

創業1983年以来、ナパ・ヴァレーのテロワールに向き合い、シュラッター家が家族経営で堅実なワイン造りを目指す

「メリーヴェール」は3人の創業者・ビル・ハーラン+彼の不動産事業のパートナー+ロビン・ダニエル・レイル（元ドミニナスの共同経営者）が立ち上げた。現在もビル・ハーランと共に仕事をするボブ・レヴィ、ドン・ウィーパー、ミシェル・ロランもここで出会った。1991年に現オーナーのシュラッター家が資本参加し1996年には単独所有。セント・ヘレナ東斜面とカーネロスに自社畑を持ち、テロワールに向き合った堅実なワインを造り続けている。現在は、プロファイル・コレクシオン、メリーヴェール・ヴィンヤーズ、フォワード・キッド、スターモントの4つのブランドをナパ・ヴァレーとノースコーストの自社畑と契約畑から造り上げる。

MERRYVALE
FAMILY OF WINES

MERRYVALE VINEYARDS (MERRYVALE)

メリーヴェール・ヴィンヤーズ (メリーヴェール)

ナパ・ヴァレー適地の個性溢れる優れた葡萄から、品種毎の個性を活かし、各ヴィンテージ最高のワインを目指す

ナパ・ヴァレーを南北に走る通り国道128号線を北に向かいセント・ヘレナの街に入ると右手に広々としたガーデンと豪華なワイナリーがある。メリーヴェール・ヴィンヤーズはナパ・ヴァレーの畑にこだわり、品種の個性を最大限に引き出すことを使命としている。セント・ヘレナ東斜面にある自社畑「プロファイル・エステート・ヴィンヤード」からはボルドー系赤ワイン品種、カーネロスのハイド・ヴィンヤードの南にある自社畑「スタンレー・ランチ」（特にナパ・ヴァレーでは貴重であるピノ・ノワールの最適畑の一つ）からは冷涼品種が丁寧に栽培される。厳選した栽培農家とも契約を結び、テロワールを重視したプレミアム・ワイン造りが特徴である。

