

## メルローの最高傑作 ナパの女神が造るポムロールスタイルのカルトワイン

タイム誌に「ナパ・ヴァレーの女神」と称されたスクリーミング・イーグルの元ワインメーカー/ハイジ・バレットと、レストラン事業会社のオーナー/ジョン・シュワルツのジョイント・ベンチャーにより生み出された。カリフォルニアでは珍しいメルロとカベルネ・フランのポムロール・スタイルはナパ・ヴァレー東丘陵の自社畑から造られる。シャトー・ペトリュスやシャトー・ルバンを目指し、品質へのあくなき追求を続けている。ラベルを年毎に芸術作品に取り上げられ「コレクターが集め、芸術作品として鑑賞する時の楽しさとワインの美味しさの感動が芸術となる。」 2002年初リリース以降毎年高評価。



## 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            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|------|-------------|---------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                         | <b>Prêt à Boire Rosé Napa Valley</b><br>プレタ・ボワール ロゼ ナパ・ヴァレー                         | Napa Valley | 赤       | 2022 | 750         | ¥10,000             | 限定数入荷<br>在庫僅少 |
| Grenache 66.5%, Syrah 33.5% 南仏スタイルのプレス方式で造るロゼ・ワイン プレタ・ボワールとはフランス語で「今が飲み頃」。セラーで寝かせる必要なく、すぐに美味しく飲めるロゼ。サーモンピンク色、ポプリ、スライカの皮のアロマ、ラズベリータルトを思わせる味わい、さわやかでドライな口当たり、エネルギッシュで魅力的なロゼ・ワイン ラベルはアミューズ・ブーシュ2005年と2006年ヴィンテージのラベル「青い犬」を手掛けたジョージ・ロドリゲスの作品で、「ピンクの犬」                                                        |                                                                                     |             |         |      |             |                     |               |
|                                                                                                                                                                                                                         | <b>Red Wine</b><br>レッドワイン                                                           | Napa Valley | 赤       | 2021 | 750<br>1500 | ¥42,000<br>¥100,000 | マグナム限定数入荷     |
| Merlot 92%, Cabernet Franc 8% 2021のラベルは「カスケード」フランス人画家マルク・クラウザード作。セント・ヘレナ東斜面にある自社畑（詳細は公表されていない）から花とスパイスのあまやかなアロマ、瑞々しい果実味が前面にあり、豊潤ながら、フィネスとエレガンスがしっかりと存在する。メルロ主体のワインとして世界的に高い評価を受けている。                                                                                                                     |                                                                                     |             |         |      |             |                     |               |
|                                                                                                                                                                                                                         | <b>Richard G. Peterson Brut Rose Napa Valley</b><br>リチャード・G・ピーターソン ブリュット・ロゼ ナパ・ヴァレー | Napa Valley | 泡<br>ロゼ | 2016 | 750         | ¥28,000             | 限定数<br>在庫僅少   |
| ピノ・ノワール100% (ロザム・クロウソ/Wrotham Clone) ハイジ・バレットが共同オーナーを務めるアミューズ・ブーシュ社よりハイジの父・リチャード・ピーターソンがスパークリングをリリース。ナパ・ヴァレー最高級スパークリングを目指す。ヨントウィルの南、ナパでも涼しい地域にある0.8%の自社畑のブドウのみを使用。ドン・ペリニヨンの2002年ロゼやクリュッグの1995年クロ・ダンボネなどを思い起こさせるとロブ・レポート（2013年8月）で紹介。トーストしたブリオッシュ、エキゾチックなスパイスのアロマ。砕いたイチゴを思わせる鮮やかな赤い果実の味わいにクリーミーさと新鮮な酸がある。 |                                                                                     |             |         |      |             |                     |               |



