マウント・エデンの兄弟ブランド "ドメーヌ・エデン"。サンタ・クルーズ・マウンテンの魅力をリーズナブルに。

マウント・エデンから約2キロほど離れた土地に、1983年トム・マッド氏がワイナリーを設立し、マウント・エデンのシャルドネ、カベルネ、ピノ・ノワールのクローンを選んで植えた畑からワインを造っていましたが、彼がなくなった後、マウント・エデンのパターソン夫妻が2007年12月にワイナリーと畑を購入 し、ドメーヌ・エデンというブランドでワインを造ることになりました。



商品写真	商品名 AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Domaine Eden / Chardonnay ドメーヌ・エデン シャルドネ Santa Cruz Mountains	中	2019	750	¥5,200	在庫僅少 次20VTG 4月入荷予定
	Chardonnay 100% ドメーヌ・エデンのキュヴェと、マウント・エデンの中でも果実味が前面にでて、若いうちから楽しめキュヴェをブレンド。自然酵母を使用し、仏産樽で発酵、10ヵ月樽熟成。柑橘系、アニス、ディル、腐業土を思わせるアロマとフレーバーが楽しめる。					
	Domaine Eden / Pinot Noir ドメーヌ・エデン ピノノワール Santa Cruz Mountains	赤	2019 2020	750	¥7,800	19在庫僅少 新20VTG 価格変更なし
	Pinot Noir100% ロス・ガトス・クレイ・ローム土壌で、クローンはディジ て、リリースしたてから飲みやすいワインです。発酵と熟成はマウント・エ スのとれた上品さがあります。2014VTGが英国ヘンリー王子&メーガン夫妻の	デンと同様	、仏産樽組	的1年熟成	(新樽約50%)。	
	Domaine Eden / Cabernet Sauvignon ドメーヌ・エデン カベルネソーヴィニヨン Santa Cruz Mountains	赤	2017 2018	750	¥7,800	17在庫僅少 新18VTG 価格変更なし
	17) Cabernet Sauvignon75%, Me15%, CF5%, PV4%, Malbec1% 各キュヴェを別計で24ヵ月樽熟成。葡萄はドメーヌ・エデンの畑と、近隣のサラトガとロスウント・エデンがソロ・シンガーであれば、このカベルネは合唱。いろいろ18) CS82%, ME13%, CF2%, PV2%, Malbec1%	・ガトスに	ある優良な	は4つの畑を	をブレンド。醸	造はマウント・エデンと同様。マ



ド メ ー ヌ エデン ワインズ

Domaine Eden Wines (マウント・エデンの別プランド)



ドメーヌ・エデンの畑、ワイナリーは、マウント・エデン・ヴィンヤーズの畑・ワイナリーから約 2km 南に離れた隣の山頂にあります。オーナーのジェフリーとエリー・パターソン夫妻はこの6~クタールの畑とワイナリー を 2007 年 12 月に購入しました。

前の所有者・故トム・マッドは、マウント・エデンをお手本として 1983 年にワイナリーを建て、シャルドネとカベル

ーズ・マウンテンズの個性を表したワインとなっています。

ドメーヌ エデン シャルドネ サンタクルーズマウンテンズ

2019 Domaine Eden Chardonnay Santa Cruz Mountains 希望小売価格 5,200 円 (税別)



標高の高い自社畑のブドウは灌漑せず、肥料を与えないため、強いストレスが与えられていて収量が少なく凝縮感が強いブドウになる。

ドメーヌ・エデンのシャルドネにはドメーヌ・エデンのキュヴェと、マウント・エデンの中でも果実味が前面にでて、若いうちから楽しめるキュヴェをブレンドする。

2019年は76%をドメーヌ・エデンから24%をマウント・エデンのブドウを使用した。

ドメーヌ・エデン立ち上げの際には大部分のブドウをマウント・エデンに頼っており、2015年ヴィンテージもマウント・エデンが 2/3 であったが、2017年ヴィンテージ以降は上記のように比率が逆転することで、リリースしたてから飲みやすい味わいになっている。

収穫:前年より9日遅い9月12日に開始し、2日間で完了。すべての畑の標高が高く、乾燥した農地であるため、自然な酸を保つために早摘みをしている。

発酵と熟成:

仏産樽発酵、澱とともに 10 ケ月間熟成。 (2 年目から 5 年目の樽) 100%マロラクティック発酵。

ヴィンテージ情報:

2019年は開花・結実期に雨が降り、収量は1998年以来最も少なかったが、凝縮した味わいの力強いブドウを9月にベスト・タイミングを見計らって収穫している。

ワインメーカーのコメント:

ヘーゼルナッツ、アニス、バニラの繊細なアロマ。柑橘類の味わいに、カルダモン、イースト、土、ブラウンスパイスのニュアンスがバランスよく感じられ、長い余韻には素晴らしい酸がある。今飲んでも美味だが、ワインの熟成能力を重視したブルゴーニュ・スタイルの醸造方法により10年以上の熟成が楽しめる。マウント・エデンのスタイルを踏襲しているが、マウント・エデンより開いた印象がある。しかしながら瓶熟をさせてみると余韻の長さは、マウント・エデンに勝るとも劣らない。

