

伝統的な手法を心がけるサンタクルーズの個性溢れる作り手。マウンテン・クレープの美質を生かす。

ナパの南、サンノゼの南に広がるAVAが1982年に認められたサンタクルーズマウンテン。マウンテン・クレープとしてはもっとも早く産地として認められたひとつで、このマウントエデンやリッジ・ヴィンヤーズがあります。現オーナーのジェフリー・バターソンは1972年に畑・ワイナリーを買い取り、16ヘクタール強の畑は、標高600メートル前後のマウントエデンの山頂付近にあります。冷涼な環境で育った十分に酸の保たれたブドウは、収量を抑えて収穫され、クラシックなスタイルを貫くワイナリーとして高い評価を受けています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay Wolf Vineyard – Edna Valley シャルドネ ウルフ・ヴィンヤード エドナ・ヴァレー	Edna Valley	白	2020	750	¥4,800	再入荷
	Chardonnay100% セントラルコースト サン・ルイ・オビスポにある地区最古の畑 ウルフ・ヴィンヤード。サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるマウント・エデンのワイナリーに運び、同じ繊細な管理で醸造。 仏産+米産樽を併用（新樽と数年使いの樽を組み合わせる） 樽熟成約10カ月、マロラクティック酸は半分のみ、半分は秀逸な酸を残す。 樽の風味が心地良く、トロピカル・フルーツの豊かな果実味に柑橘類を思わせる酸がのって、バランスがよく、凝縮感があり、余韻にフレッシュさを感じさせるミディアム・ボディのワイン。						
	Chardonnay – Estate シャルドネ エステート	Santa Cruz Mountains	白	2019	750	¥10,000	
	Chardonnay100% フレンチオーク樽で発酵、熟成（100%マロラクティック発酵・新樽率65%）シュールリーで10ヶ月熟成 瓶熟成2年後にリリース。豊かなシトラスの香り、碎石、スモークなどが混然一体となってグラスから湧き上がります。しっかりとした酸と果実味がある為、長期熟成に耐えられます。						
	Pinot Noir – Estate ピノノワール エステート	Santa Cruz Mountains	赤	2018 2019	750	¥11,000 ¥12,000	18VTG 在庫僅少
	Pinot Noir100% ルイ・ラトゥールから貰い受けて19世紀後半に植樹した株の芽を1945年に植えました。自然酵母を用いて小さい解放桶で発酵、シュールリーで熟成させています。フルゴーニュスタイルのエlegantな仕上がり。赤い果実、腐葉土、ザクロのアロマが特徴で長期熟成にも向いています。						
	Cabernet Sauvignon – Estate カベルネソーヴィニオン エステート	Santa Cruz Mountains	赤	2017	750	¥16,500	
	Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2% 仏産樽と米産樽を約半ずつ（新樽65%）、24ヶ月樽熟成。瓶熟2年後にリリース。 標高高く冷涼な畑。カリフォルニアのカベルネとしては珍しく、洗練されたタンニン、心地よい酸とアメリカには低めのアルコール、甘くない味わい、タイトな仕上がり。長熟が特徴。						



ナパの南、サンノゼの南に広がるAVAが1982年に認められたサンタ・クルーズ・マウンテン。マウンテン・クレープのAVA（アメリカのワイン栽培地域）としては最も早く認められたひとつで、このマウント・エデンやリッジ・ヴィンヤーズがあります。サンタ・クルーズ・マウンテンの中心に位置するサラトガの町の西にマウント・エデン・ヴィンヤーズはあります。所有する畑は、標高600メートル前後のマウント・エデンの山頂付近にあります。冷涼な環境で育った十分に酸の保たれたぶどうは、収量を抑えて収穫されます。1940年代後半から1960年代初頭に現在のマウント・エデン・ヴィンヤーズを開墾したマーティン・レイは元々ポール・マッソン・ヴィンヤードにあったシャルドネを植樹しました。しっかりした構成をもったワインは、10年前後の熟成は全く問題がなく、というよりもむしろリリースされてすぐよりも、ある程度の熟成を経たほうがワインの要素が花開くといった、フランス等に見られる伝統的なタイプです。とくにシャルドネに関して長期熟成のワインを造り出すことで知られています。ブティック・ワイナリー、またヴァラエタル・ワイン全盛の今日にあっても、畑の個性を十分に生かしたぶどうとまさに手づくりそのものといった伝統的な手法による、一味も二味も異なるオリジナリティー溢れる風味が満喫できる、それがマウント・エデンのワインです。



