

価格を完全に上回るプレミアム・クオリティー。現フェイラ、元ターリーのワインメーカー「アレン・ジョーダン」が造るナバカベの完成形

オーナーのハーモン&ジョアンヌ・ブラウン夫妻が2008年に設立。ハーモン氏は元スポッツウッド社長。ワイナリー名を瑞々しい果実の象徴でもある「ア ril (仮種皮=ざくろ)」に決め、テロワール、バランス、エレガンスを兼ね備えたワイン造りを誓った。ワイン・コンサルタントはアレン・ジョーダン。現フェイラ・オーナー、経歴はジョセフ・フェルプス、フランスのローヌのジャン・リュック・コロンボ、ネイヤーズ、マーカッシン、ターリー・ワイン・セラーズ。アレン・ジョーダンの造るワインは変化に富む。経歴のごとく様々なスタイルのワインで高い評価を得ながら芯にあるものは各品種においてバランスが取れたワイン造り。ア rilの求めるワインスタイルに合致している。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量 (ml)	希望小売価格	摘要
	Cabernet Sauvignon Estate Napa Valley	Napa Valley	赤	2016	750	¥8,500	16VTG在庫僅少
	Cabernet Sauvignon Estate/Reserve Napa Valley	Napa Valley	赤	2017	750	¥8,500	新17VTG 価格変更なし 名称変更リザーブ
	16) Cabernet Sauvignon 100% 17) CS90%, PV10% 畑はカリスタガ北部、ソノマからの冷たい風が吹き込みナバ・ヴァレーの中でも日較差が大きく長い成熟期間を保つ。オーガニック栽培。20%仏産樽醗酵・熟成、80%ステンレス醗酵後、仏産樽30か月間熟成(新樽16-80%, 17-65%) ナバ・カベの要素を十分。力強く凝縮し、ココア、チョコレート、葉巻、セージ、ナツメグのようなナバ・カベらしいハーブの要素あり。2017VTGより酒質の完成度の高さから「リザーブ」とした。						



ア ril

(ザクロ、ドリアン、リュウガン、イチイなど、「仮種皮かきゅひ」と分類される果実のこと)

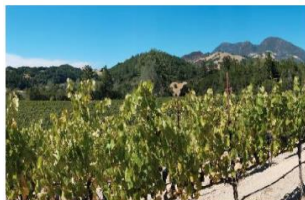


オーナーのハーモン&ジョアンヌ・ブラウン夫妻が2008年に設立。ハーモン氏は元スポッツウッド社長(1981年~1987年)を務めた。自身のワイナリーを造る際、小規模で高品質のワインを造る為、自社畑を含む幾つかの畑を探していく中で、樹齢130年を超えるザクロの樹がナバ・ヴァレーの葡萄畑の周りにあることに感銘を受け、ワイナリー名を瑞々しい果実の象徴でもある「ア ril (仮種皮=ざくろ)」に決め、テロワール、バランス、エレガンスを兼ね備えたワイン造りを誓った。



ワイン・コンサルタントはアレン・ジョーダン。現フェイラ・オーナー、経歴はジョセフ・フェルプスからスタート、フランスのローヌのジャン・リュック・コロンボで修行、帰国後、ネイヤーズ、マーカッシン、ターリー・ワイン・セラーズを経て、奥様の名前を冠したフェイラを設立し、高い評価のシラー、シャルドネ、ピノ・ノワールを造り、カリフォルニアのみならず、オレゴンでもワインを造る。2008年サンフランシスコ・クロニクル紙のワイン・メーカー・オブ・ジ・イヤーに選ばれ、かつてIPOBでも主要メンバーとしても活躍した。現在は、フェイラだけでなく、いくつかのワイナリーのワインメイキング・コンサルタント、栽培管理も務めている。アレン・ジョーダンの造るワインは変化に富む。経歴のごとく様々なスタイルのワインで高い評価を得ながら芯にあるものは各品種においてバランスが取れたワイン造り。ア rilの求めるワインスタイルに合致している。

ア ril カベルネ・ソーヴィニオン エステート/リザーブ ナバ・ヴァレー 上代(税別) 2017 ARIL Cabernet Sauvignon Estate/Reserve Napa Valley 8,500 円



品種: カベルネ・ソーヴィニオン 90%、プティ・ヴェルド10%
畑: プロッサム・ヴィンヤード カリスタガ北部、ナバ・ヴァレー(自社畑)
独特な気象条件が生み出される畑で、ナバ・ヴァレーの中で一番暑いと言われるカリスタガ市街地より北、ナイツ・ヴァレー(ソノマ)に近く、セント・ヘレナ山を間近に望み、畑は小さな丘に囲まれ、うねるような斜面の畑。午後には吹き込む冷たい風が日中の気温をカリスタガ市街地より低くする。大きな特徴は夜にあり、気圧が一気に落ちる。ラシアン・リヴァー・ヴァレーからの冷たい西風がチョーク・ヒル・ウィンド・ギャップを通してセント・ヘレナ山に当たり、畑のある小さな谷に落ちてくる。ナバ・ヴァレーの中でも日較差が大きく現れるのが特徴。



ハングタイム(葡萄が樹にとどまる)が長く葡萄は生物学的にも十分に成熟しながら、酸が落ちないのが特徴である。土壌は白っぽい細かい砂と粘土の部分と、色が濃く火山由来の岩がちで水はけの良い部分と分かれている。カベルネ・ソーヴィニオンは、樹勢が制限され、深みと緊張感と複雑味がある。アレン・ジョーダンが2011年より栽培管理も行いオーガニックで栽培されている。2017 ヴィンテージより、その酒質の完成度の高さから「リザーブ」を冠しました。2017 ヴィンテージ: ア rilのカリスタガ自社畑では収量の少ないヴィンテージとなった。それは夏の初めから十分なグリーンハーベスト(間引き)を行い、凝縮したクオリティの高い葡萄を得ることが出来た。収穫は山火事が起こる3日前に終わり、この畑はヴァレーの最北にある為、幸いにも被害は回避出来た。仕上がったワインはどちらかと言えばヨーロッパ・ボルドータイプで、ヴィンテージと産地の個性を十分に現している。フルーツの表現はやや抑え目だが、リッチで完熟しながら、酸が落ちない、タンニンも良くこなれ、全ての要素のバランスが取れた力強さとフレッシュさを兼ね備えている。醸造: 20%樽醗酵+80%ステンレス・タンク醗酵、仏産樽にて30か月間熟成(65%新樽) 味わい: 前年の2016年は100%カベルネ・ソーヴィニオンだったが、2017年は自社畑のプティ・ヴェルド10%を加えることによりワインの骨格がしっかりした。味わいはカリスタガのワインらしく力強く凝縮し、黒系ベリー、完熟したプラム、ロースト用のスパイス(セージ、タイム、ナツメグなど)が口いっぱいに広がる。香ばしい炭や鉛筆の芯のようなニュアンスは土壌と樽熟成に由来し、口当たりは柔らかく、タンニンは細かくこなれており、秀逸な酸が全体を引き締めている。今飲んで十分に楽しみ、3年、5年、15年のスパンで熟成の変化も楽しめる。生産量: 450 ケース