MERRYVALE
VINEYARDS

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Sauvignon Blanc Napa Valley ソーヴィニヨン・ブラン ナパ・ヴァレー	Napa Valley	白	2022	750	¥6,800	Sauvignon Blanc 100% ナパの南東、ハウエルマウンテンの東側に位置するポーブ・ヴァレーにあるベッツ・ヴィンヤードの非常に岩がちな畑と、ヨントヴィルにあるラス・セレス・ヴィンヤードのブレンド。天然酵母にて数年使いの仏産シガーバレル、仏産パンション(320L&600L)、コンクリート・キューブにて発酵・熟成5か月 タイプの違う発酵槽にて複雑味を出す。発酵ライチ、グーズベリー、湿った石やレモンの皮のアロマが感じられる。樽発酵とシュール・リー熟成がもたらす厚みとさわやかな酸味が深みとバランスをもたらしている。5年の熟成も楽しみ。
	Chardonnay Carneros Napa Valley シャルドネ カーネロス ナパ・ヴァレー	Carneros Napa Valley	白	2019	750	¥6,800	在庫僅少 次20VTG 4月入荷予定 Chardonnay 100% 自社畑スタンレー・ランチの葡萄をメインに、ヴィンテージによりハイド・ヴィンヤード、ベイヴューヴィンヤードなどの葡萄をブレンド。サン・パブロ湾に近接した冷涼な畑の厳選されたされたロットを使用。80%仏産樽発酵・熟成（新樽40%）と20%ステンレスタンク発酵熟成11か月をブレンド。レモンカスタードにパイナップル、トーストの弾けるアロマ。カーネロスのシャルドネの典型的な例で、活き活きとした新鮮さを持ちながら、多層的で複雑なワイン。自然な酸味を残しながら適度なリッチさをワインに与えている。その構造とわずかな塩味がブルゴーニュのシャルドネを彷彿とさせる。
	Pinot Noir Carneros Napa Valley ピノ・ノワール カーネロス ナパ・ヴァレー	Carneros Napa Valley	赤	2018	750	¥7,400	Pinot Noir 100% 自社畑スタンレー・ランチをメインにRMS、ブラウン・ランチなど厳選されたロットをブレンド。8月下旬の早朝に収穫され畑ごとに別のタンクで天然酵母による発酵。スタンレー・ランチの一部は全房発酵。別々に压榨したのちヴォージュ産とアリエ産の仏産樽11か月熟成（新樽30%）無濾過・無清澄でボトリング。なめし草、マッシュルーム、チェリーそしてジビエの印象的なアロマ。力強さ、緊張感、はっきりとした個性にフレッシュな酸。今すぐでも楽しみ、10年から15年の熟成も期待できるワイン。
	Merlot Napa Valley メルロ ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2022	9500	¥9,500	新22VTG 価格改定 Merlot 76%、Cabernet Sauvignon 24% ヴィンテージによりナパ・ヴァレー各地の畑を使い、バランスの取れたメルロに仕上げる。仏産樽14か月熟成（新樽率50%）。冷涼な南側の畑（クームスウィル、カーネロス等）の秀逸な酸タイトな酒質と、銘醸地オークヴィル、ラザフォード、セント・ヘレナの凝縮したリッチな果実をバランスさせる。品種の特徴を表すブラックベリーと花の香、フレッシュさと柔らかいタンニンが感じられるメルロを表現する。熟成するポテンシャルがあるが今飲んでもおいしい。
	Cabernet Sauvignon Napa Valley カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2017	750	¥13,000	16) Cabernet Sauvignon 77%、Merlot 13%、Malbec 6%、Cabernet Franc 4% ナパ・トップレベルの3つの畑ステージューチ、ハードマン、ランチョ・チャイルスから調達。17) CS 85%、CF 10%、Merlot 5%ステージューチを中心にナパの標高の高い畑をセレクト。それぞれの畑毎に小さなタンクで5日間低温でキープした後天然酵母にて発酵。仏産樽22か月熟成（新樽50%）プラム、ブラックベリー、チェリーなどの豊富なダークフルーツの香りに、なめし草や花崗岩のような鉱物的ミネラルが感じられる。口に含むと活き活きとした酸がフレッシュさをもち、柔らかいタンニンとヴェルヴェットのような口当たり。すぐにも楽しみ、15年以上美しく熟成する。
	Antigua Dessert Wine アンティグア デザート・ワイン	California	V.D.N. デザート・ワイン	NV	375	¥5,500	Wine Enthusiast 91 Muscat de Frontignan 100% Alc.: 19% 残糖分: 11% このワインの原型はアンドレ・チェリチェフがボーリュー・ヴィンヤードでソレラ方式で仕込んだもの。1980年代後半に、アンドレ・チェリチェフ仕込んだ1970~1983年のワインを樽ごと購入。これをベースにソレラ方式で造り続けている。果汁を発酵途中で上質なブランディを加え発酵を停止させ、長い樽熟成させた後にソレラに加えた。現在このアンティグアのソレラは35年以上の熟成を経ている。ナッツとオレンジピールの複雑なアロマ、厚みのあるリッチな口当たり。ティラミス、クリームブリュレなどデザートやチーズと楽しめる。

MERRYVALE FAMILY OF WINES

STARMONT
WINERY AND VINEYARDS

MERRYVALE
VINEYARDS

FORWARD
Kidd



メリーヴェール



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

MERRYVALE FAMILY OF WINES

メリーヴェールの前身Sunny St. Helena Wineryは1933年の禁酒法の廃止直後に最初に建設されたナバ・ヴァレーの誇りとも言える象徴的なワイナリー。長い歴史の中で数々の著名な生産者が、このワイナリーを拠点にしてワインを生産してきた。ロバート&ピーター・モンダヴィがワインメイキングのキャリアをスタートしたのも、このワイナリーだった。

「メリーヴェール」はビル・ハーラン、彼の不動産事業のパートナーであるピーター・ストック、ジョン・モンゴメリー、ロビン・ダニエル・レイル（元ドミナスの共同経営者、現レイルヴィンヤードオーナー）が共同出資して始める。

