

二組のオーナーの情熱が音楽と詩を奏でます。銘醸畑からトーマス・リヴァース・ブラウンの手腕が冴えるナパ・ヴァレー・シャルドネの進化系

クリス&アンドレア・ディアマンティス夫妻と、ケン&リサ・カシン夫妻がナパ・ヴァレーのワインに惚れ込み、最高のワインを造るには「最高の畑から葡萄を調達し、最高のワインメーカーに醸造を任せる。」を実践。シャルドネはセインツベリーのトップキュベとして一世を風靡した「ブラウン・ランチ」、カベルネはハウエル・マウンテンの畑とプリチャード・ヒルの畑から調達。ワインメーカーは言わずと知れた「トーマス・リヴァース・ブラウン」パーカー100ポイント・ゲッター、ミダス・タッチ（触るものを黄金に変える）、ナパのトップ・ガンと言われ、シュレイダー、アウトポスト、マイバッハで素晴らしいカベルネを、自身のリヴァース・マリーで秀逸なシャルドネを造る。オーナーの意向に沿ったワイン造りに手腕が冴える。**ブラウン・ランチ（畑）**：1992年植樹セインツベリー自社畑。カーネロスのシャルドネとピノ・ノワールがブルゴーニュに引けを取らない繊細さとフィネスを持ち、更にカリフォルニアらしい果実の厚みと凝縮感をも兼ね備えることを証明した畑。2010年がセインツベリー最後のヴィンテージとなり、2013年に栽培及び農業労働者管理会社の「レンテリア・ヴィンヤード・マネージメント」が買収。状態の良くなかった古樹もあり、残すものを選択、改植、徹底的な栽培管理を行い畑は完全復活を遂げている。



Lyrix

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay Brown Ranch, Carneros Napa Valley シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー Carneros Napa Valley		白	2016	750 1500	¥20,000 ¥42,000	特別蔵出 3ヴィンテージ 同時入荷 マグナム限定数入荷
	Chardonnay 100% 仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%) はちみつ漬けのレモン、レモン・メレンゲ、マスカルポーネ・チーズ、パタースコッチなどやや熟成した樽由来の香りが現れ始め、口当たりは優しくまろやか、味わいはトロピカル系のパイナップル、バナラビーンズのニュアンスが現れ、僅かな塩味と酸がしっかりと骨格を作り、ブルゴーニュ格付けワインが熟すような優美なフィニッシュを迎える。						
	Chardonnay Brown Ranch, Carneros Napa Valley シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー Carneros Napa Valley		白	2017	750 1500	¥20,000 ¥42,000	特別蔵出 3ヴィンテージ 同時入荷 マグナム限定数入荷
	Chardonnay 100% 仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%) ジューシーなパイナップル、ゴールデン・アップル、レモン・クリームが溢れ、バターポップコーンや火打ち石の様な香りがアクセント。口当たりはしなやかで口中に旨味が広がる。味わいはクレーム・ブリュレのニュアンスがあり、フレッシュな酸が骨格を支え、レモン・ピールのような心地よい苦みが印象的。長い余韻が何度も繰り返してきます。						
	Chardonnay Brown Ranch, Carneros Napa Valley シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー Carneros Napa Valley		白	2018	750 1500	¥20,000 ¥42,000	特別蔵出 3ヴィンテージ 同時入荷 マグナム限定数入荷
	Chardonnay 100% 仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%) レモン・クリームのニュアンスが豊かに立ち上がり、トロピカル・フルーツ、柑橘類の皮を擦った時の様な清々さが印象的。樽由来のわずかなキャラメル風味が心地よい。口当たりは厚みがあり、秀逸な酸が全体を力強くまとめている。まだまだ硬さがある為、デカンターージュし、冷やし過ぎず、やや高めの温度、大ぶりのグラスでの提供をお薦めする。						



ディアマンティス夫妻

カシン夫妻

トーマス・リヴァース・ブラウン

Lyrix リリックス

二組のオーナーの情熱が音楽と詩を奏でます。銘醸畑からトーマス・リヴァース・ブラウンの手腕が冴える。

クリス&アンドレア・ディアマンティス夫妻と、ケン&リサ・カシン夫妻は、ワイン、食、音楽、美術、旅、家族、友人を大切に日々の生活を送っていた中で、ナパ・ヴァレーを旅したことによりナパ・ヴァレーのワイン、ワインに関わる人々、コミュニティが地球上のどの場所とも違うものであることに惚れ込んでしまい、可能な限り最高のワインを造ることが生涯の目的となり、それを実現させる為情熱を注いでいる。最高のワインを造るには「最高の畑から葡萄を調達し、最高のワインメーカーに醸造を任せる。」そんな夢のようなワイナリーを4人で創業。シャルドネはセインツベリーのトップキュベとして一世を風靡した「ブラウン・ランチ」、カベルネはハウエル・マウンテンの畑とプリチャード・ヒルの畑から調達。ワインメーカーは言わずと知れた「トーマス・リヴァース・ブラウン」パーカー100ポイント・ゲッター、ミダス・タッチ（触るものを黄金に変える）、ナパのトップ・ガンと言われ、シュレイダー、アウトポスト、マイバッハで素晴らしいカベルネを、自身のリヴァース・マリーで秀逸なシャルドネを造る。オーナーの意向に沿ったワイン造りに手腕が冴える。

