
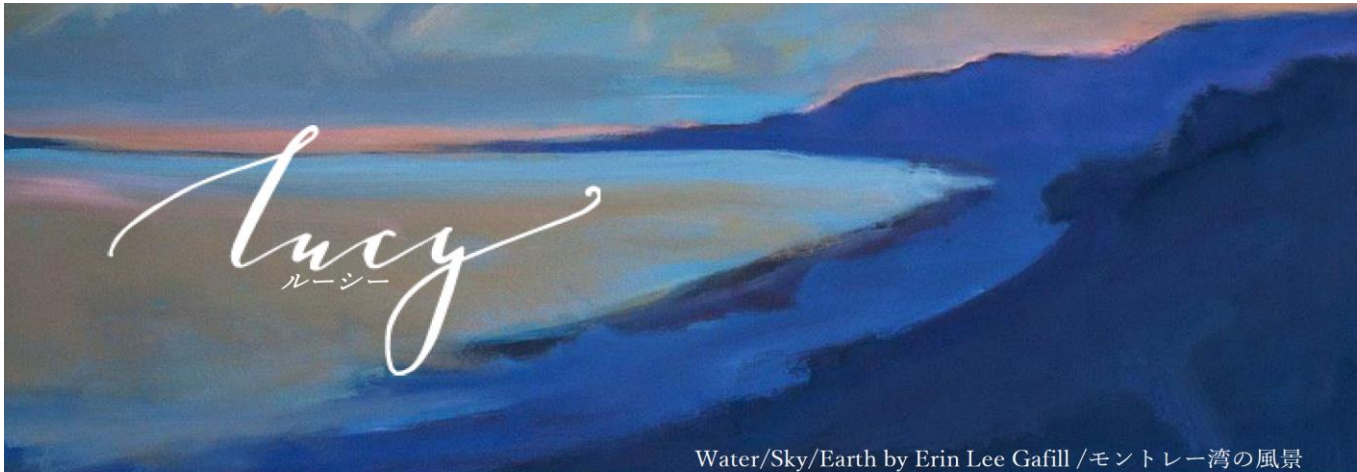


ピゾーニ・ファミリーが造るジュースーでフレッシュなカジュアルワイン・ブランド

2004年、既にサンタ・ルチア・ハイランズ/ピゾーニ・ヴィンヤードの険しい斜面で栽培されるピノ・ノワールに世界的な評価を得ていたピゾーニ・ファミリーでは、畑仕事や畑を訪問するゲストの為に、次男ワインメーカーのジェフは毎年2樽のみの辛口で軽やかなピノ・ノワールからロゼを造っていた。父ゲイリーはこのロゼが大のお気に入り。「リリースしよう！でも何かスペシャルに。」というアイデアから数時間後には、ブランド名をルーシー（ルチアに似ていることから）と命名。フレッシュでジュースー楽しく飲めるワインながら、地域社会に少しでも貢献するワインブランドとして、現在ロゼ、ホワイト・ブレンド、ガメイの3種がラインナップ。ピゾーニ・ファミリーの信念の元、フレッシュで生き生きとしたワイン造りが続けられていく。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量 (ml)	希望小売価格	摘要
	"PICO BLANCO" White Blend Monterey 「ピコ・ブランコ」ホワイト・ブレンド モントレー Monterey		白	2022	750	¥5,200	Pinot Gris 85%, Pinot Blanc 15% モントレー湾の南側に位置するモンレー・カウンティの中にあるサンタ・ルチア・ハイランズとアロヨ・セコの二つの冷涼地区から。柔らかい力でえぐみの無い果汁を絞り数年使いの仏産樽で発酵・熟成。落ち着いた程やかさがあり、爽やかな和梨、酸味のあるパイナップルに、海の塩味やチョコクを思わせるミネラル感が溢れている。モンレー湾の海洋環境保護団体に収益の一部を寄付
	Rosé of Pinot Noir Santa Lucia Highlands ロゼ・オブ・ピノ・ノワール サンタ・ルチア・ハイランズ Santa Lucia Highlands		ロゼ	2022	750	¥4,900	Pinot Noir 100% サンタ・ルチア・ハイランズはサリナス・ヴァレーの西側、朝日を享受する東を向いた斜面から、秀逸なピノ・ノワールが造られる様々の畑から。白ワイン造りのブレスのロゼ70%と、赤ワイン造りのセニエのロゼ30%をブレンドしてから、数年使いの仏産樽で熟成。二つの発酵方法をブレンドすることにより明るく、いきいきとしたフレッシュな果実と複雑味溢れる味わいを引き出している。女性の疾患究明の為に収益の一部を寄付する
	Gamay Noir Santa Lucia Highlands ガメイ・ノワール サンタ・ルチア・ハイランズ Santa Lucia Highlands		赤	2022	750	¥5,900	在庫僅少 Gamay Noir 100% サンタ・ルチア・ハイランズに点在する花崗岩土壌の畑から。60%はセミ・カルボニック発酵+30%は古くからカリフォルニアで使われているレッド・ウッドの大樽で発酵後、数年使いの仏産樽で8カ月熟成。フランス・ブルゴーニュ地方の南・ボジョレー地区で有名なガメイ・ノワール品種はこの花崗岩土壌で素晴らしい真価を発揮する。冷涼な霧の中でジュースーな果実を表現し、秀逸な酸を保有する。モンレー地元の消防団体の活動に収益の一部を寄付。



