


～見事なまでの凝縮感～ ナパ・カベルネの名手シュレーダー・セラーズが造るソノマ・コースト(アナポリス)ピノ・ノワール。

ウルトラ・プレミアムなナパ・ヴァレー、カベルネ・ソーヴィニヨンを造るシュレーダー・セラーズのオーナー/フレッド・シュレーダーは、ウルトラ・プレミアムなピノ・ノワールを求めている。2000年よりシュレーダー・セラーズのワインメーカーに就任したトーマス・リヴァース・ブラウンが2001年にソノマ・コーストの最北アナポリスに近い未開墾の土地をみつけ、フレッド・シュレーダーと共に共同経営者として「アストン・エステイト」を創業。畑は最北アナポリス地区にあり、海からは8km、二つの丘陵を越えた森林に囲まれた位置にあり、土壌はゴールドリッジ堆積土壌、水はけがとても良い。標高は約300m、栽培面積16ha、霧はざりざり畑にはかからず、涼しい風が入り込む。畑は南西向き海を臨むが、日照量は十分で日中は非常に暑く、夜から朝にかけては気温が大きく下がる。収量を極端に抑え、小粒で果皮が厚い粒となり、非常に凝縮した果実が得られる。それにも増してアストンの特徴ある要素は3つのディジョン・クロウン (115, 667, 777) の個性が大きい。



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
	Pinot Noir Sonoma Coast ピノ・ノワール ソノマ・コースト	Sonoma Coast	赤	2016	750	¥13,000	新2016VTG 価格変更なし
Pinot Noir100%、自社畑アストン・エステイト100%、仏産樽熟成10ヵ月(新樽率50%)。最初の見た目、香り、ひと口目から強い個性が眩く印象的。濃厚な深いルビー色、完熟した赤スグリ、野生の赤系ベリー、アメリカン・ブラック・チェリー、夜花開くジャスミンの甘い香りが立ち上がる。クリーミーでシルクのように柔らかい口当たり、口中に広がるフル・ボディで濃厚な果実味。							



アストン・エステイト

～見事なまでの凝縮感～

ナパ・カベルネの名手トーマス・リヴァース・ブラウンが造るソノマ・コースト(アナポリス)ピノ・ノワール。



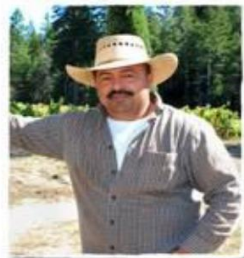
フレッド&キャロル・シュレーダー(創業者)

1988年に当時の妻アン・コルギンとウルトラ・プレミアムなナパ・ヴァレー・カベルネ主体のコルギン・シュレーダー・セラーズを創業し、ワインメーカーには最強夫婦コンビであるヘレン・ターリーとジョン・ウェットローファー夫妻にワイン作りを任せ輝かしい成功を得る。1998年に、自らの名前のみを冠したシュレーダー・セラーズに改名。その後、ウルトラ・プレミアムなピノ・ノワールを求め、2001年にソノマ・コーストの最北アナポリスに自社畑を得て、「アストン・エステイト」を創業。2017年シュレーダー・セラーズはコンステレーション参加に入り、アストンは単独ワイナリーとして独立。



トーマス・リヴァース・ブラウン

(共同オーナー、ワインメーカー)
1997年から2000年までターリーの下で修業し、2000年にシュレーダーの醸造家に就任。2001年にソノマ・コーストの最北アナポリスに近い未開墾の土地をみつけ、「これぞウルトラ・プレミアム・ピノ・ノワールを造ることができる畑」とフレッドと共に共同経営者として「アストン・エステイト」を創業。現在は引く手あまたなスター・ワインメーカーとして15社近くのワイン造りを手掛け「ニュー・ワールドでもっとも偉大なカベルネ生産者」の評価を得ている。また、自分の名を冠した「リヴァース・マリー」でピノ・ノワールも造る。



故ユリス・ヴァルデス (ヴィンヤード・マネージャー)