## メルローの最高傑作 ナパの女神が造るポムロールスタイル・カルトワイン

ワインと芸術が融合し、多くのワインコレクターがセラーに寝かせたいと思う逸品、それがアミューズ・ブーシュです。同社は、タイムマガジンに「ナパ・ヴァレーの女神」と称されたスクリーミング・イーグルの元ワインメーカー、ハイジ・バレットとレストラン事業展開会社のオーナー、ジョン・シュワルツのジョイント・ベンチャーにより生み出されました。カリフォルニアでは珍しいメルロとカベルネ・フランから成るポムロール・スタイルのワインは、ナパ・ヴァレーを見下ろすセント・ヘレナの東斜面にある自社畑から造られます。ポムロールの巨頭シャトー・ペトリュスやシャトー・ルバンをライバルと見なし、品質へのあくなき追求を続けています。

“コレクターが希少価値のあるワインを年代ごとに集め、芸術作品として鑑賞する時の楽しさと感動。そしてそれを上回るワイン自体の美味しさの感動が芸術となり、双方の芸術が繋がる。”

2002年初プロデュース以来ラベルの美しさとハイジが造り出すエレガントな味により瞬く間に有名になりました。

米ルイジアナ州出身のジョージ・ロドリゲ（1944-2013）は1960年代に画家としてのキャリアをスタート。彼は芸術家のみならず真のコミュニティリーダー、慈善家、芸術教育の提唱者であり、ジョージ・ロドリゲ芸術財団を通じて新しい世代のアーティストにインスピレーションを与え続けた。愛犬ティファニーの死を悼んで米では縁起の良い色である青色で描いたブルードッグ・シリーズの絵画の作成で知られた。ジョージにとって青い犬は精霊の姿を体現したものとされている。

## 2022 Prêt à Boire Rosé Napa Valley

初輸入

希望小売価格 10,000 円 (税別)



品種：66.5% Grenache, 33.5% Syrah.

南仏スタイル、プレスのロゼ・ワイン。  
プレタ・ボアールとはフランス語で「今が飲み頃」。  
セラーで寝かせる必要なく、すぐに美味しく飲めるロゼ。

サーモンピンク色。ポプリ、スイカの皮のアロマ。  
ラズベリータルトを思わせる味わい。さわやかでドライな口当たり。  
エネルギッシュで魅力的なロゼ・ワイン、

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161 FAX:03-5829-7161



自社畑はラザフォードの東丘陵にあり、標高約 200m。ナパ・ヴァレーのヴァレー・フロアを見下ろす高台にあり、火山灰が凝固したトゥーフアと呼ばれる気泡の空いた塊が点在する斜面の畑。水はけがよく、森林や鉱物のミネラル感が現れ、ハーブやスパイス感も特徴的に表現される。ハイジ・バレットは畑の場所を明確にはせず、「シークレット・ヴィンヤード」と呼んでいる。

レッド・ワイン ナパ・ヴァレー

## 2021 Red Wine Napa Valley

希望小売価格 42,000 円 (税別)

メルロ 92%、カベルネ・フラン 8%

2021 のラベルを飾る「カスクート」の制作をしたのは 1957 年生まれフランス人画家マルク・クラウザー。2012 年ヴィンテージの絵「ワインバー」で赤いドレスの女性を書いた画家である。カスクートは「軽食」を指す言葉として使われているが、絵が活写しているのは「キッチンの美しい混沌」だ。全米で「フランス料理の母」として知られた著名料理研究家の故ジュリア・チャイルドの決まり文句を絵に表したと言われている。

マルク・クラウザーは父方も母方も祖母は 1930 年代にフランスの有名ファッション・ブランドでデザイナーをつとめるなど、芸術とファッションに造詣の深い家庭で育ち、大学で工学を修めた後にエコール・デ・ボザール（国立美術学校）で学んだ。卒業後ほどなくして油絵部門でパリの展覧会でグランプリを獲得し、彼の作品は世界中の美術館で收藏されるようになった。流れるような筆運びと、くっきりとした線で造りだす魅力的で色鮮やかなレトロスタイルの画風が特徴だ。

2021 年は 1 月、2 月に雨が降り、その後は目立った降雨はほとんどなく、早春に開花・結実するブドウにとって理想的な環境となったが、収量は少なくなった。夏には 7 月初旬にヴェレゾンが始まり、心配な熱波はなく、ナパ・ヴァレー全域で均一に熟し、史上最も早い収穫開始となった。天候不順がなかったのがハングタイムを長くとることができ、最適な成熟度と味わいを見て収穫を行った。

