



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	2018	750	¥4,400	新18VTG 価格変更なし
	Chardonnay 100% 仏産樽醗酵・樽熟成10ヵ月(35%新樽) 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。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	2017 2016	750 375	¥4,400 ¥3,000	ハーフサイズはスクリューキャップ
	Pinot Noir 100% 仏産樽10ヶ月熟成(40%新樽) 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。						

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

シャルドネ ソノマ コースト

2018 CHARDONNAY SONOMA COAST

希望小売価格 4,400 円 (税別)



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創業当時に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 畝、シャルドネ 9 畝）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。

2018 年収穫メモ

2018 年ソノマ・コーストは寒い冬に始まり、穏やかな夏を過ごし、長いハングタイムを享受できた良い年でした。栽培期間の長さはブドウがゆっくりと熟することで理想的なタンニンや味わいを得ることができます。待ち望んでいた冬の雨が豊富な開花結実を生み、厳しい剪定や間引きをしてバランスのとれた味わいの凝縮した果実を収穫できました。ピノ・ノワールもシャルドネも品質、テクスチャー、味わいがすばらしく、エネルギーに満ちた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

瑞々しい桃、スモモなどの果実のアロマにリンゴやかんきつ類の仄かな香り。タププリの果実味に仏産樽由来のバニラやカルダモンなどのスパイス、冷涼な気候がもたらした、輝くような酸がワインに落ち着きと上品さを与えています。

品種：シャルドネ 100%

畑：ダットン・ランチ、ランニング・クリーク（自社畑）、ハインツ・ヴィンヤード

土壌：ヨロ・シリーズ 石が混じった堆積層で水はけがよい。

クローン：ウェンテ、クローン 4、ハンゼル

醸造情報：100% 仏産樽 35%新樽で 10 ヶ月熟成 マロラクティック発酵 75%、

2017 年よりダナ・エッパソンが新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ました。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りました。現在、メンドシーノ、ソノマ地区の醸造担当責任者です。2020 年 5 月からデコイのワインメーカーも兼任。

2018年 PINOT NOIR SONOMA COAST 希望小売価格 4,400円 (税別)



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、ナバ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 と決めました。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 畝、シャルドネ 9 畝) 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。

2018 年収穫メモ

2018 年ソノマ・コーストは寒い冬に始まり、穏やかな夏を過ごし、長いハングタイムを享受できた良い年でした。栽培期間の長さはブドウがゆっくりと熟すことで理想的なタンニンや味わいを得ることができます。待ち望んでいた冬の雨が豊富な開花結実を生み、厳しい剪定や間引きをしてバランスのとれた味わいの凝縮した果実を収穫できました。ピノ・ノワールもシャルドネも品質、テクスチャー、味わいがすばらしく、エネルギーに満ちた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

ダーク・ベリー林床、ヒマラヤスギ、スパイスのアロマ、ブラックベリー、カシスの贅沢な果実味に豊かなうま味があり、絹のような滑らかさが魅力です。

品種：ピノ・ノワール 100%

畑：43%は自社畑ランニング・クリーク (RRV)、ダットン・ランチ、ブルームフィールド、ラインファーム

土壌：ゴールドリッジ、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・シリーズ、777, 828

醸造情報：100% 仏産樽 35%新樽で 10 ヶ月熟成

2017 年よりダナ・エッパソンが新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ました。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りました。現在、メンドシーノ、ソノマ地区の醸造担当責任者です。2020 年 5 月からデコイのワインメーカーも兼任。



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