1991年に現オーナーのシュラッター家が資本参加し1996年には単独所有。セント・ヘレナ東斜面とカーネロスに自社畑を持ち、テロワールに合わせた堅実なワインを造り続けている。現在は、プロファイル・コレクション、メリーヴェール・ヴィンヤーズ、フォワード・キッド、スターモントの4つのブランドをナバ・ヴァレーとノースコーストの自社畑と契約畑から造り上げる。

History 歴史

- 1933 ジャック・リオダ Sunnyhill Winery 設立。すぐに Sunny St. Helena Winery と改名。
- 1937 ロバート&ピーター・モンダヴィの父であるセザール・モンダヴィが Sunny St. Helena Winery の共同オーナーに。



セザール・モンダヴィ



ロバート・モンダヴィ



ピーター・モンダヴィ

ロバート&ピーター・モンダヴィがワインメイキングのキャリアをスタートしたのは、このワイナリーだった。

後に、ナバ・ヴァレーで始めて低温発酵を大々的に取り入れたモンダヴィ家だが、その最初の試みもここでなされた。ピーターが低温発酵について実験し、ロバートが製品化した。また Sunny St. Helena Winery はワイン協会のメンバーでロバートはそこで伝説的なワイナリーであるイングルヌックのジョン・ダニエルに出会い影響された。

- 1946 共同組合に売却された後、当時の著名な醸造家であるチャールズ・フォーニが買収
- 1972 クリスマン・ブラザーズへ売却
- 1983 ビル・ハーランが「メリーヴェール」初リリース



Marryvale 由来

ビル・ハーランの不動産事業の会社である、パシフィック・ユニオン・ランド・カンパニーが当時入居していた、歴史的な建物であるサンフランシスコの **Gas Light Building** で営業していた「メリーヴェールアンティーク」に由来。当時彼らは自分たちのオフィスのことをメリーヴェールと呼んでいた。



ビル・ハーラン



ボブ・レヴィ



ドン・ウィーバー

ハーラン・エステート、ボンド、プロモントリー・・・現在に至るまで共に仕事することになる、この3人や、ミッシェル・ロランもここで出会う。

ビル・ハーランがウルトラ・プレミアムなカベルネを造ろうと不動産事業のパートナー達と、ロビン・ダニエル・レイルと共同出資して始めた「メリーヴェール」プロジェクトが全ての始まりだった。

- 1986 ビル・ハーラン Sunny St. Helena Winery 買収
- 1988 ボブ・レヴィ 醸造ディレクターに就任
- 1989 スターモント初リリース
- 1991 スイス出身の実業家である、ジャック・シュラッターがパートナーに。
- 1996 メリーヴェール、シュラッター家の単独所有に。
- 1997 プロファイル・エステート・ヴィンヤードにミッシェル・ロラン、デイビッド・エイブリュー、ボブ・レヴィで植樹。
- 2003 スタンリー・ランチ・ヴィンヤード取得
- 2008 現当主、ルネ・シュラッター就任



ロビン・ダニエル・レイル

イングルヌックのジョン・ダニエルの娘。R・モンダヴィの元でワインビジネスを学び、「ペトリュス」のクリスマン・ムエックスと「ドミナス」を設立。ビル・ハーランの秘書からビジネスパートナーになりメリーヴェールに出資し参加する。1995年に全ての株を売却して、自身のワイナリー「レイル・ヴィンヤーズ」を始める。



デイヴィッド・エイブリュー

プロファイル・エステートの管理を担当



リック・フォアマン

メリーヴェール初代ワインメーカー



ジェイソン・パルメイヤー

メリーヴェールで初期のキャリアを積む

Schlatter Family 現オーナーシュラッター家



ビル・ハーランと彼のパートナー達が立ち上げた「メリーヴェール」は最初からナバの高品質のウルトラプレミアムワインを目指し、それはすぐに成功し生産量も拡大した。

そして1990年代初頭、さらなる成長のため資金調達を目指し投資家を探していた際に友人を通して紹介されたのが、スイス人起業家であるジャック・シュラッター。

ワイナリーの運営に興味があったジャックはメリーヴェールの株式を50%取得し共同オーナーとなり、その後ジャックのコネクションを得て販売のチャネルも増加しビジネスは順調に拡大した。

