MIGRATION (Duckhorn Wine Company)　マイグレーション

ゴールデン・アイのセカンド的存在から、クール・クライメットのシャルドネ＆ピノ・ノワールに特化するブランドに成長

ダックホーンが、ゴールデン・アイ・ブランドを立ち上げた折、セカンド・ワイン的存在としてスタートしたマイグレーションは現在は、完全に独立したブランドとして、クール・クライメット（涼しい地区）で造るバランスの取れたシャルドネとピノ・ノワールのブランドに成長。マイグレーション・ブランドの葡萄はソノマのラシアン・リヴァー・ヴァレーを含む冷涼なソノマ・コースト地区の葡萄でワールドクラスの冷涼な個性を持つワインが造られます。

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay / Sonoma Coast シャルドネ　ソノマ･コースト	Sonoma Coast	白	2021	750	¥4,800	
	Chardonnay 100% 仏産樽醗酵・樽熟成10ヵ月（新樽34%）　ワールドクラスの冷涼シャルドネを造る為、ラシアン・リヴァー・ヴァレー、グリーン・ヴァレー、ペタルマ・ギャップ、オキシデンタル、フォートロスシーヴューの涼しい畑の葡萄を使う。2021Vは自社畑ランニング・クリーク、著名畑のDutton Ranch, Jewll, Kiser（Sangiacomo）,Keefer Ranch　フレッシュさと果実味がバランスする。						
	Pinot Noir / Sonoma　Coast ピノノワール　ソノマ･コースト	Sonoma Coast	赤	2021	750	¥5,400	
	20)Pinot Noir 100% 仏産樽10ヶ月熟成(新樽40%)　赤・黒系ベリーのアロマが香り立ち、うまみと複雑味のある味わいが口中に広がる。ミディアム・ボディに心地よいタンニン、さっぱりとした酸が果実味を支え、長く深い余韻。ソノマ・コーストの魅力は赤系ベリーと秀逸な酸、ラシアン・リヴァー・ヴァレーの特徴は黒系ベリー（ブラック・ベリー、カシスなど）や森林の香りのニュアンス。21)仏産樽10ヶ月熟成(新樽36%)						

MIGRATION

マイグレーション

（ダックホーン・ワイン・カンパニー）

クール・クライメットのシャルドネ＆ピノ・ノワールに特化するブランド

マイグレーションは創業 1976　年のダックホーン・ワイン・カンパニーが手掛ける「冷涼な気候の下で栽培されたブドウでブルゴーニュ・スタイルのシャルドネとピノ・ノワールを造る」ブランド。

親会社のダックホーンは創業当時、まだブレンド品種としかみなされていなかったメルロ主体のワインで大成功を収め、ナパのメルロを世に知らしめた立役者として知られている。同社は1997 年にアンダーソン・ヴァレーでゴールデンアイ・ブランドのピノ・ノワールを造り始め、そのセカンド的存在として2001 年にマイグレーションはアンダーソン・ヴァレーで産声をあげた。2009年にラシアン・リヴァー・ヴァレーAVAに特化した一つのブランドとして独立したが、ラシアン・リヴァー・ヴァレー東部地域の気温が上昇するようになってきた為、葡萄のソースの範囲を広げて

2016年ヴィンテージから冷涼で太平洋沿岸から冷たい海風が吹き込むソノマ・コースト（ラシアン・リヴァー・ヴァレーもソノマ・コーストに含まれる）を同ブランドの新AVAと定めた。ラシアン・リヴァー・ヴァレーにはランニング・クリークという自社畑（作付面積はピノ・ノワール8 ㌶、シャルドネ9 ㌶）を持ち、この自社畑を含めて、グリーンヴァレー（ダットン・ランチ）、セバストポルの契約畑などの冷涼な地域の葡萄をブレンドすることにより、「上品さ、味わい深さ、バランスの取れたスタイル」というマイグレーションの美点をより一層際立たせるようになりました。

2021 Chardonnay Sonoma Coast（シャルドネ ソノマ コースト）　希望小売価格 4,800円(税別)

品種　：シャルドネ 100%（自社畑比率 55%）

畑　：ランニング・クリーク（自社畑）/ダットン・ランチ/ジュウェル・ヴィンヤード/カイザー（サンジャコモ）/キーファー・ランチ

醸造情報　：100%仏産樽（新樽比率34%）にて10ヵ月熟成、75%マロラクティック発酵

ヴィンテージ情報　：通常の50%しか雨が降らず、大変乾燥した栽培シーズンのスタートとなった。そのため早期の芽かきと剪定、注意深いカバー・クロップの管理、的確な灌漑など積極的な措置を講じた。春と夏は穏やかな気候で大きな熱波もなく、葡萄は糖度が上がりすぎることなく酸をキープしたまま、ゆっくりと均一に成熟することができた。酸味と果実味が調和する最適なタイミングで9月1日まで忍耐強く待ちシャルドネの収穫を開始した。その結果理想的な熟度、柔らかな舌触り、美しく凝縮された味わいのワインとなった。

