソフトな味わいに仕上がる畑を選抜。2021年はラシアン・リヴァー・ヴァレーと「トゥルー」ソノマ・コーストと言われる海岸沿いの秀逸な畑からブレンドしている。クローンは、4、95、オールド・ウェンテを使う。

### Harvest: / 収穫

葡萄は明け方の涼しい時間帯に収穫され、すぐにワイナリーに冷たい状態で持ち込まれ、選果を行う。

### Winemaking Process: / 醸造

ソフトな压榨を行い、果汁は一晩落ち着かせて大きな澱を取り除き、仏産樽 225ℓ（数年使い）に丁寧に移して発酵と熟成を行う。

### Aging: / 熟成 仏産樽（数年使い）にて8ヶ月熟成

### Bottling: / 瓶詰

2022年5月23日に、人工的な清澄をせず瓶詰

アルマ・デ・カトレアではDIAMコルクを使用。コルクによる状態の悪いワインが発生することが無いように考慮しています。

### テイスティング・ノート

### Tasting Notes

緑がかったレモン色と麦わら色の若々しい色調を持ち、さわやかな洋ナシ、ライムの皮、和梨、すいかづらの香りが満載。蜜がたっぷり入ったリンゴ、レモンクリームパイのニュアンスが味わいを引き立て、生き生きとした酸味と塩味のミネラル感などの複雑な後味が印象的。

アルコール度数：14.1%

ベーバー：3.51

総酸度：5.5g/ℓ

残糖：2.22g/ℓ

#### Food Pairing: ビビアナからのペアリング提案

野菜：赤ピーマン、とうもろこし、バターナッツカボチャ、栗かぼちゃなどの晩夏の野菜。

貝類：サーモンのフィッシュケーキ、白身魚の練り物、カニやエビなどの甲殻類に軽く火を通したもの。

鶏・豚肉：アスパラガスを使ったマイルドなソースのグリル料理。

スープ：リゾット、野菜スープ、リッチなクリーム・ソースのシチュー、グラタンなど。



希望小売価格 (税別)

6,000 円

## 2021 PINOT NOIR

*Sonoma County*

ピノ・ノワール ソノマ・カウンティ

### About Winemaker Bibiana

ワインメーカー「ビビアナ」について  
コロンビア出身、フランス・ボルドー、ロース、アルザス、ブルゴーニュ、南アフリカ、カリフォルニアで修行し、現在はカリフォルニアに定住し、家族と共にワインを造る。2015年サンフランシスコ・クロニクル紙が選ぶ「ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー」を受賞した注目の女性ワインメーカー。アルマ(魂)デ・カトレア(コロンビアの国花)は、ソノマを中心とした冷涼産地の選り抜かれた畑から造られ、家族や仲間と一緒に食事と共に楽しめるエレガントなワインを目指す。

### Source / 畑

ピノ・ノワールの最適地であるラシアン・リヴァー・ヴァレー内のいくつかの畑からほとんどがブレンドされるが、2021年は海岸に近い涼しいソノマ・コーストの畑もブレンドされている。クローンは、114, 115, 667, 777, ポマール、カレラ、スワン、2Aを使う。数種類のクローンを複合することにより、複雑味溢れるピノ・ノワールの特徴が良く現れる。

### Harvest / 収穫

葡萄は9月中にそれぞれの畑から涼しい夜の時間帯に収穫され、すぐにワイナリーに持ち込まれ、選果を行う。

### Winemaking Process / 醸造

開放式のステンレス・タンクに入れ、数時間低温で浸潤させることにより、果皮からの要素を果肉に浸透させた後、発酵を始めさせ、日に2-3回のパンチダウンを行い柔らかな抽出を心がける。フリーラン・ジュースと残った葡萄はソフトに压榨する。