しかし、ジャックはそれだけでは満足できず「もっと積極的にブランド構築に取り組みたい」と1996年に株式を100%取得し、単独オーナーとなる。

その後、自社畑の取得へと舵を切り、1996年には後の「プロファイル・エステート・ヴィンヤード」と知られるセントヘレナの東側の急峻な丘陵地に位置する畑を、2003年にカーネロスのスタンリー・ランチの区画を取得。

2008年にはジャックは会長に就任し息子のルネが社長兼最高経営責任者に就任。

ルネは生産者との関係から販売管理まで、メリーヴェールの全てを統括している。

MERRYVALE FAMILY OF WINES

Estate Vineyard 2つの自社畑



プロフィール・エステート・ヴィンヤード

1996年取得

カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、
プティ・ヴェルドが植えられている。

メリーヴェール・ワイナリー

2003年取得

シャルドネ、ピノ・ノワール、シラーが植えられている。



スタンリー・ランチ・ヴィンヤード

サステイナブル農法への取り組み

- ◆ 天気予報ステーションを設置し効率的な灌漑と病気の予防
- ◆ 自然な方法での害虫駆除のための鳥の巣箱設置
- ◆ ワイナリーで使用する水の100%リサイクル
- ◆ コンポストによる有機肥料使用
- ◆ カヴァークロップ
- ◆ ナパ・グリーン・ランド & ワイナリー認証取得



Profile Estate Vineyard



1997年にミシェル・ロラン、ボブ・レヴィ（当時、メリーヴェールの醸造ディレクター）
デイヴィッド・エイブリューの管理下で畑を一から作り直し改植した。現在約10ha
を所有。セント・ヘレナの東側の尾根、標高300m、フォグラインの上に位置しナパ
ヴァレーを一望に見渡す畑。急峻な斜面に位置し、岩がちで、農作業は非常に困難。
土壌はシルト、砂、砂利などの複合砂質ロームなどモザイク状に入り組んでいる。
多様な土壌やマイクロ気候が入り組んだ土地ゆえに、小さなブロックに区分けして
個々に管理している。

Stanly Ranch Estate Vineyard



1872年にジョン・スタンリー判事によって設立された、カーネロスにある歴史的な
葡萄畑。2003年に取得。
カーネロスはナパ・ヴァレー最南端でサンフランシスコ湾からの霧と風の影響を強く
受ける非常に冷涼なエリア。
15haの畑のうち、9haにシャルドネが植えられる。北西の最も斜面の上に位置する
2haの区画「Block 2A」は2001年に植樹。シルエット専用のシャルドネの区画。

Winemakers ワインメーカー

Andrew Wright アンドリュー・ライト



アリゾナ州ソノラ砂漠で育つ。
大学卒業後に出かけたニューヨーク州北
部のフィンガーレイクスでの偶然の出会いによりワインに目覚める。
アリゾナ州ソノイタでワイン造りのキャ
リアをスタート。2012年にナパ・ヴァ
レーに移住後はハーラン・エステート、
ボンド、プロモントリー等でキャリアを
積んだ。現在はメリーヴェールのワイン
の全てを監督している。

Jeff Crawford ジェフ・クロフォード



アラスカ出身。カリフォルニア大学テ
ビス校で経済学の学士号を取得。
2007年にスターモントに入社。
2010年にアシスタントワインメーカ
ーに任命、すぐにアソシエイトワインメ
ーカーに昇格。
2014年からスターモントのワインメ
ーカーを務める。
オレゴン、ドイツ、ギリシャなどの世界
各国のワイン産地を訪れ研鑽を積む。

