

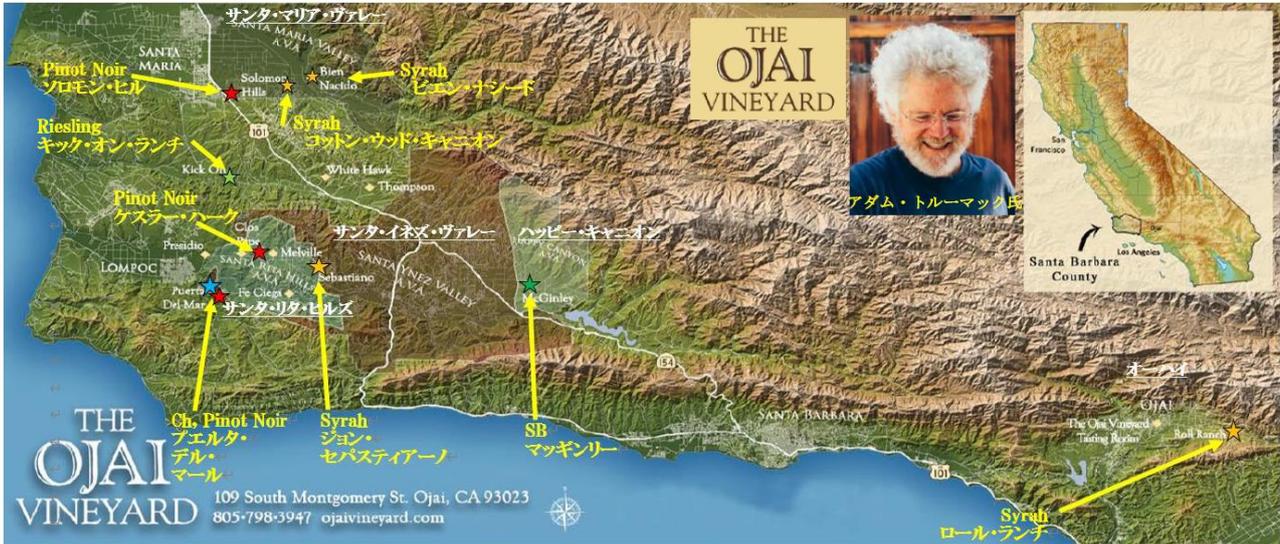
サンタバーバラの涼しい気候で酸と果実のバランスが秀逸。職人氣質での少量の手造りワイン。

オーハイは、1983年にアダム・トルーマック氏によって設立されました。有名なオーボンクリマの創設期、ジム・クレンデネン氏と共同経営者として、オーボンクリマのラベルでシャルドネとピノノワールを造り、オーハイのラベルでシラーを生産していました。その後、独立し、オーハイ・ラベルで白数種シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランなど、ロゼ、赤はピノ・ノワールとシラーを造っています。優良ブドウ園と密接な関係を築き、最良の葡萄を購入し、自分のワイナリーで醸造しています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Chardonnay Bien Nacido Vineyard</b> シャルドネ ビエン・ナシード・ヴィンヤード	Stanta Maria Valley	白	2021	750	¥6,800	Jeb Dunnuck 94P
Chardonnay 100% カリフォルニアのグラン・クリュの一つとも称される畑 岩が多い土壌、海の影響を強く受ける冷涼な位置にある。仏産樽（新樽15%）11か月熟成 花、新鮮なパイナップルに加えてプリオッシュのような贅沢で退廃的な香りも感じられる。さわやかな口当たりからまるやかさに変化し、レモンからマーマレード、洋ナシ、蜂蜜などの味わいが感じられ、ミネラルと力強い柑橘系へ印象が変化していく。							

