


ハーランのワインメーカーを務めるボブ・レヴィの伴侶マーサ・マクレランが造るブティックワイン

2006年にダイヤモンドマウンテン南側の高地にある12エーカーの畑で産声をあげたワイナリー。スローン、ブランキエの醸造家であり高名なコンサルタント マーサ（ハーラン、ボンズの醸造家ボブ・レヴィの妻）が醸造を担当。2006年が初ヴィンテージですが市場には流通させなかったため、2007が正式な初リリースとなります。チェッカーボードは元々あったこの畑の名前に由来します。



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
	<b>Aurora Napa Valley Red Wine</b> オーロラ ナパ・ヴァレー レッドワイン	Napa Valley	赤	2016	750	¥50,000	Cabernet Sauvignon 主体 濃いルビー色を呈し、チョコレート、黒スグリ、燻香、焦土の香。エレガントでミディアムからフルボディ。芳しく、美味でピュアで印象深いワイン。仕込まれたワインの25%のみを選別してこのワインを造る。11年までも同じ畑でRed Wineを造ってきたが、樹齢も十分上がり、この畑の個性が顕著に表れた為、2012VTGより畑名「オーロラ」を冠することになりました。



ダイヤモンド・マウンテンでマーサ・マクレランが造るスタイリッシュなブティック・ワイナリー

チェッカーボード・ヴィンヤーズは2006年にダイヤモンド・マウンテンの南側、標高200から700mにある5ヘクタールの畑で産声を上げたブティック・ワイナリー。デニス・オニール氏とステファン・マーティン氏が共同経営し、スローン、ブランキエの醸造家であり、高名なワイン・コンサルタント、マーサ・マクレラン女史（ハーラン、ボンズのワインディレクター、ボブ・レヴィ氏の妻）がワインメーカーを担当。彼らをコーディネートしたのはダック・ブラインド社のナンシー・アンドラス・ダックホーン女史（パインリッジの共同創業者）でした。チェッカーボードはブドウ畑のみならず、牧草地や森林地帯の保全、自然な植生の育成、野生動物の保護、様々な台木と選び抜かれたボルドー・クローンの組み合わせに細心の注意をはらっています。

ブランド名のチェッカーボードは元々の畑の名前をそのまま使いました。デニス・オニール氏は「英語でチェッカーボードという言葉が示す、リラックス感、静かな落ち着き、チェッカー・ゲームを友だちと気がるに楽しむ感じは、どことなくエレガントなワインを楽しむ雰囲気似ているように思う。」と語っています。ワイナリーはステファン・マーティン氏が1700年代のニュー・イングランドの納屋をイメージして設計しました。



オーロラ ナパ ヴァレー レッド ワイン  
2016 Aurora Napa Valley Red Wine

希望小売価格 50,000 円 (税別)



品種： Cabernet Sauvignon 主体

チェッカーボードはそれぞれ異なる標高を持つ4つの畑を所有していますが、標高400mにあるオーロラ・ヴィンヤード（右の写真の畑）がその中で一番樹齢が高い畑です。2006年ヴィンテージからずっとオーロラの畑のブドウでレッド・ワインを造っていましたが、2012年ヴィンテージからワイン名を「オーロラ ナパ・ヴァレー レッド・ワイン」として単一畑のソースを明確にしました。オーロラはダイヤモンド・マウンテンの中腹より少し上の谷にあるワイナリーを取り囲む標高365mの円丘にあり、畑の半分である24,000㎡は火山性の玄武岩の大礫まみれのローム赤土粘土土壌で、残りの24,000㎡はダイヤモンド・マウンテンの上方にある険しい岩山が風雨で削られて流されてきた小石の混じった火山灰の白い土と風化した流紋岩から成ります。円丘であることで南面に日照を遮るものがなく、東西も開けており、夏の霧が長く留まることがないという利点があります。

ヴィンテージ：2016年は例年より早い萌芽の後の温暖な気候と春の雨で、ほぼ理想的な生育期間がスタートし、開花結実から色づきまで順調に進みました。収穫開始は平均よりかなり早かったものの、過去3年間の記録から見ると、ほぼ同時期でした。カベルネ・ソーヴィニヨンの収量は平均より少し少ないものの、高品質な果実を収穫することができました。

(NVVが2016年7月29日に発表した収穫情報より抜粋)

醸造：ステンレスタンク、オークタンク、オーク樽にて発酵  
熟成：仏産225ℓの樽で約28ヶ月熟成させました。

新鮮なブラックベリー、マルベリー、ダークチェリー、キャラメル、タバコの葉、とグリーン・オリブのアロマ。ダークベリー、塩漬け肉、ドライ・ハーブの味わいが豊かにあり、しっかりした骨格に、洗練されたタンニンが長く心地よいフィニッシュを演出します。まだ若いうちに飲むときはデキャンタすることをお勧めします。