MERRYVALE FAMILY OF WINES

Brands 4つのブランド



MERRYVALE VINEYARDS

メリーヴェール・ヴィンヤーズ

ナバ・ヴァレーの目抜き通り国道 128 号線を北に向かいセント・ヘレナの街に入ると右手に広々としたガーデンと豪華なワイナリーがあり、人々を迎え入れてくれる。メリーヴェール・ヴィンヤーズはナバ・ヴァレーの畑にこだわり、ナバ・ヴァレーが生み出す品種の個性を最大限に引き出すことを使命としている。セント・ヘレナ東斜面にある自社畑「プロファイル・エステート・ヴィンヤード」からはボルドー系赤ワイン品種、カーネロスのハイド・ヴィンヤードの南にある自社畑スタンレー・ランチからは冷涼品種が丁寧に栽培される。特にナバ・ヴァレーでは貴重であるピノ・ノワールの最適畑の一つである。また、ナバ・ヴァレー各地の厳選した栽培農家と契約を結び、テロワールを重視したプレミアムワインを造る。ワインメーカーはプロファイル・コレクションと同じアンドリュー・ライト。

PROFILE COLLECTION

プロファイル・コレクション

プロファイルレッドワインはビル・ハーランがナバ・ヴァレー最高の数か所の畑からウルトラ・プレミアム・ワインを造るべく、1983年に初リリースして以来30年以上にわたって造られるメリーヴェール伝統のアイコンックワイン。ちなみに、現在のボンド/セント・エテン、メルバリーの畑がかつては含まれ、ボンド創業のきっかけになった。シルエット・シャルドネは1993年リリース。

シュラッター家の代になり、自社畑獲得へと舵をきり、現在ではプロファイルはプロファイル・エステート・ヴィンヤードから、シルエットはスタンレー・ランチ・ヴィンヤードの葡萄を96%使用。(残りはハイド・ヴィンヤードから調達。)

コンサルタントはフィリップ・メルカ、ワインメーカーはハーラン、ボンド、プロモントリーなどでキャリアを積んだアンドリュー・ライト。



FORWARD

Kidd

フォワード・キッド

ナバの100以上ある土壌のバリエーションに敬意を払い土壌タイプにちなんで名付けられた。

Forward Soil Series はシルト、砂、砂利などの複合砂質ローム。カスケード山脈とコースト山脈の中程度の標高の場所に多く見られる。**Kidd Soil Series** は流紋岩質の凝灰岩や流紋岩が風化した物質で形成される非常に水はけのよい浅い土壌。ローム質の崩れやすい粒上の構造で、大きめの岩石などがみられる。山岳地帯で見られる。ナバの多様なテロワールで育つ多種の葡萄品種を使用した、モダンで表現力豊かなレッド・ブレンド。ナバ・ヴァレーの厳選された畑のロットを組み合わせることで深みのある個性的なワインが造られる。家族経営の小規模栽培農家と密接に協力しながら、様々な畑から葡萄を調達。ナバ・ヴァレー各地と各畑の個性を表現できるようなワインを目指す。品種構成はヴィンテージ毎に変わる。



STARMONT WINE AND VINEYARDS

スターモント

「STARMONT」の名はメリーヴェール創業者の Peter Stocker, Bill Harlan, John Montgomery の名前から命名。(Peter Stocker, John Montgomery はビル・ハーランの不動産事業の関係者で1983年メリーヴェールをリリースした時の出資者) 1989年にスターモントが初めてラベルに登場したときから、品種の個性を豊かに表現する親しみやすいワインとして認識されてきた。

