

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・マニュ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）。選び抜か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ふ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	2015歳出 2017	750	¥9,800 ¥9,000	限定数入荷
シャルドネ100% 数年使いの伝産樽で約8か月熟成（マロラクティック無し）、2018年初夏に瓶詰し瓶内2次醱酵を行い搬と共に23か月瓶熟。2020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、2021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った特別な個性を生み出している。							
	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	2018	750	¥9,800	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・伝産樽で約1年弱熟成、2017年夏に瓶詰し瓶内2次醱酵を行い搬と共に約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。							



アンダー・ザ・ワイヤー

シングル・ヴィンヤード、ヴィンテージ、バラエティー(品種)のカリフォルニア・ファイン・スパークリングに挑戦

ベッドロックのオーナー・ワインメーカーのモーガン・トゥワイン・ピーターソン(MS)と共同オーナーのクリス・コトレルが造る別ブランド「アンダー・ザ・ワイヤー」はこだわりの少量生産のカリフォルニア・ファイン・スパークリング・ワイン。レコルタン・マニュピュランのシャンパーニュ（自社畑・自社醸造）の中でも特別な生産者が特別な区画から造る、メゾン物でないシャンパーニュの素晴らしさに影響を受けて、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ファイン・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）。

★（影響を受けたシャンパーニュの生産者、シャルトーニュ・タイエ、ジャック・セロス、ユリス・コラン、ジェローム・ブレヴォー、ヴェット・エ・ソルヴェなど）

アンダー・ザ・ワイヤーの意味は二つあり、一つはそのままの意味でミュズレ（スパークリング・ワインのコルクと瓶を止める針金=ワイヤー）の下にあるワインという意味。もう一つは、英語の表現で「ぎりぎりにやっと間に合った」という意味からで、カリフォルニアでは日照量の豊富さから大手のスパークリング会社は酸が落ちないようにまだグリーンな糖度が低いうちから収穫してしまう。しかしそれでは葡萄の成熟は十分ではなく、畑の個性は十分現れない。モーガンとクリスはスパークリングにする葡萄が酸と成熟の丁度良いぎりぎりのタイミングをとらえることが信条であることからこの表現をブランド名とした。

選び抜か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、2011VTGはAVA シャロンのブロッソー・ヴィンヤードのシャルドネ（石灰質土壌から酸が豊富でミネラル感が生きたシャブリかと思わせる白ワインの要素が生きてきたスパークリングとなった）と、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！（ロゼ、ジンファンデルでもエレガントな果実味、生き生きとした酸を持つ葡萄が得られることを実践）でデビュー。多くの評論家から絶賛を受けるが生産量の少なさからカルト化する。2012VTG以降は、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、ナバ・ヴァレーの希少なオークヴィル・ファーム・ハウスなど、将来的には様々な畑から造られるという将来の楽しみは尽きない。しかしながら、今後とも非常に少量生産のみ。全ラインナップが揃うのは至難の技。厳選した数種が少量のみ輸入される。今後とも新しい畑に取り組み、カリフォルニア・ファイン・スパークリング造りに挑戦していく。収穫・ヴァン・クレールの醸造はベッドロックで行い、ティラージュ、ディゴルジュマンは当初はマイケル・クルーズ氏のコンサルを受け、同じ施設で造られたが、現在はモーガンの手腕で最終段階まで仕上げられる。

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・ワイン
 2017 Brosseau Vineyard (Chalone), Chardonnay Sparkling wine