Water/Sky/Earth by Erin Lee Gaffill /モンレー湾の風景

ルーシー・ストーリー

2004年、既にサンタ・ルチア・ハイランズ/ピゾーニ・ヴィンヤードの険しい斜面で栽培されるピノ・ノワールに世界的な評価を得ていたピゾーニ・ファミリーでは、畑仕事や畑を訪問するゲストの為に、次男ワインメーカーのジェフは毎年2樽のみの辛口で軽やかなピノ・ノワールからロゼを造っていた。父ゲイリーはこのロゼが大のお気に入り。「リリースしよう！でも何かスペシャルに。」というアイデアから数時間後には、ブランド名をルーシー（ルチアに似ていることから）と名付け、当初は乳がん研究の為に献金として地域社会に利益の一部を還元することが決まり、ルーシー・ロゼは2005年から正式にリリースされた。2019年まで15年間に渡りルーシー・ロゼは単独ワインとしてリリースされ、30以上の団体と協力しあい、2千万円以上、そして多くのワインを寄付してきた。

2020年カリフォルニアを襲った山火事の大きな被害はサンタ・ルチア・ハイランズにも及び、ピゾーニでも赤ワインを造ることが出来なかった。その時多くの消防隊が火災延焼を防ぐ為に尽力し、長男ヴィヤード・マネージャーのマークも協力を惜しまなかった。このことをきっかけに更なる地域協力の為にルーシーのラインナップを増やすことを考え、モンレー地域で育つ葡萄から二つの新しいワインが加わった。一つはフレッシュな果実と生き生きとした酸が印象的なピノ・グリとピノ・ブランのブレンド・白ワイン「ピコ・ブランコ」はモンレー湾の海洋環境保護団体に収益の一部を寄付することを決めた。二つ目はサンタ・ルチア・ハイランズの花崗岩土壌に育つガメイ・ノワール品種（フランス・ボジョレーで有名）から、ジュースーでフレッシュな果実が特徴で、このワインはモンレー地元の消防士団体「ビッグ・サー・ファイヤー（モンレー・カウンティの大規模な火災のシーズンを通して、懸命に戦い、多くの犠牲を払ってきたチームである）」の支援に寄付されることになった。このルーシー3種類のラインナップは2021年より揃い、これからもピゾーニ・ファミリーの信念の元、フレッシュで生き生きとしたワイン造りが続けられていく。

2022 **PICO BLANCO** Monterey

ピコ・ブランコ

モントレイ

希望小売価格（税別）

5,200 円

モントレイ・カウンティ AVA 地図



品種：ピノ・グリ85%、ピノ・ブラン15%

畑：モントレイ湾の南側に位置するモントレイ・カウンティの中にあるサンタ・ルチア・ハイランズとアロヨ・セコの二つの地区から。非常に冷たいモントレイ湾の影響を受け、深い霧と冷たい空気がサリナス・ヴァレーを南に登る冷涼地区。

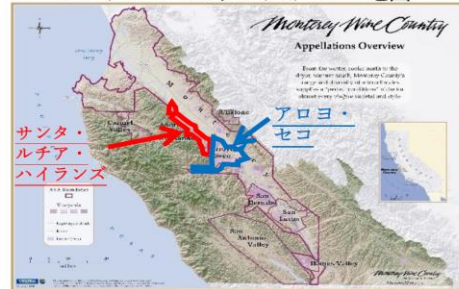
サンタ・ルチア・ハイランズはヴァレーの西側・朝日を享受する東向き斜面。サン・アンドレアス断層の活動により花崗岩が点在する土壤はカリフォルニア西海岸には珍しい。

アロヨ・セコは西側サンタ・ルチアと東側ガピラン丘陵に挟まれた冷たい霧が届く最終地点になり滞留する一方、古代の川底土壤でこぶし大の石や岩が混ざり、日中の日照の温かさを貯めこむことができる（フランスのシャトー・ヌフ・パブの様）。