リーズナブルで高品質、フレッシュで、センス・オブ・プレイス(テロワール=土地の個性)を表し、自然なバランスが取れたワインを目指す。

現ワインメーカーのジェフ・クロフォードはこの信念に基づき、ナバ・ヴァレー、ノースコーストの適所の葡萄(自社畑+契約畑)でベストなワインを生み出している。



メリーヴェール ヴィンヤーズ

メリーヴェールの前身は禁酒法の廃止後ナパで一番最初に創業したナパの象徴的なワイナリー。長い歴史の中で数々の著名な生産者がここでワインを生産した。「メリーヴェール」はビル・ハーラン、彼の不動産事業のパートナー、ロビン・ダニエル・レイル（元ドミナスの共同経営者、現レイルヴィンヤードオーナー）が1983年に立ち上げたプロジェクト。現在に至るまでビル・ハーランと共に仕事をする、ポップ・レヴィ、ドン・ウィーパー、ミシェル・ロランもここで出会った。1991年に現オーナーのシュラッター家が資本参加し1996年には単独所有。セント・ヘレナ東斜面に一から造り上げた自社畑「プロファイル・エステート・ヴィンヤード」からはホルドー系赤ワイン品種、カーネロスのハイド・ヴィンヤード*の南にある自社畑「スタンリー・ランチ」からは冷涼品種が丁寧に栽培される。テロワールに向き合った堅実なワインを造り続けている。現在は、プロファイル・コレクション、メリーヴェール・ヴィンヤーズ、フォワード・キッド、スターモントの4つのブランドをナパ・ヴァレーの自社畑とノース・コーストの契約畑から造り上げる。「メリーヴェール・ヴィンヤーズ」はナパ・ヴァレーの畑にこだわり、ナパ・ヴァレーが生み出す品種の個性を最大限に引き出すことを使命としているブランド。2つの自社畑からとナパ・ヴァレー各地の厳選した栽培農家の畑から、テロワールを重視したプレミアムワインを造る。



2022 Sauvignon Blanc Napa Valley

ソーヴィニヨン・ブラン ナパ・ヴァレー

小売価格 6,800円（税別）

AVA ナパ・ヴァレー

畑 ベンツ・ヴィンヤード / Bentz Vineyard (ポープ・ヴァレー)、ラス・セレス・ヴィンヤード / Las Cerezas Vineyard (ヨントヴィル)

品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

醸造 天然酵母にて数年使いの仏産シガー・バレル (320 リットル) とパンション (600 リットル) に加えてキューブ型のコンクリート・タンク (910 リットル) にて醗酵・熟成 5 カ月間

ヴィンテージ 冬と春のふんだんな雨量のおかげで、芽吹きは例年より一週間以上早く豊富な結実となり、春から夏にかけて暖かく安定した天候が続いた。メリー・ヴェールでは 8 月 16 日から収穫が始まり、9 月 5 日のレイバー・デイの前後に猛暑日が続き収穫は加速した。その後の雨のため涼しいひと時が戻ったため、葡萄が十分に熟成するのを待つことが出来た。2022 年は、「2つの収穫の物語」と呼ばれる。レイバー・デイの前に収穫された葡萄から造られたワインはキリッとして活気にあふれ、その後に収穫されたものは濃厚で力強い味わいのワインとなった。ワインメーカーのアンドリューによると 2022 年のメリーヴェールの白ワインは完璧な酸度と新鮮さを備え傑出した味わいと口当たりとのこと。

味わい 天然酵母発酵によりライチ、グーズベリー、湿った石やレモンの皮のアロマが感じられる。樽発酵とシュール・リー熟成がもたらす厚みとさわやかな酸味が素晴らしい深みとバランスをもたらしている。5 年ほど熟成しても楽しめる。

2019 Chardonnay Carneros Napa Valley

シャルドネ カーネロス ナパ・ヴァレー

希望小売価格 6,800円（税別）

AVA カーネロスナパ・ヴァレー 品種 シャルドネ 100%

畑 スタンリー・ランチ 84%、ハイド・ヴィンヤード 16%

醸造 サン・パブロ湾に近接した冷涼な畑の厳選されたロットを使用。クラシックなブルゴーニュの技法を採用。全房圧搾。野生酵母使用。攪拌は最小限に抑えた。80% 仏産樽 (新樽 40%) / 20% ステンレスタンクにて 11 カ月熟成。

ヴィンテージ 2019 年は生育期は雨の多い冬から始まり、穏やかな春、熱波のない長く暖かい夏へと続いた。夏の午前中に立ち込める霧は果実のフレッシュさとフィネスを保ち、穏やかで長い生育期が素晴らしい色合いとソフトなタンニンを引き出した。全体として並外れた果実味、明るい酸、しっかりとした口当たりの素晴らしいヴィンテージとなった。

テイastingコメント カーネロスのシャルドネの全ての要素～明るい酸味、香ばしい塩味、幾層にも折り重なる複雑性、豊富な果実味～がボトルに集約されている。



メリーヴェール・ワイナリー

2003 年取得。シャルドネ、ピノ・ノワール、シラーが植えられている。

スタンリー・ランチ・エステート

*ハイドヴィンヤード

2018 Pinot Noir Carneros Napa Valley

ピノ・ノワール カーネロス ナパ・ヴァレー

希望小売価格 7,400円 (税別)



