

日本人醸造家が造る、繊細な日本食に合うカリフォルニアワインを目指す。

ワイン名のノリアはスペイン語で水車の意。醸造家は中村倫久氏。UCデービス校で学び、卒業後はナパワインカンパニーでハイジバレットなどの有名な醸造家の姿勢や技術に触れて経験を積み、いくつかのワイナリーでアシスタントワインメーカー、そしてワインメーカーとして働いています。ノリアは日本食に合うワインを目標に、それに適したブドウと地区の選択を慎重に行った結果、2010年にソノマコーストの有名な栽培農家サンジャコモのブドウにたどり着きシャルドネとピノ・ノワールをリリース。2014VTGからはソーヴィニヨン・ブランが仲間入りし、新しい畑のピノ・ノワールも加わりました。カリフォルニアでアメリカンドリームを実現したワインです。2023年バークレーに新ワイナリーオープン



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量	希望小売価格	摘要
	"Noria" Sauvignon Blanc / Bevill Family Vineyard ノリア ソーヴィニヨン・ブラン ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤード Russian River Valley		白	2021	750	¥4,800	
	Sauvignon Blanc97%, Gewürztraminer 3% ステンレス・タンクと数年使いの仏産樽にて低温発酵・熟成10ヶ月後ブレンド。大吟醸がモデル。エレガントな果実味、柔らかな酸、口当たりの滑らかさが特徴。軽快かつ奥行きのあるワイン。力強い余韻と時間と共に変化する表現を楽しむことが出来ます。						
	"Noria" Chardonnay / Sangiacomo Vineyard ノリア シャルドネ サンジャコモ ヴィンヤード Sonoma Coast		白	2021	750	¥5,500	
	Chardonnay100% 100%仏産樽発酵、樽熟成10ヶ月熟成（新樽25%） 純米吟醸酒がモデル。柔軟かつ厚みのある口当たり、複雑性、粘りのある酸と心地よい余韻を実現。ライム、洋梨、アプリコットといった果実のアロマにハーブ香が心地よく漂います。						
	"Noria" Pinot Noir / Sangiacomo Vineyard ノリア ピノ ノワール サンジャコモ ヴィンヤード Sonoma Coast		赤	2021	750	¥7,300	
	Pinot Noir100% サンジャコモが所有するロバーツ・ロード・ヴィンヤード ソノマ・ウンテンの山裾西を向いたなだらかな斜面 やや赤みがかかった粘土質も混ざる。75%ステンレス発酵、25%仏産木樽発酵後、仏産樽で14ヶ月熟成（新樽40%） 香り高いラズベリー、チェリー、イチゴのアロマにアニス、シナモン、杉の香りが溶け込んでいきます。魅惑的なタンニンが繊細で、透明感のある酒質を構成し、バランスの取れた酸が余韻を引き立てます。						
	"Noria" Pinot Noir / Umino Vineyard Russian River Valley ノリア ピノ・ノワール ウミノ・ヴィンヤード ラシアン・リヴァー・ヴァレー Russian River Valley		赤	2021	750	¥9,000	新商品
	Pinot Noir100% ラシアン・リヴァー・ヴァレーの南西やや内陸に入ったセバストポルの町の近く日系故郷野氏植樹したゴールドリッジ土壌の水はけが良い畑。涼しくエレガントな葡萄となる。仏産樽（新樽50%）14ヶ月熟成 通常ラシアン・リヴァー・ヴァレーのピノ・ノワールはしっかりとした果実味でふくよかなタイプが多いが、このウミノ・ヴィンヤードはタンニンの抽出を抑え、透明感を強調して自然な酸が活きた味わいに仕上がっている。						
	"Noria" Pinot Noir / Brosseau Vineyard Chalone ノリア ピノ・ノワール ブロッセー・ヴィンヤード シャロン Chalone		赤	2020	750	¥9,000	新商品
	Pinot Noir100% シャロンAVAはモントレー近郊にありカリフォルニアでは珍しい石灰質土壌が存在する。ブロッセー・ヴィンヤードは標高550mの高地に位置すること、石灰石と花崗岩が混ざる土壌からユニークな個性である凝縮感、石を思わせるミネラル感、スパイシーな複雑性が見事にテロワールを表現する。滑らかな口当たりから濃縮した赤系ベリーの味わいが層をなして広がり、きめ細かなタンニンがと新鮮な酸、個性的なミネラル感が調和し心地よい余韻として残り奥行きが深まる。						

日本人醸造家、中村倫久氏が造る“日本食に合うワイン” ナカムラセラーズ Nakamura Cellars

「繊細」という日本語は、ニュアンスがあり洗練されていて、捉えがたいディテールに満ちていることを表しています。そんな感覚を反映させたワインを目指しています。」と中村氏が語る通り、ノリアは日本料理の繊細な味わいに調和するワインがコンセプト。