（以上 NVV のヴィンテージ情報より抜粋）

黒系果実、マッシュルーム、スミレのアロマとプラム、キルシュ、ダーク・チョコレートの味わい。美しいバランスと魅力的なキャラクターを持つミディアムからフル・ボディのワイン。若いうちから楽しむことができるが、長い熟成が可能である。



株式会社中川ワイン TEL 03-3631-7979 FAX 03-3631-7980





ワインと芸術が融合し多くのワインコレクターがセラーに寝かせていたいと思える逸品それがハイジ・バレットの造るアミューズ・ブーシュ。同社は「ナパ・ヴァレーで最も価値あるスパークリング・ワインを世に送り出したい」と考え、リチャード・G・ピーターソン ブリュット・ロゼ 2004 年ヴィンテージを 2013 年にリリースした。瓶内二次発酵方式で造り、ヴィンテージにより 6-7 年熟成。ワインメーカーはハイジの父 リチャード・G・ピーターソン。ピーターソンがヨントヴィルに持つ自社畑のピノ・ノワールを 100%使用。自社畑のブドウ樹はすべてイギリス・ケント州のロサム村に自生する 1 本のブドウ樹のクローンで、古代ローマ人の最高級ピノ・ノワールにまで遡ることができると言われている。

リチャード・ピーターソンについて：

リチャード・ピーターソンはアイオワ州立大で化学を、UC バークレーで食物科学、UC 大学で農業科学の博士号を取得。シーグラムの最初のワインクレーヤーやガロのハーティバーガンディなどの斬新な製品生み出し、アンドレ・チェリチェフと共に、ボーリュ・ヴィンヤーズ、モンレー・ヴィンヤード。アトラス・ピーク・ヴィンヤード等のワイナリーの成功に大きく貢献した。

リチャード・ピーターソンは新しいことに挑戦することを恐れない人で、彼が発明した技術や証明した実験は今日でも活用されている。例えばバング・アンド・ロールなど、ウィアージュをしなくても済むように、樽を回転させる手法。

酸化防止の為にバレルにワインを満タンにする必要がないことを証明した（ワイン真空状態の為、恐れているほど酸化が進むわけではない）。リチャードの最も有名な技術革新はスティール・バレル・バレットと呼ばれる樽を高く安全に重ねる為のスティール製のラックで、全米のほとんどのワイナリーで現在も使われている。特許の出願を敢えてせずにワイン業界に発表することで、広く知らしめてきた。ピアス病にかかったブドウの木に抗生物質を送り込む「DP スクリュー」も彼が開発した。



## リチャード ジー ピーターソン ブリュット ロゼ スパークリング ナパ ヴァレー 2016 Richard G. Peterson Brut Rose Sparkling Napa Valley

希望小売価格 28,000 円（税別）

ピノ・ノワール 100% ロサム・クローン/Wrotham Clone

ヨントヴィルの南、ナパでも涼しい地域にある 0.8 畝の自社畑のブドウのみを使用。ロサム・クローンは 2000 年以上前にローマ人によってイギリスに持ち込まれたブドウ樹で、1980 年に自身が持ち帰り接ぎ木してナパの自社畑に植樹しました。

瓶内二次発酵方式で醸造し、瓶詰後に 6 年熟成後、リリース。

トーストしたブリオッシュ、エキゾチックなスパイスのアロマ。砕いたイチゴを思わせる鮮やかな赤い果実の味わいにクリーミーさと新鮮な酸がある。今飲んでも、ヴィンテージから 20 年寝かせても楽しめるこの繊細なスパークリング・ワインは、素晴らしい贅沢な夜の始まりを告げるものであり、その味わいは、決して強すぎず、圧倒されることなく、エレガントに口の中を整えてくれる。

株式会社中川ワイン TEL 03-5829-8161 FAX 03-5829-6171