小売価格(税別)
 9,000 円

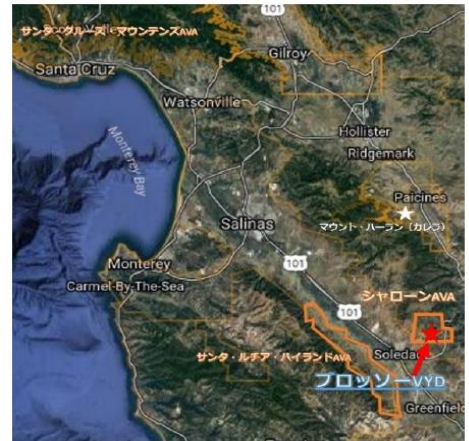


AVA/畑: シャロン/ブロッソー・ヴィンヤード

品種: シャルドネ 100% 製法: シャンパーニュ方式 (瓶内 2 次醱酵)
 畑: 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、土壌は岩がちで石灰質が多く含まれ、風化した花崗岩も入り混じるカリフォルニアでは希少な畑。サンフランシスコの南・モンテレーの南に続くサンタ・ルチア・ハイランド AVA の対岸のガビラン山脈にあり、近くには同じく石灰岩土壌のカレラのマウント・ハーランがある。シャトー・シャロンが 1976 年のパリ・テイスティングでドメヌ・ラモネのバタール・モンラッシュ、ドルーアンのボース・クロ・ド・ムーシュなどの並み居るブルゴーニュを抑えて堂々 3 位となったことで AVA シャロンを一躍有名にした。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。ドライ・ファーミング、自根。

醸造: 優しくプレスし、天然酵母のみで醱酵、数年使用の仏産樽で約 8 か月熟成 (マロラクティック醱酵させない)、2018 年初夏に瓶詰し瓶内 2 次醱酵を行い澱と共に約 24 か月瓶熟。2020 年初夏にディゴルジュマンを行いドサージュは 1g/ℓ以下、1 年の瓶熟の後 2021 年秋リリース。
 味わい: この畑の特徴である石灰岩とこなれた花崗岩由来の硬い石を思わせるミネラル感と秀逸な酸、凝縮した厚みのある口当たりが繊細な泡の中に溶け込みテロワールをしっかりと認識できるスパークリング。熟時間前に抜栓し、栓をせず冷蔵庫に入れてから飲まれるとワインの個性が際立ちます。 輸入・販売株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161

サンフランシスコの南モンテレー湾周辺のワイン産地



ベッドロック・ヴィンヤード オールド・ヴァイン・ジンファンデル スパークリング・ワイン
 2018 Bedrock Vineyard Old Vine Zinfandel Sparkling Wine

小売価格(税別)
 9,800 円



AVA/畑: ソノマ・ヴァレー/ザ・ベッドロック・ヴィンヤード

品種: ジンファンデル 100% 製法: シャンパーニュ方式 (瓶内 2 次醱酵)
 畑: 62ha のソノマ・ヴァレーの中心にある、1854 年に南北戦争のシャーマン軍司令官と、フッカー少将により所有・開墾・葡萄が植樹され、現在まで続く歴史的な畑 (開墾より約 150 年が経過)。ピーターソン家が 2005 年に取得した大切な自社畑で、ジンファンデル、カリニャン、マタロ、その他計 27 品種が、岩がばらまかれた様に混じる赤土の火山性堆積粘土質土壌に混植されているが、このスパークリングの為に古木のジンファンデルを選択。

ジンファンデルは濃厚な果実味の赤ワインとして認識されているが、ベッドロック・ヴィンヤードの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、収穫のタイミングを見計らい (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用に収穫。

醸造: 葡萄を足で踏んで潰した後、皮種と共に 2 時間浸潤することにより、味わいの個性が引き出される。優しくプレスし、天然酵母のみで醱酵、数年使用の仏産樽で約 1 年半熟成、2020 年 2 月に瓶詰し瓶内 2 次醱酵を行い澱と共に約 2 年半瓶熟。2022 年 7 月にディゴルジュマンを行い、ドサージュは 4g/ℓ以下。2022 年秋リリース。

味わい: ジンファンデルかと疑うほどクリアーな色合い。白胡椒のようなスパイシーなニュアンス、果実味には白桃、マンゴー、パンのイーストの香。ジンファンデルの個性を探るのが楽しい希少なスパークリング。

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161 FAX: 03-5829-6171