セントラル・コースト「エドナ・ヴァレー」のシャルドネの魅力を余すところなく伝える一本

シ ャ ル ド ネ ウォルフ ヴィンヤード エドナ ヴァレー 2020 Chardonnay Wolf Vineyard Edna Valley

希望小売価格 4,800 円 (税別)



畑：ウルフ・ヴィンヤード

(2014年から2017年ヴィンテージまではウォルフ・ヴィンヤードを主体にパラゴン・ヴィンヤード、ストラー・ヴィンヤード、ビドル・ヴィンヤード等をブレンドしたが、2018、2019、2020年は単一畑になった。)

エドナ・ヴァレーはカリフォルニア・セントラル・コーストのサン・ルイス・オビスポ郡にあり、冷たい太平洋からの霧や風の影響を強く受ける、世界でも有数のブドウの生育期間の長い生産地と言える。同じ年の他の地域のブドウがリッチでよく熟した状態であっても、太平洋からの影響で切れ味のよい酸を保つことができる。

平均して発芽は2月で収穫は例年10月。ゆっくりとシャルドネは

熟し、バランスのとれた果実ができる。このワインに使われるのはジャン・ピエール・ウルフが耕す22ヘクタールのウルフ・ヴィンヤード。同畑はエドナ・ヴァレーの牧歌的などかな雰囲気のある場所にある。

1976年エドナ・ヴァレーのワインのパイオニア アンディ・マックレガーが植樹し、1999年にマックレガーからジャン・ピエール・ウルフが畑を購入。2008年より環境保全型農法の認証を受けている。同畑はエドナ・ヴァレー最古で、非常に収量の少ない素晴らしいブドウを得ることが出来る。1985年からマウント・エデン・ヴィンヤーズはこの畑のシャルドネを作りつづけている。

エドナ・ヴァレー ウォルフ・ヴィンヤード



10月1日から21日にかけて収穫したブドウはワイナリーのあるサンタ・クルーズ・マウンテンに運び、醸造方法はエステート・シャルドネとほぼ同じ手法をとる。

ブドウは傷みを避ける為に、破碎はせず、優しくプレスすることで、健全な果汁を得ることができる。

すべて樽醗酵（仏産と米産）、2年から5年使いの樽を併用し、マロラクティック発酵を完全に終わらせ、シュール・リー状態で10ヶ月熟成後、ボトリング。

クチナシの花、オレンジのアロマ。樽のよく効いたフル・ボディながらエレガントであり、しっかりした酸が、エドナ・ヴァレーの印として燦然と輝く。バランスがよく、凝縮感があり、余韻にフレッシュさを感じさせ、常にカリフォルニアのベスト・バリューとして名前の挙がるワインである。

シ ャ ル ド ネ エステート サンタ クルーズ マウンテンズ 2019 CHARDONNAY ESTATE SANTA CRUZ MOUNTAINS

希望小売価格 10,000 円 (税別)



100%Chardonnay

畑：サンタ・クルーズ・マウンテンのマウント・エデン・ヴィンヤード（自社畑）
マウント・エデン・クローン

ブドウがわずかに黄緑から黄色になったところに収穫し、破碎せずにやさしくプレスする。

仏産樽（新樽 65%）で発酵・熟成（10ヶ月）、マロラクティック発酵を完全に終わらせる。

人工的な清澄はせず、透明感を出すため、軽いフィルターがけ後ボトリング。2年間瓶熟させてからリリースする。

ブドウの花は非常に弱く、開花期の風や雨で結実不良になることがある。2019年は春の雨で収量が平年の60%も激減するという大きな打撃を受けたが、その後の生育は順調で、自然に収量が落ちたことでブドウの粒一つ一つに味わいは凝縮し、前年より6日遅い9月2日に始めて二日間で高品質な果実を収穫することができた。

マウント・エデンのシャルドネとブルゴーニュ以外のシャルドネの違いは「長熟性」。それがこのシャルドネを良いワインではなく偉大なワインにしている理由の一つである。秀逸な酸があることもその要素の一つで、たっぷりとした酸はワインの熟成のスピードを遅くする。その為エステート・シャルドネは2年瓶熟を経てからリリースしている。

