

ナパ・ヴァレー、カリストガの最北冷たい風が吹き込む畑からソーヴィニヨン・ブランを得意とするワイナリー

ワイナリーと自社畑はカリストガの町を越えたナパ・ヴァレーのほぼ最北に位置する。自慢の自社畑は樫の木に囲まれ、西側のマヤマスマス山に沈む西日が直接葡萄に当たらないよう陰となる。現オーナーが2005年にソーヴィニヨン・ブランの古樹が灌漑なしに植えられたこの畑を入手して以来、ワールド・クラスのソーヴィニヨン・ブランを造ろうと古樹を大切に管理し、少しずつ畑を改植。チョークヒル・ギャップからソノマの冷たい風が朝から吹き込み冷涼。周りを森林に囲まれ過度な日照を避けることができる環境、表土の厚い粘土質と細かい砂利の混ざった土壌。ソーヴィニヨン・ブランは全て自社畑から。コクレルは古代フランスを起源とし永く引き継がれてきている苗字。トレードマークはフランスを現わし、初音が似ている「雄鶏」を採用。ワインメーカーのクリスティーンはフランス・ボルドー出身、ソーヴィニヨン・ブランの名手シャトー・カルポーニュやラ・ルヴィエールで修行してきた。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>LE PETIT COQUEREL Sauvignon Blanc</b> ル・プチ・コクレル ソーヴィニヨン・ブラン	Napa Valley	白	2022	750	¥4,200	Sauvignon Blanc 100% ステンレス・タンクにて醸酵・熟成（毎週澱と混ぜながら7~8か月）自社畑ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤード（カリストガ）ピュアさに溢れ、フレッシュで旨みたっぷり。トロピカルフルーツ（グァバ）やシトラス系グレープ・フルーツが混ざり合ったアロマ、綺麗な酸が瑞々しく、まろやかな味わいが口中に広がり、魅力的なトロピカル系フルーツの余韻が心地よい。
	<b>TERROIR COQUEREL Sauvignon Blanc</b> テロワール・コクレル ソーヴィニヨン・ブラン	Napa Valley	白	2022	750	¥5,600	Sauvignon Blanc 100%, 仏産樽醸酵・熟成（新樽10%）8か月。パトナージュ（澱を混ぜ旨味を加える）は頻繁に行ない、旨味としなやかな口あたりを加味する。ボルドーのペサック・レオニャンの白ワイン・スタイルに仕上がっている。ハーブのアロマが心地よく、ヴァニラのニュアンスが軽く感じられる。ジュージューでしっかりとした味わい、酸とのバランスが良く取れている。5-8年の瓶熟も期待できる。



COQUEREL コクレル・ファミリー・ワイン・エステート

ナパ・ヴァレー、カリストガの最北冷たい風が吹き込む畑から  
ソーヴィニヨン・ブランを得意とするワイナリー

毎年ナパ・ヴァレーで2月に行われるワイン・トレード向けプレミア・ナパ・ヴァレー・オークションでは、ナパ・ヴァレーの各ワイナリーがフラッグシップの特別キュヴェを出展する。多くはナパ・ヴァレーらしい濃厚な赤ワインが主流。その中で、白ワインのソーヴィニヨン・ブランを出展するワイナリーは2017年オークションでは3社のみ。（216ワイナリーが出展、白出展8社のみ、そのうちソーヴィニヨン・ブラン出展3社はこのコクレルと、フィリップ・メルカが造るレイルとダナ。メルカが造る濃厚なソーヴィニヨン・ブランとは一線を画するのがコクレルであり、それは新鮮な驚きであったとオークション参加者がコメント。）ワイナリーと自社畑はナパ・ヴァレーの奥カリストガの町を越えたナパ・ヴァレーのほぼ最北に位置する（シャトー・モンテレーナの近く）。自慢の自社畑は樫の木に囲まれ、西側のマヤマスマス山に沈む西日が直接葡萄に当たらないよう陰となる。現オーナーが2005年にソーヴィニヨン・ブランの古樹が灌漑なしに植えられたこの畑を入手して以来、ワールド・クラスのソーヴィニヨン・ブランを造ろうと古樹を大切に管理し、少しずつ畑を改植。チョークヒル・ギャップからソノマの冷たい風が朝から吹き込み冷涼。周りを森林に囲まれ過度な日照を避けることができる環境、表土の厚い粘土質と細かい砂利の混ざった土壌から、オーナーが理想とするソーヴィニヨン・ブランが造られる。ソーヴィニヨン・ブランは全て自社畑から。その他の白、赤は自社畑と契約農家から調達。（今回はS Bのみ入荷）コクレルは古代フランスを起源とし永く引き継がれてきている苗字。トレードマークはフランスを現わし、初音が似ている「雄鶏」を採用。ワインメーカーのクリスティーンはフランス・ボルドー出身、ソーヴィニヨン・ブランの名手シャトー・カルポーニュやラ・ルヴィエールで修行。アメリカに移住後、モンダヴィ、ガロなどで働き、現在はコクレルにて、フランス仕込みの技術と情熱をもって、栽培管理、ワイン造りを行う。



