


「スローン、ブランキエ」で高い評価を受ける女性ワインメーカー「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、ブランキエで高い評価を受けるワインメーカー/マーサ・マクレラン（夫はハーラン、ボンドのワイン・ディレクター/ボブ・レヴィ）が造る。2006年が初ヴィンテージだ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る。チェッカーボードは元々あったこの畑の名前に由来する。



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
	Aurora Napa Valley Red Wine オーロラ ナパ・ヴァレー レッドワイン	Napa Valley	赤	2018 2019	750	¥50,000 ¥63,000	18VTG在庫僅少
Cabernet Sauvignon 主体 ダイヤモンド・マウンテンの自社畑オーロラ区画より 仏産樽28ヶ月熟成 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。エレガントでメディアムからフルボディ。芳しく、美味でデ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るマーサ・マクレラン女史（ハーラン、ボンド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・ブライント社のナンシー・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）である。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る。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活かした。オニール氏は「チェッカーボードという言葉が示す、静かなリラックス感、チェッカー・ゲームを友だちと楽しむ感じは、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。」と語っている。ワイナリーはマーティン氏（共同創業者）である。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る。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活かした。オニール氏は「チェッカーボードという言葉が示す、静かなリラックス感、チェッカー・ゲームを友だちと楽しむ感じは、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。」と語っている。ワイナリーはマーティン氏が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た。

オーロラ ナパ ヴァレー レッド ワイン

2018 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るが、標高400mにあるオーロラがその中で一番樹齢が高い畑である。2006年ヴィンテージからずっとオーロラのブドウでレッド・ワインを造っていたが、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る。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る。

ヴィンテージ：2月に豊富な雨が降り、春から初夏にかけては光が多く降り注いだ。芽吹きと開花はやや遅れたが、理想的な気象条件のもと、良く開花、結実し、夏は日中に十分な日射があり、比較的穏やかな夏の後、秋は適度な暑さが続き、果実に風味の複雑さを蓄積させ、糖度を徐々に上昇させるのに理想に近い条件となった。（NVVが2018年11月8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2250の樽で約28ヶ月熟成。

香ばしいバニラピーンズ、ダークレッドフルーツ、熟成した生ハムを思わせるアロマ。

スパイスの効いたプラムとキャラメル、赤唐辛子と革の繊細なニュアンスを感じさせる味わい。タンニンが絹の様にしなやかで長い余韻を作り出すフル・ボディのワイン。まだ若い内に飲むときはデキャンタを推奨。

オーロラ ナパ ヴァレー レッド ワイン
2019 Aurora Napa Valley Red Wine

希望小売価格 63,000 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るが、標高 400 ㍍にあるオーロラ・がその中で一番樹齢が高い畑である。2006 年ヴィンテージからずっとオーロラのブドウでレッド・ワインを造っていたが、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 365 ㍍の円丘にあり、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る。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る。

ヴィンテージ：冬に雨が十分降り、土壌は水分をたっぷり蓄えることができた。春は気温が低く、雨も多かったため萌芽と開花は過去 2 年よりも 2-3 週間遅くなった。5 月にカベルネ・ソーヴィニオンにとって恵みの雨が降り、夏の気温は高く、スタートが遅かったブドウの生育はその遅れを取り戻すことができた。8 月中旬には二日だけ熱波があり、8 月下旬-9 月上旬は日中気温が高く、夜冷え込み、日較差が大きい理想的な成熟条件が整い、平年並みの収量、しっかりとした酸、ほどよい糖度を得、バランスのとれた年となった。(CWI が 2019 年 11 月 30 日に発表した収穫レポート「ナパ・ヴァレー」より抜粋)

2 週間の間に数回に分けて収穫し、粒ごとに手でより分けて選果し、ステンレスタンク、オーク樽にて発酵熟成：仏産 225ℓの樽で約 28 ヶ月熟成。

オーロラの特徴である黒い果実のアロマにバニラ、シナモン、クローヴの香り。ブラックベリー、カシス、チェリーの砂糖掛けの味わい。タンニンはしなやかでエントリーからフィニッシュまでシームレスな滑らかな口当たりと長い余韻を持つフル・ボディのワイン。まだ若い内に飲むときはデキャンタを推奨。