職人氣質のアダムがサンタ・バーバラの涼しい気候で作る 酸と果実のバランスが秀逸なワイン



1983年にアダム・トルーマックが設立。トルーマックは、オーボン・クリマの共同経営者としてジム・クレンデネンとシャルドネとピノ・ノワールを造り、オーハイのラベルでシラーを生産していましたが、独立することになり、ワイナリーを設立。ワイナリーはヴェンツェラ・カウンティ（ロサンゼルスから車で約1時間北上）のオーク・ビューという町にある。同郡ではオーハイが唯一注目に値するワイナリーといわれている。

設立当初、6エーカーの自社畑にシラー種を植えたが不運にもピアス病で全滅し、自社畑の所有を断念してからは、優良畑からブドウを購入することに方針を転換。品質の高いブドウを確保するために、栽培農家とトン当たりいくらかでブドウを買うのではなく、エーカーで買う契約をしている。そうすると栽培農家は収穫量を多くして利益を上げようとする必要がなく、トルーマックの希望に添った栽培法で収穫量を抑えて栽培し、彼が望む質の高いブドウを手に入れることができるからだ。オーハイの生産ワインの半分はシラーである。北ローヌの赤ワイン、エルムタージュに惚れ込み、「自分が造るワインはシラーだ」と決心。彼が1970年代半ばにまだUC Davisの学生だった頃、パークレーにあるカーミット・リンチ・ワイン商会まで出かけて行っては棚を見て回り、ローヌのシラーとロワールのソーヴィニヨン・ブランを買って帰ったことが、褪せることのない青春の思い出として今も、残っているという。「一番好きなワインは良い年のブルゴーニュですが、いつも安定して美味しいのはシラー。」と語る。

アントニオ・ガッローニに「サンタ・バーバラの隠された宝石」と呼ばれるオーハイの魅力は品質の高さである。

シャルドネ ビエン ナシード ヴィンヤード サンタ マリア ヴァレー  
**2021 Chardonnay Bien Nacido Vineyard Santa Maria Valley**

新商品

品種：100%シャルドネ、ビエン・ナシード・ヴィンヤード  
AVA：サンタ・マリア・ヴァレー  
樽：仏産樽（新樽15%）11か月熟成

希望小売価格 6,800 円(税別)



ビエン・ナシード・ヴィンヤードといえば超有名畑であり、カリフォルニアのグラン・クリュの一つとも称される畑でサンタ・マリア・ヴァレーの東側にある岩が多い土壌、海の影響を強く受ける冷涼な位置にあり、長い日照時間を誇る。1800年代にブドウ栽培が始まり、1969年に現オーナーのミラー家が購入し、畑を整備してビエン・ナシードと名付けた。以来、オーボン・クリマをはじめとする名だたるワイナリーがこの畑のシャルドネ、ピノ・ノワール、シラーの供給を受けている。

2021年はカリフォルニア州内の多くの地域は非常に暑かったが、サンタ・バーバラはかなり涼しく霧に覆われたままであった。霧はサンタ・マリア・ヴァレーを象徴する特徴の一つであるが、2021年は例年よりも霧の滞留時間が続き、時には乳白色の濃い霧が発生するほどだった。9月中旬に3回に分けて涼しい夜明け前に収穫して、压榨後、一晚浸漬後に濃引きを行い、自家培養の自然酵母を用いて仏産樽（新樽15%）で発酵。一次発酵、二次発酵の間も攪拌を施し、シュールリーで11か月熟成。

ビエン・ナシードはオーハイのアプローチではきりっとしたスタイルのシャルドネになることが多いが、2021年のように冷涼な年でも徐々に熟成が進み、リッチなワインに仕上がった。花、新鮮なパイナップルに加えてプリオッシュのような贅沢で退廃的な香りも感じられる。さわやかな口当たりからまるやかさに変化し、レモンからマーマレード、洋ナシ、蜂蜜などの味わいが感じられ、ミネラルと力強い柑橘系へ印象が変化していく。

Jeb Dunnuck 94 Points (Aug. 29, 2022)