左：オーナーのクレイ&ブレンダ・コクレル夫妻、右：ワインメーカーのクリスティーン・パーブ



ル・ プ ティ・ コ ク レ ル ソーヴィニヨン・ ブラン ナパ・ ヴァレー  
**2022 LE PETIT COQUEREL Sauvignon Blanc Napa Valley**

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

希望小売価格 4,200 円 (税別)

畑：自社畑ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤード、カリストガ、ナパ・ヴァレー

冷たい風がソノマから回り込んで吹き込み、カリストガとは思えないほど非常に涼しくなる。酸が保たれ、フレッシュで生き生きとした味わいとなり、また栽培においては葉で影を作り葡萄が直射日光を浴び、焼けないように栽培管理において綿密な気遣いを行う。

醸造：除梗をし、苦みが出ないように優しくプレス後、ステンレス・スティール・タンクにて醗酵・熟成、毎週「澱」と混ぜることによりワインに厚みを加え、7か月後、軽いフィルター掛けをして瓶詰。

味わい：葡萄果実のピュアさに溢れ、フレッシュで旨みたっぷり。トロピカルフルーツ（グアバ）やシトラス系グレープ・フルーツが混ざり合ったアロマ、綺麗な酸が瑞々しく、まろやかな味わいが口中に広がり、魅力的なトロピカル系フルーツの余韻が心地よい。

料理との相性：生食の魚介類、スパイシーなアジア系サラダや、スパイシーな味付けがされたチキン料理、スターターから軽めの食事全般。

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL：03-5829-8161



テロワール・ コ ク レ ル ソーヴィニヨン・ ブラン ナパ・ ヴァレー  
**2022 TERROIR COQUEREL Sauvignon Blanc Napa Valley**

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

希望小売価格 5,600 円 (税別)

(自社畑ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤード、カリストガ、ナパ・ヴァレー)

ヴィンテージ：2022年のウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤードでは、また乾燥したヴィンテージとなった。全体的に9月までは温暖で穏やかな気候だった。ソーヴィニヨン・ブランの収穫は8月第3週から始まり、9月の初旬に訪れた非常に高温な日を避けることができたのは幸運だった。収量も品質も素晴らしい出来で、酸が乗りながら完熟した葡萄となった。

醸造：除梗をし、苦みが出ないように優しくプレス後、仏製バリック（225ℓ）で樽醗酵（新樽10%）、7か月間澱と共に樽熟成。バトナーージュ（澱を混ぜ旨味を加える）は頻繁に行ない、旨味としなやかな口当たりを加味。ブレンドし落ち着かせ、収穫から約10か月後、軽いフィルター掛けをして瓶詰。

味わい：ボルドーのベサック・レオニヤンの白ワイン・スタイルに仕上がっている。ハーブのアロマやオレンジ・マーマレードの様な風味が心地よく、樽発酵・熟成から来るヴァニラのニュアンスが軽く感じられる。グレープフルーツの様な綺麗な酸と、グアバのようなトロピカル・フルーツのニュアンスがバランス良く混ざり合い、口当りは非常にクリーミー。今でも十分楽しめるが、5-8年の瓶熟も期待できる、カリフォルニアでは珍しいソーヴィニヨン・ブランである。