AVA カーネロスナパ・ヴァレー

畑 スタンリー・ランチ、RMS、ブラウン・ランチ、リー・ヴィンヤード

品種 ピノ・ノワール 100%

醸造 古典的なブルゴーニュの製法で造られる。5日間の低温浸漬、天然酵母の使用、オープントップのステンレスタンクでの自然発酵、無濾過・無清澄でボトリング。仏産樽にて11カ月熟成。新樽比率 30%

ヴィンテージ ワインメーカーにとって理想的なヴィンテージ。年明け早々に豊富に雨が降り土壤に水分を蓄えた。その後続いた穏やかな春の気候で芽吹きと開花は少し遅れたが均一な結実した。熱波の無い穏やかな夏、日照時間は長く適度な暑さを維持した秋の間に葡萄は少しずつ糖度をあげながらフェノールの成熟を待つことが出来、理想的なタイミングまで収穫を待つことが出来た。

テイastingコメント クラシックなカーネロスのピノ・ノワールの特徴である濃厚な果実味と爽やかな酸味を備えたワイン。森の下草やアーシーなニュアンスに、ブラック・チェリーやシナモン、クローヴなどのスパイス、鉱物的なミネラルなどが合わさり複雑な香りが立ち昇る。口当たりは滑らかで、厚みと自然な酸味が良くバランスし余韻はいつまでも続く。素晴らしいヴィンテージ。今飲んで楽しめるが、10年ほど熟成するポテンシャルがある。



メリーヴェール・ワイナリー

2003年取得。シャルドネ、ピノ・ノワール、シラーが植えられている。

スタンリー・ランチ・エステート



*ハイドヴィンヤード

2018 Merlot Napa Valley

メルロ ナパ・ヴァレー

希望小売価格 7,500円 (税別)



AVA ナパ・ヴァレー

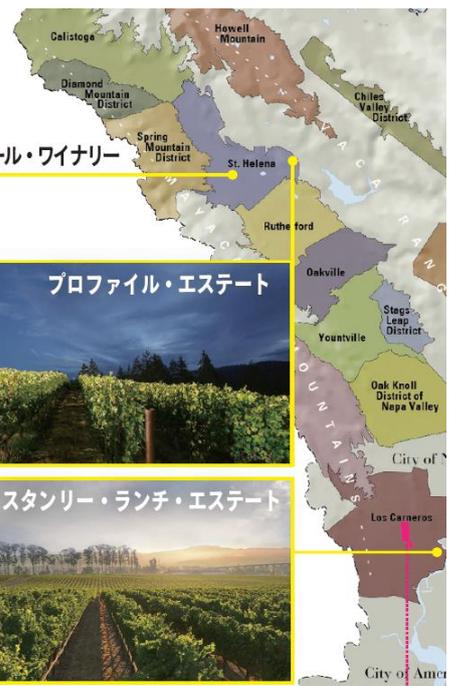
畑 トルチャード・ヴィンヤード(カーネロス)、ファレラ・ヴィンヤード(クームスヴィル)、ステージ・コーチ(アトラス・ピーク)、プロファイル・エステート

品種 メルロ97%/カベルネ・ソーヴィニヨン1.5%/マルベック1.5%

醸造 手摘み、人の手による選果後それぞれの畑ごとに発酵。仏産樽で22カ月熟成(新樽比率50%)無濾過、無清澄でボトリング。

ヴィンテージ 年明け早々に豊富に雨が降り土壤に水分を蓄えた。芽吹きと開花は少し遅れたが均一な結実した。穏やかな夏、日照時間は長く適度な暑さを維持した秋の間に葡萄は少しずつ糖度をあげながらフェノールを蓄積できた。ワインメーカーにとって理想的なヴィンテージ。

テイastingコメント ナパ・ヴァレー南部の冷涼なクームスヴィルとカーネロスをメインに、アトラスピークとセント・ヘレナ東丘陵からの果実も加わり、スパイシーで香り高く、酸と充実した果実味がバランスし、柔らかい口当たりの典型的なメルロ。モカとスパイスの香りに、ブラックベリー、土、花のアロマ。口中では豊かで柔らかい舌ざわりに、中盤ではフレッシュな味わい。フィニッシュは非常にソフトで優しいタンニンが締めくくる。美しい酸と触感のおかげで親しみやすく、複雑で華やかなワインに仕上がった。



