

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・カルボーニュヤラ・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	2018	750	¥3,600	Sauvignon Blanc 100%. ステンレス・タンクにて醗酵・熟成（毎週澱と混ぜながら約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。
	<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	2015	750	¥5,400	Sauvignon Blanc 100%. 仏産樽醗酵・熟成（新樽10%）8か月。パートナーズ（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。ボルドーのベサック・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、ヴァニアラのニュアンスが軽く感じられる。ジューシ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。

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・カルボーニュヤラ・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。



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

ル・プチ・コクレル ソーヴィニヨン・ブラン ナパ・ヴァレー  
**2018 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 3,600 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、8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。





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  
**2015 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 5,400 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：2015 年は 2012 年から 4 年間続く雨の非常に少ない生育期を経て、葡萄の粒が非常に小さくなった為、早く成熟し、例年より早い 8 月 19 日から収穫が始まった。収量は少なかったが、品質的には素晴らしい出来で、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。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、グアヴァ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、口当た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。



株式会社 中川ワイン TEL: 03-3631-7979 FAX: 03-3631-7980