料理との相性：プレミアム・ポーク、地鶏の炭火焼、クリーム系料理、ヤギのチーズなど。

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

# ナパ・ヴァレー、カリストガ北端・涼しい自社畑で造る 個性溢れる冷涼カベルネ・ソーヴィニオン

毎年ナパ・ヴァレーで2月に行われるワイン・トレード向けプレミア・ナパ・ヴァレー・オークションでは、ナパ・ヴァレーの各ワイナリーがフラッグシップの特別キュヴェを出展する。多くはナパ・ヴァレーらしい濃厚な赤ワインが主流。その中で、白ワインのソーヴィニオン・ブランを出展するワイナリーは2017年オークションでは3社のみ。(216ワイナリーが出展、白出展8社のみ、そのうちソーヴィニオン・ブラン出展3社はこのコクレルと、フィリップ・メルカが造るレイルとダナ。メルカが造る濃厚なソーヴィニオン・ブランとは一線を画するのがコクレルであり、それは新鮮な驚きであったとオークション参加者がコメント。)ワイナリーと自社畑はナパ・ヴァレーの奥カリストガの町を越えたナパ・ヴァレーのほぼ最北に位置する(シャトー・モンテレーナの近く)。自慢の自社畑は樫の木に囲まれ、西側のマヤカマス山に沈む西日が直接葡萄に当たらないよう陰となり、ソノマからの冷たい風が一日中吹き込む。暑いと言われるカリストガとは思えないほど温暖、涼しくもある。現オーナーが2005年にソーヴィニオン・ブランの古樹が灌溉なしに植えられたこの畑を入手して以来、古樹を大切に管理し、少しずつ畑を改植。周りを森林に囲まれ過度な日照を避けることができる環境、表土の厚い粘土質と細かい砂利の混ざった土壌から、秀逸なソーヴィニオン・ブランがフラッグシップ。オーナーの苗字「コクレル」は古代フランスを起源とし永く引き継がれてきている。トレードマークはフランスを現わし、発音が似ている「雄鶏」を採用。ワインメーカーのクリスティーンはフランス・ポルドー出身、ソーヴィニオン・ブランの名手シャトー・カルポーニュやラ・ルヴィエールで修行。アメリカに移住後、モンダヴィ、ガロなどで働き、現在はコクレルにて、フランス仕込みの技術と情熱をもって、栽培管理、ワイン造りを行う。満を持して自社畑カベルネ・ソーヴィニオンを2018ヴィンテージより初リリースする。



ナパ・ヴァレー、カリストガの地図(赤い枠)  
左: オナーのクレイ&ブレダ・コクレル夫妻、  
右: ワインメーカーのクリスティーン・パーブとカベルネ・ソーヴィニオンの畑

初  
リ  
リ  
ス



## 2018 TERROIR COQUEREL Cabernet Sauvignon Estate Napa Valley

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 75%、カベルネ・フラン 25% 希望小売価格 6,000 円 (税別)  
畑: 自社畑ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤード、カリストガ市街地の北、ナパ・ヴァレー最北  
ヴィンテージ: 2018 年は乾燥した冬から始まり、芽吹きまではほとんど雨が降らなかった。まだ3年樹の自社畑では適切な灌漑を必要とし、夏場の栽培管理に気を使った。夏から秋にかけて熱波はなく、適度な収量と長い生育期間が取れ、10月13日に予定通りに成熟した葡萄が収穫できた。  
醸造: 全て除梗をし、粒よりの選果を行い、24時間の醸し期間の後、アルコール発酵を行い、仏産樽(新樽25%)に移し、20か月間の樽熟成を行った。  
味わい: 黒みがかった色合い、ブラックベリーのアロマ、しっかりと凝縮しながら、タンニンはソフトで、長い余韻に赤系ベリーが印象的。ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤードのテロワールを反映し、ハーブやミント、鉱物的なミネラル感、抑制された果実と酸が綺麗にバランスしている。  
冷涼産地からのカベルネ・ソーヴィニオンの個性が光る。クームスヴィルのカベルネ・ソーヴィニオンと比べてみても面白い。今すぐ飲んでも十分に楽しみ、10年以上の瓶熟成が期待できる。  
料理との相性: チーズ、様々な肉料理に好相性。炭火焼き、BBQなどの香ばしさとワインが相乗効果をもたらす。

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL:03-3631-7979 FAX:03-3631-7980



## 2019 TERROIR COQUEREL Cabernet Sauvignon Estate Napa Valley

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 75%、カベルネ・フラン 25% 希望小売価格 7,000 円 (税別)  
畑: 自社畑ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤード、カリストガ市街地の北、ナパ・ヴァレー最北  
ヴィンテージ: 2019 年はたっぷり雨が降った冬を超え、春から5月にかけて適切な雨が合った為、樹は生き生きとしながらも、遅霜と湿気によるカビの被害を心配したが、適切な畑管理により湿った春を乗り越えた。夏から秋にかけてはやや涼しめに進み、十分な生育期間を取ることができ、10月26日まで収穫待ち、早朝に健全で完熟し、酸も保たれた果実を収穫できた。  
醸造: 全て除梗をし、粒よりの選果を行い、24時間の醸し期間の後、アルコール発酵はパンチダウンを行い、仏産樽(新樽25%)に移し、20か月間の樽熟成を行った。  
味わい: 黒みがかった色合い、ブラックベリーのアロマ、しっかりと凝縮しながら、タンニンはソフトで、長い余韻に赤系ベリーが印象的。ウォルナット・ウォッシュ・ヴィンヤードのテロワールを反映し、ハーブやミント、鉱物的なミネラル感、抑制された果実と酸が綺麗にバランスしている。  
冷涼産地からのカベルネ・ソーヴィニオンの個性が光る。クームスヴィルのカベルネ・ソーヴィニオンと比べてみても面白い。今すぐ飲んでも十分に楽しみ、10年以上の瓶熟成が期待できる。  
料理との相性: チーズ、様々な肉料理に好相性。炭火焼き、BBQなどの香ばしさとワインが相乗効果をもたらす。

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161