ソノマ・コーストの畑を知り尽くし、自社畑の葡萄は多くのプレミアムな生産者から引く手あまた。特にオーペールがシャルドネ、ピノ・ノワールともユリスのUV Vineyard, UV-SL Vineyardから調達することで有名。2018年に49歳の若さで惜しまれて急死。現在ヴァルデス&サンズ・ヴィンヤード管理会社が家族経営でユリスの意志を引き継ぐ。アストンではこのチームなくして、この葡萄の個性を凝縮した特別なワインを造ることはできない。



「最大のキーポイント」畑、土壌、クロウン、「トゥルー・ソノマ・コースト」の魅力

ソノマ・コーストは、南のカーネロスから北のアナポリスまで、非常に広い地域で、海岸丘陵が複雑に入り組み、標高、土壌、霧の入り方、風に吹き方、畑の向きによる日照量の違い等、とても一口では語れない地区であるが、生産者たちは「トゥルー・ソノマ・コースト」としてアナポリス、フォート・ロス・シー・ビュー、オキシデンタル/フリーストーン、ベタルマ・ギャップと優良な葡萄が作られる個性の違う地区に注目する。2001年に見いだされたアストン・エステイトは最北アナポリス地区にあり、海からは8km、二つの丘陵を越えた森林に囲まれた位置にあり、土壌はゴールドリッジ堆積土壌、水はけがとても良い。標高は約300m、栽培面積16ha、霧はざりざり畑にはかからず、涼しい風が入り込む。畑は南西向き海を臨むが、日照量は十分で日中は非常に暑く、夜から朝にかけては気温が大きく下がる。収量を極端に抑え、小粒で果皮が厚い粒となり、非常に凝縮した果実が得られる。それにも増してアストンの特徴ある要素は3つのクロウンの個性が大きい。ディジョン・クロウン115は、凝縮し複雑な果実味とパワフルなタンニン。667は、芳醇な黒系ベリーとスパイシーな要素が凝縮。777は特に寒冷地で早熟で赤系果実が全面に現れ、非常に魅力的なアロマが若いワインからでも引き出される特徴あるクロウン。



2016 Pinot Noir Sonoma Coast 小売価格 13,000 円 (税別)

品種：ピノ・ノワール100%、畑：アストン・エステイト(自社畑)100%、アナポリス地区、ソノマ・コースト
醸造：年によるが、ほぼ全除梗。仏産樽熟成10ヵ月(新樽率50%)。瓶熟成約2年後にリリース。

ヴィンテージ：2016年の「トゥルー・ソノマ・コースト」(広大なソノマ・コーストの中で海岸に近い中部から北部の地区を指す)は穏かな春に始まり、開花も結実も平均的だったが、5年間続いた水不足の影響もまだ残り、粒は極端に大きくならず、色づき直前に真夏日があったが、熱波には合わなかった為、綺麗な酸が残りソノマ・コーストの特徴を捉えている。最新の注意を払った栽培管理(収量調整、少ない灌漑、影を作らない完璧なキャノピー・マネジメント)により、ゆっくりと生育し完璧な成熟と例年以上に凝縮した果実が生み出された。

味わい：最初の見た目、香り、ひと口目から強い個性が眩く印象的。濃厚な深いルビー色、完熟した黒系のベリーにアニスの香が立ち上がり、ヒマラヤ杉のニュアンスが幾重にも重なり最後まで余韻を残す。クリーミーでシルクのように柔らかい口当たり、口中に広がるフル・ボディで濃厚な果実味。ディジョン・クロウンが持つ特徴が最大限に発揮され、その酸の個性も全体を引き締める要素となっている。長い瓶熟成後リリースする為、今飲んででも十分楽しめるが、更に長い熟成も可能。

ワイン・スペクテーター 93P(issue Sep., 2019) コメント：魅惑的なドライベリー、ザクロのソース、森林のニュアンスが香り立ち、口当たりはシルクのように滑らか、しっかりとしたタンニンを持つ。磨かれたミネラルと石が焼けたニュアンスが中盤に現れ、杉と乾燥したスパイスの後味を持つ印象的なピノ・ノワール。