### Aging / 熟成 仏産樽(数年使い)にて8か月間熟成

### Bottling / 瓶詰 2022年5月24日に、人工的な清澄をせず瓶詰

アルマ・デ・カトレアではDIAMコルクを使用。コルクによる状態の悪いワインが発生することが無いように考慮しています。

### テイスティング・ノート

### Tasting Notes

芳醇なプラム、ブラックチェリー、アジアンスパイスがグラスの中から立ちあがる。味わいはジューシーで、ピュアなレッドベリーとチェリーがぎゅっと詰まり、口当たりはピロードのように柔らかく心地よいタンニンがまとまっている。

アルコール度数: 14.1%

ペーハー: 3.73

総酸度: 5.5g/l

残糖: 0.57g/l

### Food Pairing: ビビアナからのペアリング提案

チーズ: ほんのり甘くナッツのような風味がある舌触りのなめらかなチーズを、豚肉を使ったシャルキュトリーに添えて。

魚: アンチョビ、ニシン、サバ、ボラ、またはグリルしたサーモンにマイルドなバターソースを添えて。

肉: ラムやポークチョップ、グリルした野菜と一緒に。

パスタ: 軽いトマトソース・パスタや、トマトクリームスープのパスタ。

牛肉: 牛肉のブルギニオン、または軽くマリネした牛ヒレ肉やフィレステーキ。



希望小売価格 (税別)

## 2019 RED WINE



5,500 円

## Sonoma County

レッド・ワイン(シラー主体) ソノマ・カウンティ

**About Winemaker Bibiana** /ワインメーカー「ビビアナ」について  
コロンビア出身、フランス・ボルドー、ロース、アルザス、ブルゴーニュ、南アフリカ、カリフォルニアで修行し、現在はカリフォルニアに定住し、家族と共にワインを造る。2015年サンフランシスコ・クロニクル紙が選ぶ「ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー」を受賞した注目の女性ワインメーカー。アルマ(魂)デ・カトレア(コロンビアの国花)は、ソノマを中心とした冷涼産地の選び抜かれた畑から造られ、家族や仲間と一緒に食事と共に楽しめるエレガントなワインを目指す。

### Source: / 畑

ソノマ・コーストの美しい丘陵地にある畑からブレンド。  
ヴィンテージによって比率は変わるが、シラー主体。

2019年の品種は

シラー64%、メルロ14%、カベルネ・ソーヴィニヨン22%

### Harvest: / 収穫

葡萄は10月になってから、それぞれの畑から夜の時間帯に収穫され、すぐにワイナリーに持ち込まれ、選果を行う。

### Winemaking Process: / 醸造

蓋つきのステンレス・タンクに入れ、数時間低温で浸潤させることにより、果皮からの要素を果肉に浸透させた後、発酵を始めさせ、日に2-3回のポンプオーバー(液循環)を行い柔らかな抽出を心がける。発酵温度は29.5°Cを上回らないように注意する。  
フリーラン・ジュースと残った葡萄はソフトに圧搾する。

**Aging:** / 熟成 仏産樽(数年使い)で18ヶ月熟成

**Bottling** / 瓶詰 2021年1月7日に瓶詰

アルマ・デ・カトレアではDIAMコルクを使用。  
コルクによる状態の悪いワインが発生することが無いように考慮しています。

### テイasting・ノート

#### Tasting Notes

グラスから溢れ出すカシス、ダークチョコレート、黒系ベリーのニュアンスが重なり、かつちりしたタンニンは渋すぎない、明るく若々しい酸が冷涼地赤ワインの特徴を良く表している。

アルコール度数: 14.1%  
ペーハー: 3.64  
総酸度: 6.1g/l  
残糖: 0.9g/l

#### Food Pairing: ビビアナからのペアリング提案

チーズ: セミハードのある程度熟成させたもの チェダーチーズ、熟成ゴーダチーズ。トリュフなどのフレーバーをプラスしたチーズ。  
肉: 地中海のスパイスを使った豚肉、牛肉、羊肉のグリルやスモーク。  
パスタ: ポリュームたっぷりの赤いソース、煮込んだ肉、おろしたてのパルメザンチーズを添えたパスタ。