カリフォルニアほど多様なテロワールから様々なスタイルのワインを生み出すことの出来るワイン生産地は他に類を見ません。“日本食に合うワイン”というコンセプトを実現するためには、その中から最適な葡萄と栽培地区を選択することが重要でした。そのために、多くのワイナリーで働いた経験と人脈を生かし、優良栽培農家が所有する複数の畑の中から畑の位置、区画、クローンをこらわって葡萄を選び抜きました。現在ではシャルドネ、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、限定生産のロゼを造っています。

中村倫久

大学卒業後に訪れたイタリアで素晴らしい1981年のバルバレスコに出会い、ワインメーカーになる事を決意。ホテル日航東京に勤務しソムリエの資格を取得後、同サンフランシスコに赴任。毎週末ナパやソノマを訪れる生活を2年間送る。ナパのワイナリーで働きながら UC デービス校にて葡萄栽培・醸造を学ぶ。2004年

卒業後、ナパ・ワイン・カンパニーでハイジバレットら著名な醸造家達のワインに対する多種多様なアプローチを目の当たりにしながら経験を積む。2005年よりアーテッサでアシスタント・ワインメーカーとして全オペレーションを統括。ジェイムソン・ランチの主任ワインメーカーも勤める。2010年、NAKAMURA CELLARS を起こし、NORIA/ノリアを初リリース。



NORIA はスペイン語で水車の意。

水車から連想される水、自然、生活の基本的なエネルギーといったシンプル且つポジティブなイメージは、ワインが持つ要素と十分に重なり合います。またワインは、常に生活の一部であり、その時々の瞬間を輝かせてくれる、いわば花火のような存在でらると思っています。NORIA のロゴである無数の白い点は水しぶきと花火を同時に表現しています。

ノリア ソーヴィニヨン・ブラン ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤード 2020 Noria Sauvignon Blanc Bevill Family Vineyard

ラシアン・リヴァー・ヴァレー
Russian River Valley

希望小売価格 4,800 円(税別)

ソーヴィニヨン・ブランは2014年からノリアのラインアップに加まりました。エレガントな果実味、柔らかな酸、そして口当たりの滑らかさを特徴としています。中村氏は「グラッシーなソーヴィニ



ヨン・ブランより、大吟醸をイメージしている。鋭角な酸より、シトラス系、オレンジ系、トロピカルでもあまり行きすぎないレベルの味わいが出て、軽快かつ奥行きのあるワインに仕上げる為の葡萄を求めて」ラシアン・リヴァー・ヴァレーの単一畑ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤードを選びました。

ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤード



この 6.9 畝の畑は 1990 年に開墾され、太平洋からの冷涼な風により夜間は気温が低く保たれます。ソーヴィニヨン・ブランに最適とされる粘土質土壌（ラシアン・リヴァー・ヴァレーの代表的なゴールドリッジ土壌よりもやや赤い粘土が混じる＝味わいに深みと豊かさを与える）で、根は地中深くに張ります。



品種：ソーヴィニヨン・ブラン 97% / ベヴィル・ファミリー・ヴィンヤード
ゲヴェルトツラミネール 3% / ラーソン・ファミリー・ワイナリー（カーネロス）
醸造：ソーヴィニヨン・ブランはクローン 1 を使用。全房圧搾により得られた上質なジュースをステンレス・タンク（60%）と数年使いの樽（40%）で別々に低温発酵させたものをブレンドし、10 ヶ月の熟成後にボトルング。
テイastingコメント：ライム、洋梨、グレープフルーツ、そしてほのかなライチと夏みかんのアロマを主体にレモングラス、クミン、ピスタチオといった香りが軽妙に立ち上がってきます。口に含むと繊細なシトラスの果実味が口内に広がり新鮮かつ柔和な酸と共に力強い余韻へと変わっていきます。時間と共に変化する表現を楽しむ事の出来るソーヴィニヨン・ブランです。

ノリア シャルドネ サンジャコモ ヴィンヤード

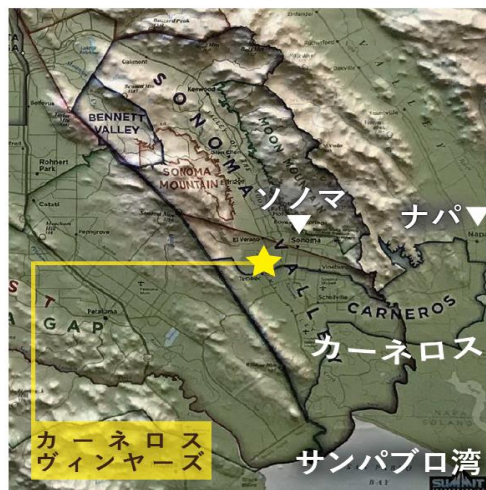
2021 Noria Chardonnay Sangiacomo Vineyard Sonoma Coast

