

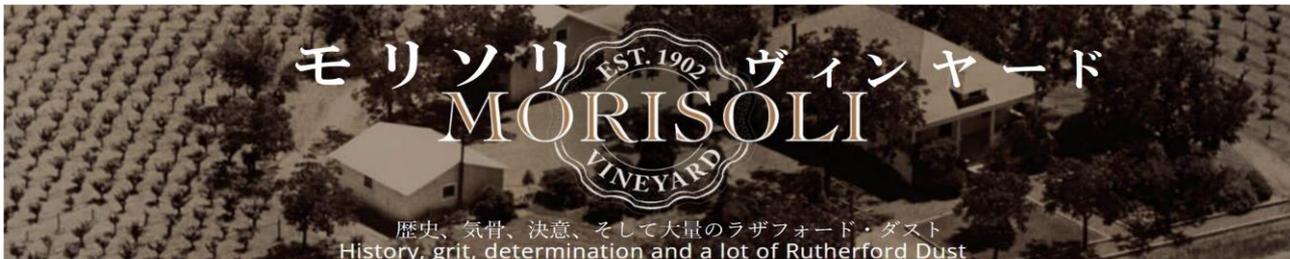
J. J. コーン(スケアクロウ)の畑と隣り合わせ、1902年から続く栽培農家が初めて元詰め、ラザフォードの特徴を繊細に描き出す

1883年モリソリ家がスイスからアメリカに移住、1902年にラザフォード・ニーバム・レーンに住居を構えて以来、5世代120年に渡ってモリソリ家がこの畑を栽培管理する。過去から現在までボーリュウ、オリン・スウィフトなど有名ワイナリーが葡萄を調達。マヤカマス山へ続くなだらかな斜面で土壌は古代の川の堆積土壌。カベルネ・ソーヴィニオンが中心に植えられているが1902年に植樹の株造りの混植のブロックもあり、古樹の貴重な区画と認定されている。5世代目になるクリス・モリソリが初めてモリソリ元詰めワインを始め、この2018ヴィンテージが初リリース。ワインメーカーは長年ボーリュウに勤めたジョエル・エイケン。日本が初輸出。



新規取扱い・限定品

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Cabernet Sauvignon Rutherford Napa Valley カベルネ・ソーヴィニオン ラザフォード ナバ・ヴァレー	Rutherford Napa Valley	赤	2018	750	¥38,000	新商品
Cabernet Sauvignon 100% ラザフォード西側自社畑モリソリ・ヴィンヤードの1992年植樹のブロックを使う。低温浸漬、ゆっくりとした発酵、27日間のマセラシオン、仏産セガン・モローの樽熟成(新樽60%) 約17ヶ月樽熟 味わいには深みがあり、しっかりとした豊かなタンニンが存在する。カシスと土っぽさを感じさせるクラシックなラザフォード丘陵の特徴と、香ばしいモカコーヒーの魅力的な香りが味わいの中にもあふれている。							



紹介は畑がお隣同士の「スケアクロウ」(中川ワイン取り扱いの希少ワイナリー/年一回の割当てで瞬殺完売となる)から。「うちの畑・J」コーン・ヴィンヤードに隣接するモリソリ・ヴィンヤードが自社元詰めのワインを始めたから、日本に輸入して販売してあげて！」そこからワイナリー・オーナーとの関係が始まった。

1883年ロコ・モリソリがスイスからアメリカに移住。1902年にラザフォード・ニーバム・レーンに住居を構えて以来、5世代120年に渡ってモリソリ・ファミリーがこの畑を栽培管理する。現オーナーのゲイリー&メロディ・モリソリ夫妻は今までに習い栽培管理会社を使わずにスタッフが管理する。過去からあまたのワイナリーがモリソリの葡萄を使い、現在も AMICI, Biale, Elyse, Etude, Jacob Fanklin, Sequoia Grove, Trujillo, V.Sattui などがシングル・ヴィンヤード表記でワインを造る。シングル・ヴィンヤードではないが昔から現在までボーリュウ、オリン・スウィフトなど有名ワイナリーが葡萄を調達。現在畑は22ha、5つのブロックに分かれる。マヤカマス山へ続くなだらかな斜面で土壌は水はけの良い小石が混じった粘土質と砂交じりの古代の川の堆積土壌。5つのうちのひとつの Old Block は1880年代に開墾され、1902年に植え替えられた株造りの混植のブロックで品種はアリカント・プーシェ、カリニャン、グラン・ノワール、マスカット・ハンブルグ、ネグレット、シラー、ヴァルデギューエ、ジンファンデルなどがセント・ジョージの台木に接ぎ木され現存する。古樹の貴重な区画と認定され UC デイヴスが培養した「モリソリ・クロン」があるほど貴重。モリソリはラザフォード・ダスト・ソサエティのメンバーとしてラザフォードの発展に協力し、畑はヒストリック・ヴィンヤード・ソサエティのメンバーとして認定されている(ベッドロックのモーガンとターリーのティーガン・パサラクアが中心になっている)。



モリソリ・ファミリー/息子クリス 母メロディ 父ゲイリー



ワインメーカー
ジョエル・エイケン

初リリース
初VTG



カベルネ・ソーヴィニオン ラザフォード ナバ・ヴァレー
2018 Cabernet Sauvignon Rutherford Napa Valley

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 100% 小売価格 38,000 円(税別)
AVA: ラザフォード、ナバ・ヴァレー

畑: モリソリ・ヴィンヤード 国道より西側マヤカマス山へ続くなだらかな斜面の畑。仕立ては両側に同じように伸ばすコルドン式で、1992年に110Rと1103Pの台木に、クローン7&8を接ぎ木した Zieger Block の葡萄を使う。

ヴィンテージ: 2018年は絵に描いたような素晴らしい年で、冬にかなりの雨が降り、夏は暖かい気温が続き、26-29°Cの日が続く晩夏まで長い生育期間を確保出来、完璧な葡萄が収穫された。十分に収量調整された2.5トン/エーカーのカベルネ・ソーヴィニオンが2018年10月18日に26.5Brixで手摘みされた。

醸造: ワインメーカーのジョエル・エイケンの手により、果実は7°Cの低温で4日間の低温浸漬を終え、その後マストを21°Cまで温めて発酵を促した。果汁は1日に3回ポンプオーバー(液循環)が行われ、最高温度は30°Cに達し、ゆっくりとした抽出を行い、27日間のマセラシオンの後プレス。仏産セガン・モローのミディアム・トーストの樽で熟成(新樽率60%)2度の澱引きをし、約17ヶ月樽熟させ、ブレンド後2020年7月20日にボトルング。

味わい: 仕上がったワインは、深みのある濃い紫色で、味わいには深みがあり、しっかりと豊かなタンニンが存在する。カシスとチェリーと土っぽさを感じさせるクラシックなラザフォード丘陵の特徴と、香ばしいモカコーヒーの魅力的な香りが味わいの中にもあふれている。このワインは、現在も美しく、親しみやすく楽しめるが、年月が経つにつれて複雑さを増しながら、何十年も熟成していく可能性がある。

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161



熟練の作業員が働く