Brown Ranch/ブラウン・ランチ (カーネロス、ナパ・ヴァレー) (栽培面積 12ha、シャルドネ 3ha & ピノ・ノワール 9ha)

1992年セインツベリーのデイヴィッド・グレイブスと故ディック・ワードが植樹した自社畑(当時)。カーネロスのシャルドネとピノ・ノワールがブルゴーニュに引けを取らない繊細さとフィネスを持ち、更にカリフォルニアらしい果実の厚みと凝縮感をも兼ね備えることを証明し、スターダムに押し上げた。1997年ワイン・スペクテイターTOP100にこの畑を主体とするリザーヴ・シャルドネがトップ10入りを果たし伝説の畑となった。2010年がセインツベリー最後のヴィンテージとなり、2013年に栽培及び農業労働者管理会社の「Renteria/レンテリア・ヴィンヤード・マネージメント」が買収。状態の良くなかった古樹もあり、残すものを選択、改植、徹底的な栽培管理を行い畑は完全復活を遂げている。レンテリアは創業者サルバドル・レンテリアが1987年創業。通年80名の農業従事者と収穫期には400名のベテラン収穫作業者を束ね、著名ワイナリーから絶大な信頼を得ている。現在は息子のオスカー社長がその手腕を振るう。ベクストファー・ヴィンヤードも労働者をレンテリアに依頼。そのクオリティの高さに感謝の言葉を述べている。



ブラウン・ランチのローリング・ヒル
つねる様な丘に葡萄樹が植わる



息子オスカー・レンテリア

父サルバドル



シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー 希望小売価格(税別)
2016 Chardonnay Brown Ranch Carneros Napa Valley 20,000 円

品種：シャルドネ 100%
 AVA：カーネロス、ナパ・ヴァレー
 畑：ブラウン・ランチ
 ハイドのヴィスチュラ・ヴィスタの畑に隣接する起伏のある丘にうねるように植樹されている。冷たい霧が朝晩入り、日中の日照量は十分ある。
 醸造：仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%)
 トーマス・リヴァース・ブラウンのコメント；
 薄い黄金色で、緑は経年変化により淡い麦わら色を帯びている。香りにはちみつ漬けのレモン、レモン・メレンゲ、マスカルポーネ・チーズ、パタースコッチなどやや熟成した樽由来の香りが現れ始めている。口当たりは優しくまろやかで、味わいはトロピカル系のパイナップル、バナラビーンズのニュアンスが現れ、僅かな塩味と酸がしっかりとした骨格を作り、ブルゴーニュ格付けワインが熟すような優美なフィニッシュを迎える。



輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL：03-5819-8161



シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー 希望小売価格(税別)
2017 Chardonnay Brown Ranch Carneros Napa Valley 20,000 円

品種：シャルドネ 100%
 AVA：カーネロス、ナパ・ヴァレー
 畑：ブラウン・ランチ
 ハイドのヴィスチュラ・ヴィスタの畑に隣接する起伏のある丘にうねるように植樹されている。冷たい霧が朝晩入り、日中の日照量は十分ある。
 醸造：仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%)
 トーマス・リヴァース・ブラウンのコメント；
 黄金色の中央部分、縁にはプラチナ色の反射が見られる。香りはジューシーなパイナップル、ゴールドデン・アップル、レモン・クリームが溢れ、バターポップコーンや火打ち石の様な香りがアクセントになっている。口当たりはしなやかで口中に旨味が広がる。味わいはバナラ・クレーム・ブリュレのニュアンスがあり、フレッシュな酸が骨格を支え、レモン・ピールのような心地よい苦みが印象的。高品質な長い余韻が何度も繰り返すことできます。



輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL：03-5819-8161



シャルドネ ブラウン・ランチ カーネロス ナパ・ヴァレー 希望小売価格(税別)
2018 Chardonnay Brown Ranch Carneros Napa Valley 20,000 円

品種：シャルドネ 100%
 AVA：カーネロス、ナパ・ヴァレー
 畑：ブラウン・ランチ
 ハイドのヴィスチュラ・ヴィスタの畑に隣接する起伏のある丘にうねるように植樹されている。冷たい霧が朝晩入り、日中の日照量は十分ある。
 醸造：仏産樽発酵・熟成16ヶ月(新樽25%)
 トーマス・リヴァース・ブラウンのコメント；
 黄麻色中央部分、縁は淡い小麦色。香りはレモン・クリームのニュアンスが豊かに立ち上がり、トロピカル・フルーツ、柑橘類の皮を擦った時のような清々しさが印象に残る。味わいは樽由来のわずかなキャラメル風味が心地よく、口当たりは厚みがあり、酒質の確かさと秀逸な酸が全体を力強くまとめている。まだまだ硬さが感じられるので、デカンタージュと、冷やし過ぎず、やや高め温度で大ぶりのグラスでゆっくり楽しむことをお勧めいたします。



輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL：03-5819-8161