サンジャコモ・ヴィンヤーズ

希望小売価格 5,500 円（税別）

1969 年創業の葡萄栽培農家。ソノマ・コーストの中でも南に位置し、ペタルマ・ギャップと呼ばれる、海岸沿いの山脈の切れ目から海の冷たい霧や風が直接吹き込んで来る地区に、複数の畑を所有しています。以前、働いていたアーテッサでサンジャコモの葡萄を使用していました。以来、サンジャコモファミリーの大ファンになりノリア立ち上げの際もこの葡萄を熱望。

このシャルドネはサンジャコモの所有するカーネロスヴィンヤーズのグリーン・エーカーズとパーマーの区画のシャルドネを使用しています。



品種：シャルドネ **クローン：**ディジョン 95、ハイド、ウェンテ

醸造：100%全房プレス、100%樽発酵。仏産樽（新樽比率 25%）で 10 カ月熟成。マロラクティック発酵 100%。

純米吟醸酒をモデルに造られています。柔軟かつ厚みのある口当たり、複雑性、粘りのある酸、そして心地良い余韻、これらの味わいを満たす為に 3つのクローンをブレンドしています。クローン 95 からは華やかさを、しっかりとした骨格ときれいな酸はウェンテから、味わい深さはハイドからそれぞれワインにもたらされました。

ヴィンテージ：山火事の為に非常に厳しかった 2020 年とは対照的に 2021 年は健全で素晴らしいヴィンテージ。芽吹きは少し遅れましたが生育期を通じて穏やかで乾燥した天候に恵まれました。そのため完全に成熟し力強く濃厚な葡萄を収穫することが出来ました。

テイastingコメント：ライム、アプリコット、リンゴ、洋梨などの果実のアロマ、カルダモン、タラゴン、バジルなどのハーブ香が心地よく漂います。口当たりは繊細で、シトラス系の果実味にほのかなトロピカルフルーツの味わいが重なり、口の中に優しくひろがります。瑞々しい酸が肉感的な果実味に溶け込み、蜂蜜、キャラメル、月桂樹のほのかな香りが、より一層複雑かつ魅惑的な余韻。

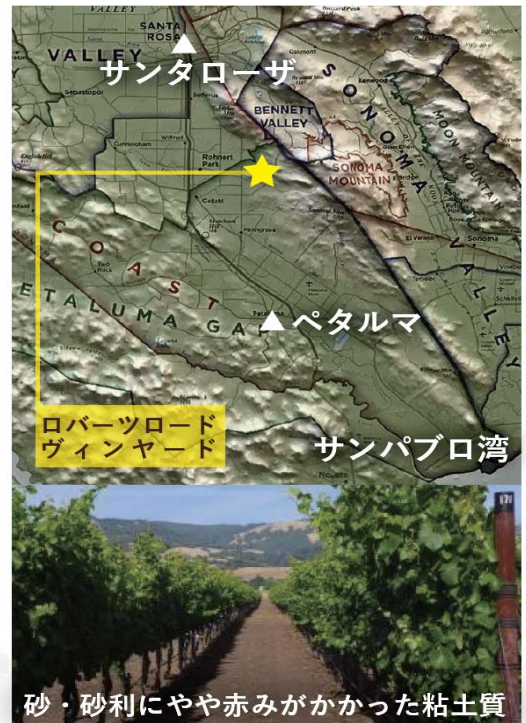
ノリア ピノ・ノワール サンジャコモ ヴィンヤード 2021 Noria Pinot Noir Sangiacomo Vineyard Sonoma Coast

希望小売価格 7,300 円 (税別)

サンジャコモ・ヴィンヤーズ は 1969 年創業の葡萄栽培農家。

ソノマ・コーストの中でも南に位置し、ペタルマ・ギャップと呼ばれる、海岸沿いの山脈の切れ目から海の冷たい霧や風が直接吹き込んで来る地区に、複数の畑を所有しています。以前、働いていたアーテッサでサンジャコモの葡萄を使用していました。以来、サンジャコモファミリーの大ファンになりノリア立ち上げの際もこの葡萄を熱望。

このピノ・ノワールはサンジャコモが所有するロバーツ・ロード・ヴィンヤードから。サンタ・ローザとペタルマの間、ソノマ・マウンテンの山裾のなだらかな斜面に位置します。海岸線より 20km 程内陸の為、風はそよそよと吹き、十分な日照量を確保できます。砂・砂利にやや赤みがかかった粘土質も混ざり水捌けが良い土壌。1998 年植樹。栽培管理上、直射日光を避けるために畝は東から西に向かって植樹されています。



