

経験あるワイン・インポーターと、有名レストラン・ワイン・ディレクターが創設したワイナリー。ピュアで、バランスが取れ、テロワールを表現する

「カリフォルニアでは本当の意味でテロワールを表現したワインを造る事ができるだろうか?」と長年議論を戦わせた二人が始めたワイナリー。シャルドネとピノ・ノワールを中心に、ノース・コースト、ソノマ・コースト、ソノマ (RRV) の葡萄から、ピュアでバランスが取れたワインを造る。各テロワールを表現し、食事と共に楽しむ、食事を引き立てるワイン造りが信条。リオコの言葉の意味は、二人のオーナーの苗字の組み合わせ。マット・リクライダーMatt LICKLIDERとケビン・オコーナーKevin O'CONNORが創立。マット・リクライダーはイタリアやフランス・ワインのインポーターとして経験が深く、ケビン・オコーナーはスパゴのワイン・ディレクターである。濃さや強さでなく、品とバランスがあり、素直な美味しさと分かりやすさが重要。



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 County シャルドネ ソノマ カウンティ Sonoma County		白	2018	750	¥3,900	
	SOCO=Sonoma Countyのニックネームで呼ぶLIOCOのスタンダードワイン。ソノマ・コーストの冷涼な気候と各畑の個性をそのままに仕上げる。ヴィンテージを強く反映し毎年違う顔を見せてくれるが、コンセプトは切れ上がった酸とミネラル感が、フレッシュな果実とバランスしたワイン。						
	Chardonnay Estero / Russian River Valley シャルドネ エステロ ラシアン・リヴァー・ヴァレー Russian River Valley		白	2017	750	¥6,700	在庫僅少
	海からの冷たい霧により寒暖の差が大きいラシアン・リヴァー・ヴァレーでは、味の力強さではなく、味わいの複雑性や厚みがワインに現れる。葡萄の個性そのままにワインに描き出すようにしている。果実の厚みと様々な要素が混じり合い、ミネラルと酸が心地よい。エステロは河口の意味。						

リオコ

LIOCO Q & A / リオコについて

リオコって?

「カリフォルニアでは本当の意味でテロワールを表現したワインを造る事ができるだろうか?」と長年議論を戦わせた二人が始めたワイナリー。シャルドネとピノ・ノワールを中心に、ノース・コースト、ソノマ・コースト、ソノマ (RRV) の葡萄から、ピュアで、バランスが取れたワインを造る。各テロワールを表現し、食事と共に楽しむ、食事を引き立てるワイン造りが信条。(2005年創業)

リオコの言葉の意味は?

二人のオーナーの苗字を組み合わせました!

Matt Licklider
マット・リクライダー
アメリカへのイタリア・ワイン、ブルゴーニュ・ワインのインポーターとして手腕をふるい、現地訪問多数。2005年に親友であり、同志でもあるケビンとLIOCOを起す。

リオコのワインの特徴は?

1. 素晴らしいワインは造られるのではなく、育つ!(ワインは畑から)
2. 栽培期間に最大の努力が必要
3. 濃さや強さでなく、品とバランスが大切
4. 素直な美味しさと分かりやすさが重要

Kevin O'Connor

ケヴィン・オコーナー

スパゴ・ビバリー・ヒルズのワイン支配人。2000年代初頭、サンタ・バーバラで、セス・クニンのもとで栽培・収穫を体験し、ステイーヴ・クリフトンに樽を使わないワインを造ってもらい、スパゴで供出していた。ステンレス・スチールで造るピュアなワイン造りに感銘を受け、マットと共に2005年LIOCOを創業。

リオコの社訓(CREDO)は?

「土の語りをワインで聞く」

テロワールの個性を十分に反映させたワイン造り。



シャルドネ ソノマ・カウンティ
 2018 Chardonnay Sonoma County
 小売価格 3,900 円(税別)

SOCO = Sonoma County のニックネームで呼ぶリオコのスタンダードワイン。

ソノマ・カウンティの冷涼な気候と各畑の個性をそのままに仕上げる。
 ヴィンテージを強く反映し毎年違う顔を見せてくれるが、コンセプトは
 切れ上がった酸とミネラル感が、フレッシュな果実とバランスしたワイン。



ソノマ・カウンティのいくつかの畑をブレンド。畑は毎年違うが造ろうとするワインのコンセプトはしっかり固まっている。

どの畑も有機栽培、環境に気遣った減農薬栽培に厳しく取り組んでいる。

ソノマ・カウンティは広く場所により個性が大きく違うが、暖かい昼間と涼しい夜を海からの冷たい霧がうまくやわらげる作用がある。リッチな果実味としっかりとした酸の両方を併せ持つ。

リオコの栽培管理・葡萄調達を任せるマーク・ニールは、広いソノマ・カウンティ中をくまなく回り、リオコのそれぞれのワインに合う畑を探し、調達交渉、栽培指導・管理、収穫時期の選別を完璧に行っている。2018年のワインメーカーはDrew Huffine (経歴: コバン・ワインでセールスからスタートし、タック・ベクストファーで修行、Roger Roessler Wines, Trail Marker Wine Co.を経て、リオコのワインメーカーに就任。)

品種 : シャルドネ 100%

ヴィンテージ : 2018年は冬から春にかけて雨が多く、5月になるまで十分な降水があったが、それ以降は好天が続き、前年の2017年にあったような熱波がほとんど無く、収穫時期は乾燥して穏やかな日が続いた。ソノマでは全体的に涼しいヴィンテージとなった。(収穫2019年9月12日~10月13日、前年より3週間遅くスタートした) 結果として酸が秀逸で、薫り高く、完璧に成熟し生き生きとした果実となった。

畑 : 2018年はラシアン・リヴァー・ヴァレー中央部の3つの畑 (Stuhlmuller, Teac-Mor, Burnside) を選抜。ソノマらしい日中の暖かさと、冷たい霧が入り込む冷たい夜により寒暖差が大きく、凝縮した果実と秀逸な酸と薫り高さが際立つ。全ての畑はサステイナブル農法で管理されています。

醸造 : 厳しい選果を手で行い、徐梗、完全にプレスされる前に流れ出たマストがほとんどで絞り過ぎによるえぐみは無い。小さなステンレス・タンクをメインに、残りは数年使いの樽にてキュヴェ毎に醗酵・澱と共に熟成。パトナージュは行わない。自然なマロラクティック醗酵を促し、8ヶ月つめて熟成。各キュヴェをブレンド後、極軽くフィルターを掛けて、瓶詰め。

味わい : 香りは洋梨、月桂樹、貝殻の様な石っぽさ、味わいはレモン・ドロップ (甘酸っぱいニュアンス)、トマトの葉、フェネルのニュアンスが満載、品のある果実味、秀逸な酸、鉱物的なミネラル感がバランスしている。

料理相性 : ツナ・サンドイッチ、蟹たっぷりピザ、チキン・シーザーサラダ、様々なパスタ (シンプル・ガーリック、トマト、クリーム系)、揚げ物 (牡蠣フライ、フィッシュ&チップス) などと良い相性。