ドメーヌ エデン ピ ノ ノワール サンタ クルーズ マウンテンズ

2019 Domaine Eden Pinot Noir Santa Cruz Mountains 希望小売価格 7.800 円 (税別)



ドメーヌ・エデンはロス・ガトス・クレイ・ローム土壌で、クローンはディジョンの777,667と828という組み合わせで、畑は北向きだ。環境保全型農法とドライ・ファーミングを用いて低収量を実践している。

ほんの2キロ先にあるマウント・エデンの畑はフランシスカン・シェール土壌で、クローンはカレラとスワン。この違いにより、マウント・エデンは飲み頃になるまでに時間を要し、土壌由来のミネラル感が顕著であるのに対して、ドメーヌ・エデンはより果実味が前面に出て、リリースしたてから飲みやすいワインである。

て、リリースしたてから飲みやすいワインである。 イギリス王室を離脱したサセックス侯爵へンリー(当時はヘンリー王子)と元米女優メーガン・マークルが 2018 年 5 月に開いた結婚式の晩餐会に新世界を代表して Domaine Eden Pinot Noir Santa Cruz Mountains 2014 年が選ばれて供された。

ヴィンテージ情報:

2019年には幸運にも雨が豊富で、その結果、ブドウ樹はストレスなく健康に成長し、房や粒のサイズも平均的な大きさだった。

収穫:前年より8日遅い9月9日に開始し、4日間で完了。

発酵と熟成:

20%全房のまま、マウント・エデン・ヴィンヤーズと同様の手法を取り、第一次、第二次とも自然酵母での発酵、ブルゴーニュ・スタイルの数年使いの樽を使用して11ヶ月熟成後、清澄、濾過をせず、瓶詰めしている。自然酵母のみ使用して清澄、濾過しないというのは非常にリスキーであるが、成功すれば素晴らしい結果を手にすることができる。

ワインメーカーのコメント:

ラズベリー、アニス、バニラのアロマ。ラズベリーやブルーベリーの凝縮した味わいに、程 よい酸味と細かなタンニンがある濃厚な味わいで、クラシックなブルゴーニュの特徴を持っ ている。

今飲んでも美味だが、ヴィンテージから 5-15 年熟成させて楽しむポテンシャルがある。

ドメーヌ エデン カベルネ ソーヴィニヨン サンタ クルーズ マウンテンズ 2017 Domaine Eden Cabernet Sauvignon, Santa Cruz Mountains

希望小売価格 7,800 円 (税別)



品種: 82% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 1% Malbec

メインのカベルネ・ソーヴィニョンは自社畑(Mount Eden と Domaine Eden)と自社畑以外にサラトガやロス・ガトスから調達した3つの畑のブドウをブレンドしている。その3つの畑の生産者達はマウント・エデンのパターソン夫妻と親しく付き合い、高品質な果実を得る為に栽培管理について相互で話し合いをしている。マウント・エデンでの研究成果をあてはめ、涼しい気候の中での栽培で収量を抑えて、最も果実が熟した時点で収穫することで、バランスのとれた味わいを実現している。

2017年の収穫は前年より3日早い9月13日に始まり、10月9日に終了した。 各ロットは別々に発酵させ、数年(2~5年)使いの仏産樽で1年目は別々に熟成させ、2年目の冬に30以上のロットをブレンドし、その後再び樽熟成させた。(合計約24ヵ月熟成)

ブラックチェリー、レッドカラント、森林のアロマ。口に含むと若々しくいブルーベリーに豊富なタンニン、土のニュアンスが感じられる。ヴィンテージから20年の熟成が可能で、その間に美しい進化を遂げるだろう。

ドメーヌ エデン カベル ネソーヴィニヨン サンタ クルーズ マウンテンズ 2018 Domaine Eden Cabernet Sauvignon, Santa Cruz Mountains

希望小売価格 7.800 円 (税別)

品種: 82% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, and 1% Malbec



メインのカベルネ・ソーヴィニョンは自社畑(Mount Eden と Domaine Eden)と自社畑以外にサラトガやロス・ガトスから調達した3つの畑のブドウをブレンドしている。その3つの畑の生産者達はマウント・エデンのパターソン夫妻と親しく付き合い、高品質な果実を得る為に栽培管理について相互で話し合いをしている。マウント・エデンでの研究成果をあてはめ、涼しい気候の中での栽培で収量を抑えて、最も果実が熟した時点で収穫することで、バランスのとれた味わいを実現している。

2018年の冬は寒く雨が降り、春は5月にまとまった雨が降り、まずまず例年並みの収穫量となった。収穫は9月下旬から10月にかけて行われた。

各ロットは別々に発酵させ、数年(2~5年)使いの仏産樽(2/3)と米産樽(1/3)で1年目は別々に熟成させ、2年目の冬に30以上のロットをブレンドし、その後再び樽熟成させた。(合計約24ヵ月熟成)

マウント・エデンのエステートが独唱であるのに対し、ドメーヌ・エデンは合唱である。セパージュに含まれる5つの品種の特徴を反映させた複雑な味わいのワインは、カラント、セージ、ミント、甘やかなオークのアロマを持つ。エステートに比べてタンニンと酸味が穏やかで、リリース仕立てから早めに楽しめるが、長く熟成させることも可能で、その間に美しい進化を遂げるだろう。

Wine Spectator 91 (Nov. 15, 2022)