マウント・エデンのシャルドネの特徴であるスイカズラ、クチナシのフローラルなアロマ、柑橘類の果皮、土由来のミネラルがふんだんに感じられる。伝統的な醸造方法を取ったスタイルの為、いつも通りのしっかりとした酸味で、バランスがよく、繊細な味わいを持つ。ミネラルが感じられるフィニッシュは長く、繊細。

エステート・シャルドネは2年間瓶熟成してからリリースしているが、その後7年から10年かけて飲み頃を迎える。

2018 PINOT NOIR SANTA CRUZ MOUNTAINS

希望小売価格 11,000 円（税別）



100% Pinot Noir

畑：サンタ・クルーズ・マウンテンにあるマウント・エデン・ヴィンヤード（自社畑）2.8ヘクタール
クローン：マウント・エデン・クローン

自社畑はドライ・ファーマーミングをしているので、降雨量をこまかく検証している。2018年素晴らしいヴィンテージで完璧な栽培条件に恵まれた年であった。収穫は前年よりも7日早い8月22日に開始し、7日間で完了した。

全体の35%は全房発酵。1トン容量の開放発酵タンクに除梗したブドウとともに入れて毎日パンチダウンを行い、発酵はゆっくり進む。（自然酵母のみ使用）

マウント・エデンでは2007年ヴィンテージのピノ・ノワールから24年ぶりにブドウの一部を全房発酵することを再開している。その結果、重さと強さ、エネルギーとニュアンスが増して、熟成によってピノ・ノワールの複雑性を引き出すことができる。

仏製樽で澱とともに12ヶ月熟成（新樽50%）することでテロワールの特徴がはっきりと出る。人工的な清澄をせず、フィルターかけなしでボトリングしている。

マウント・エデンのワインには土地とヴィンテージの個性が反映される。理想的な濃いルビー色を呈し、驚くほどフレッシュで柔らかい赤い果実のアロマとカルダモン香があり、ブラックベリー、ココアのリッチでバランスが取れた素晴らしく深みのある味わいが特徴だ。オークのニュアンスがフィニッシュに感じられる。今飲んで美味だが、20年の熟成が可能。若くして飲む場合はデキャンタージュすることをお薦めする。

2017 Cabernet Sauvignon Estate Santa Cruz Mountains

希望小売価格 16,500 円（税別）



品種：80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

畑：この地に、カベルネ・ソーヴィニオンが植樹されたのは1940年代で、現在のブドウ樹は1981-82年に植え替えられている。太平洋からの風を受ける冷涼な畑のブドウはアルコール度が上がりすぎず、味わいが凝縮したワインを作り出す。5ヘクタールの畑に植樹された品種は3.9ヘクタールカベルネ・ソーヴィニオン、1ヘクタールメルロ、0.06ヘクタールカベルネ・フラン、0.08ヘクタールプティ・ヴェルド。

太平洋の影響を強く受けるサンタ・クルーズ・マウンテンのブドウで高品質なカベルネ・ソーヴィニオンはリッジのモンテ・ベッロとマウント・エデンのカベルネ・ソーヴィニオン・エステートが双璧である、とワインメーカーのジェフリー・パターソンは自負している。

2017年は素晴らしい年で冬にたっぷりと雨が降ったことで、前年までの雨が少なく乾燥した気候と土壌に恩恵をもたらし、ブドウ樹の生育に大きな助けとなった。収穫量はやっと平均値に戻り、収穫の最終段階の天候は心地よい涼しさがあつた。古樹はドライ・ファーマーミングしており、畑が標高の高い山にあることから、近在の畑とは全く異なるテロワールが、他にはないここだけのワインを造り出している。収量は1エーカーあたり1.9トンのみ。収穫は前年より16日遅い9月26日に始まり、29日に終了。

醸造：小さな開放発酵槽で自然酵母発酵。14日間醸し期間を設けて、手作業でパンチ・ダウンを行う。50%仏産樽（60%新樽）と50%米産樽（60%新樽）で24ヶ月熟成、2年弱の熟成期間中に6、7回澱引きし、2年の瓶熟後リリース。

松林、カシス、セージ、曰く言い難い土のニュアンスが複雑に絡み合い、バニラのアロマが溢れ出す。ブラックベリーとカシスの味わいが豊か。樹齢40年の古樹にふさわしく、ドライ・ファーマーミングを施している為、しっかりとした骨格を持ちながらバランスがとれており、柔らかいタンニンがワインの力強さをより一層引き立てる。長く熟成させて楽しむという贅沢が味わえるワイン。17年の熟成が可能。