ワインメーカー：ダナ・エッパーソン
2017年よりワインメーカーに就任。
カリフォルニア州立工科大学で食品化学、ワイン分析、ブドウ栽培を学び、フェラーリ・カラーノ、エドナ・ヴァレー・ヴィンヤード、アルテサ・ヴィンヤーズ＆ワイナリー、ジャメイソン・ランチ・ヴィンヤードを経て2014年にダックホーン社に入社。デコイのアソシエート・ワインメーカーを経て、デコイ・ワインメーカーに昇進。デコイと並行してマイグレーションの醸造チームにも参加していた。2016年に一旦退社しエチュードのワインメーカーに就きましたが、2017年に呼び戻されてマイグレーションのワインメーカーとなった。現在、メンドシーノ、ソノマ地区の醸造担当責任者。2020年5月からデコイのワインメーカーも兼任。

マイグレーションは創業 1976 年のダックホーン・ワイン・カンパニーが手掛ける「冷涼な気候の下で栽培されたブドウでブルゴーニュ・スタイルのシャルドネとピノ・ノワールを造る」ブランド。
親会社のダックホーンは創業当時はまだブレンド品種としかみなされていなかったメルロ主体のワインで大成功を収め、ナパのメルロを世に知らしめた立役者として知られています。同社は1997年にアンダーソン・ヴァレーでゴールデンアイ・ブランドのピノ・ノワールを造り始め、そのセカンド的存在として2001年にマイグレーションはアンダーソン・ヴァレーで産声をあげました。2009年にラシアン・リヴァー・ヴァレーAVAに特化した一つのブランドとして独立しましたが、ラシアン・リヴァー・ヴァレー東部地域の気温が上昇するようになってきた為、ブドウのソースの範囲を広げて2016年ヴィンテージから冷涼で太平洋沿岸から冷たい海風が吹き込むソノマ・コースト（ラシアン・リヴァー・ヴァレーもソノマ・コーストに含まれる）を同ブランドの新 AVA と定めました。ラシアン・リヴァー・ヴァレーにはランニング・クリークという自社畑（作付面積はピノ・ノワール 8㌶、シャルドネ 9㌶）を持ち、この自社畑を含めて、グリーンヴァレー（ダットン・ランチ）、ペタルマギャップ（ブルームフィールド）、セバストポルの契約畑などの冷涼な地域のブドウをブレンドすることにより、「上品さ、味わい深さ、バランスの取れたスタイル」というマイグレーションの美点をより一層際立たせるようになりました。

ピ　ノ　ノワール　ソ　ノ　マ　コースト

2020 年 PINOT NOIR SONOMA COAST

希望小売価格 5,400 円（税別）

AVA：ソノマ・コースト 品種：ピノ・ノワール 100%
土壌：ゴールドリッジ、砂質土壌、ヨロ・シリーズ（石が混ざった水はけのよい堆積層）
クローン：ポマール、115、667、113、カレラ、777、828
醸造：仏産樽（新樽比率 40%）で 10 ヶ月熟成

ヴィンテージ情報
全体的に 2020 年の成長期は素晴らしいものでした。比較的乾燥した冬の後、芽吹きは早く始まり、春から夏にかけても穏やかな気候でした。そのため葡萄はゆっくりと熟し、ピュアで生き生きとした味わいと、しなやかで厚みのあるテクスチャーが生まれました。8 月中旬に暑い日が続き、シャルドネと一部の畑のピノ・ノワールの成熟を後押ししました。シーズン終盤では山火事が発生しましたが、マイグレーションの畑では突貫作業で収穫し無事終えることが出来ました。その結果美しく純粋で香り高い白ワインと、豊潤でスパイシー、凝縮感のある赤ワインが出来上がりました。

ワインメーカーからのコメント
熟したチェリー、イチゴ、バラの花びら、プラム、キャラウェイなどの魅力的な香りが層を成し、味わいは豊満で凝縮して完璧なまでにバランスがとれています。きめ細やかなタンニンが長くシルキーなフィニッシュへと導きます。