品種：ピノ・ノワール クローン：777、115、スワン

醸造：野生酵母使用、75% ステンレスタンク / 25% 仏産新樽醗酵

仏産樽（新樽比率 50%）で 14 カ月熟成。無濾過、無清澄

四季折々の新鮮な素材の可能性を最大限に表現する日本食に合わせる為には、透明性と繊細さ、そして瑞々しさを併せ持つ赤ワインを造ることが必要だと考えています。これらの要素を満たすことのできる赤ワインはピノ・ノワールであるという考えの元にノリアで現在リリースしている 3 つの赤ワインは全てピノ・ノワール。その中でもこのソノマ・コーストキュヴェはふっくらとして柔らかく自然なスパイスの香りが特徴。豊かな酸を持つスワンクローン、果実の繊細さと豊潤さを同時に表現できる 777 クローン、そしてしっかりとした酒質をもたらす 115 クローンをブレンドしました。

テイastingコメント：エレガントなラズベリーとダークチェリーのアロマにアニス、トフィー、バラの花、そして杉の香りが溶込んでいきます。口当たりは円やかで魅惑的な熟成した赤系のベリーの味わいが口内に広がります。柔和なタンニンと洗練されたオーク樽が心地よいスパイスと複雑性を与え、バランスの取れた酸が余韻をさらに引き立てます。

ノリア ピノ・ノワール ウミノ・ヴィンヤード ラシアン・リヴァー・ヴァレー
2021 Noria Pinot Noir Umino Vineyard Russian River Valley
希望小売価格 9,000 円 (税別)

初リリース ウミノ・ヴィンヤード

日系三世のデーヴ・ウミノ（海野）氏によって 1996 年に植樹された畑。セバストポルの南西、ブルーシャー・ヴァレーの頂上に位置します。ラシアン・リヴァー・ヴァレーの中で最も冷涼なエリアで寒冷な海洋性の風が畑の中を吹きぬけます。細かい砂質のロームのゴールドリッジ土壌で水はけが良く自然に樹勢が抑えられます。驚異的な果実味の表現力と比類ない繊細さを併せもつ非凡なピノ・ノワールを産みだします。



品種：ピノ・ノワール **クローン：**115、459

醸造：野生酵母使用、75% ステンレスタンク / 25% 仏産新樽醗酵

仏産樽（新樽比率 50%）で 14 カ月熟成。無濾過、無清澄

ヴィンテージ：例年になく乾燥した冬と穏やかな春の気候でやや早い芽吹きと開花となりました。夏も穏やかな気候が続きフェノールは十分に成熟した。シーズンを通して雨が少なかったため、果実や房は例年よりコンパクトで収量も少なくなりました。そのため深く凝縮した味わいをワインにもたらししました。

コメント：通常、ラシアン・リヴァー・ヴァレーのピノ・ノワールと言うと、カリフォルニアの中でも価格も高く、しっかりとした果実味でふくよかなタイプになります。しかし、ノリアではタンニンの抽出を抑え、透明感を強調して自然な酸が活きたピノ・ノワールを造り上げました。

ノリア ピノ・ノワール ブロッソー・ヴィンヤード 2020 NORIA Pinot Noir Brosseau Vineyard ブロッソー・ヴィンヤード

新商品

希望小売価格 9,000 円 (税別)



別世界のような山頂の畑



花崗岩の混じる石灰石土壌



シャロン AVA はモンテレー・カウンティの小さな AVA。カリフォルニアでは非常に珍しい石灰石と花崗岩からなる土壌と、標高 550 メートルという高地で知られています。NORIA ワインの 3 つ目のピノ・ノワールはこのシャロン AVA にある数少ない畑の一つであるブロッソー・ヴィンヤードで 100% 有機栽培の葡萄から造られます。山頂に位置する畑は、360° のパノラマが広がりまるで異次元。そのような環境で育った葡萄から作られるピノ・ノワールは他とは異なる個性的な特徴を持ちます。凝縮感、鉱物的なミネラル、スパイシーな複雑性はこの特異なテロワールをストレートに表現し 日本食の持つ優美さと見事に調和します。

品種：ピノ・ノワール **クローン：**マウント・エデン、114

醸造：天然酵母使用。75%ステンレスタンク、25%新樽にて発酵。仏産樽（新樽 40%）にて 16 ヶ月熟成。無濾過・無清澄

テイastingコメント：グラスからはラズベリー、柘榴、ダークチェリー、ラベンダーといったピュアで芳醇なアロマ、そして杉、白胡椒、アニスなどの魅惑的なブーケが香り立ちます。口に含むと滑らかな口当たりから濃縮した赤系ベリーの味わいが層をなして広がり、新鮮な酸と個性的なミネラルティーと調和し心地よい余韻として残ります。同時に凝縮したきめ細かなタンニンが酒質を支えると共に味わいに複雑性を与え、一層奥行を深めます。