醸造：梗がついたまま圧搾することにより、柔らかい力でえぐみの無い果汁を絞り数年使いの仏産樽、天然酵母のみで発酵・熟成させた。

味わい：とてもシンプルな味わい。ほのかでエレガントなスイカズラ、白い花の香り、白桃、砂糖煮したショウガに、濡れた石、海を思わせる塩味などモントレイ湾のニュアンスが感じられる。味わいは落ち着いた穏やかさがあり、爽やかな和梨、酸味のあるパイナップルに、チョークを思わせるミネラル感が溢れている。

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161



モントレイ湾の海洋環境保護団体に収益の一部を献金している



2022 **ROSE of PINOT NOIR** Santa Lucia Highlands

ロゼ・オブ・ピノ・ノワール

サンタ・ルチア・ハイランズ

希望小売価格（税別）

4,900 円

品種：ピノ・ノワール 100%



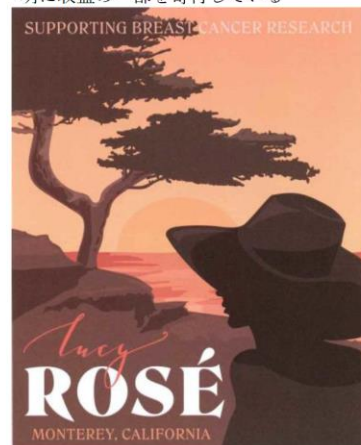
畑：サンタ・ルチア・ハイランズはサリナス・ヴァレーの西側、朝日を享受する東を向いた斜面から、秀逸なピノ・ノワールが造られる様々の畑が点在する。モントレイ湾からの冷たい霧や空気の流れの影響を受ける標高の高い畑、低い畑から様々な個性の違いのあるピノ・ノワールをブレンドすることにより、秀逸な酸とフレッシュな果実、複雑味溢れる個性豊かな味わいとなる。

醸造：梗がついたまま圧搾することにより、柔らかい力でえぐみの無い果汁を絞りそのまま発酵させたワイン（白ワイン造りのロゼ70%）と、除梗した葡萄の粒を発酵させ、途中で果汁をタイミングを見て引き上げる（赤ワイン造りのロゼ=セニエ法30%）をブレンドしてから、数年使いの仏産樽で熟成させた。二つの発酵方法をブレンドすることにより明るく、いきいきとしたフレッシュな果実と複雑味溢れる味わいを引き出している。

味わい：淡いサーモンピンクの色合い、様々な香りと味わいが次々と湧き上がってくるワインに仕上がっている。フレッシュなメロン、ストロベリー、白桃、スイカなどのアロマ、海の潮風、オレンジの皮、甘酸っぱいラズベリー、バラの花のニュアンスが、おだやかな塩味とともに広がる。数年使いの樽熟成から口当たりはしなやかで心地良く、綺麗な酸が爽快感な余韻となっている。様々な料理と合う懐の深い仕上がり。

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161

乳がんの検診や研究、女性の疾患の究明に収益の一部を寄付している



2022

ガメイ・ノワール サンタ・ルチア・ハイランズ
GAMAY NOIR Santa Lucia Highlands

希望小売価格（税別）
5,900 円

品種：ガメイ・ノワール 100%

畑：サンタ・ルチア・ハイランズはまだ未解明の部分が多く、自然環境はワイルドで、土壌も非常にレアなものが多い。遠く離れたシエラ・ネバダ山脈から地中深くでつながる花崗岩の土壌が、サン・アンドレアス断層の活動により表面に押し上げられた部分が点在する。フランス・ブルゴーニュ地方の南・ボジョレー地区で有名なガメイ・ノワール品種はこの花崗岩土壌で素晴らしい真価を発揮する。花崗岩土壌に地中深く根を伸ばし、このヴァレー独特の冷涼な霧の中でジューシーな果実を表現し、秀逸な酸を保有する。

醸造：フランス・ボジョレー伝統のワイン造りを周到し、60%は梗がついたまま蓋の無いタンクで発酵させセミ・カルボニック発酵を行う。このワインに更なる複雑味を加味する為に、古くからカリフォルニアで使われているレッド・ウッドの大樽で発酵させたものを加える。優しい抽出を行うために、パンチダウンとポンプオーバーの両方を行い、過度な抽出にならないよう最新の注意を払う。このワイン用に特別の選んだ数年使いの仏産樽で8カ月熟成させた。

味わい：印象的なルビーの色合いを示し、グラスからはラズベリー、ピーニング・チェリー（小さな粒チェリー）、フレッシュなすみれの様な花の香り、心地よいスパイスが立ち上がる。味わいにはクランベリー、様々な赤系ベリー、ドライ・ハーブが、フランス・ボジョレーのクリュワインのように濃厚に存在し、モンレー湾の秀逸な酸が全体を引き締めている。レアなカリフォルニア・ガメイの神髄を表現する。

輸入・販売： 株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161



ビッグ・サー・ファイヤー消防団の活動の為に、収益の一部を寄付する