メリーヴェール・ワイナリー

プロファイル・エステート



スタンリー・ランチ・エステート



*ハイドヴィンヤード

2017 Cabernet Sauvignon Napa Valley

カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー

希望小売価格 13,000 円 (税別)



AVA ナパ・ヴァレー

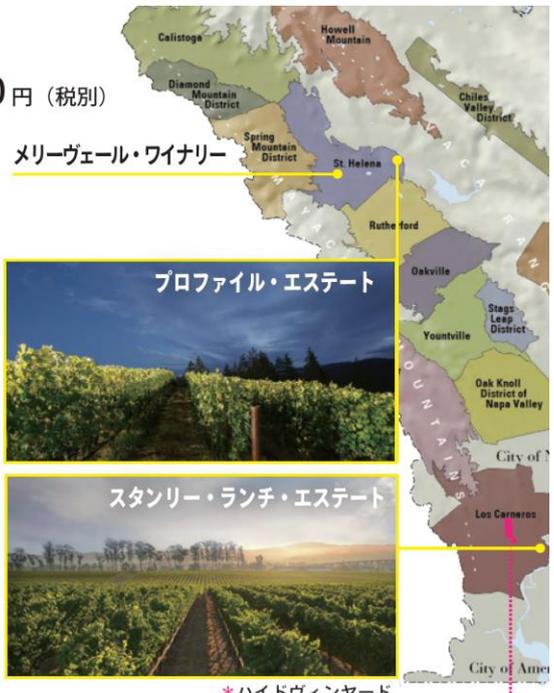
畑 ステージコーチ、ハードマン、スタントン、グリーンウッド
ナパ・ヴァレー各地をブレンド (主にアトラスピーク、セントヘレナなど)

品種 カベルネ・ソーヴィニオン85%/カベルネ・フラン10%
メルロ5%

醸造 畑毎に小さなタンクで5日間の低温浸漬。天然酵母にて発酵。
ミディアム・トーストの仏産樽 22 カ月熟成 (新樽比率 50%)。無濾過、無清澄でボトリング。

ヴィンテージ 例年より低い収量だが、ワインメーカーは 2017 年の品質について保証している。この年は豊富な雨で始まった。春の天候は穏やかで、冬の雨のおかげで葡萄樹はすくすくと力強く成長した。9月の第1週目に暑い日が続き、収穫が本格化した。その後すぐに涼くなったため糖度は通常に戻った。残りの葡萄はその後数週間かけて収穫され 10月6日に完了したが、これは2017年の山火事が始まるわずか2日前であった。

テイastingコメント フレッシュで力強く、素晴らしい口当たりと長いフィニッシュを持つこのワインは、若いうちからとても親しみやすい。今飲んでも驚くほどの深みがありクラシックなナパ・カベルネの特徴をよく表現している。15年以上美しく熟成する。



メリーヴェール・ワイナリー

プロファイル・エステート

スタンリー・ランチ・エステート

*ハイドヴィンヤード

Antigua NV アンティグア (ヴァン・ド・ナチュレ デザートワイン)

小売価格 5,500 円 (税別)



AVA カリフォルニア

品種 ミュスカ・ド・フロンティニャン 100%

醸造 ソレラ方式

コメント このワインの原型はアンドレ・チェリチェフがポーリュー・ヴィンヤードでソレラ方式で仕込んだもの。1980年代後半に、アンドレ・チェリチェフ仕込んだ1970～1983年のワインを樽ごと購入。これをベースにソレラ方式で造り続けている。果汁を発酵途中で上質なブランディを加え発酵を停止させ、長い樽熟成させた後にソレラに加えた。現在このアンティグアのソレラは35年以上の熟成を経ている。

味わい ナッツとオレンジピールの複雑なアロマ、厚みのあるリッチな口当たり。ティラミス、クリームブリュレなどデザートやチーズと楽しめる。