

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

禁酒法の廃止後ナパで一番最初に創業した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）が立ち上げた。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、プロフィール・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

PROFILE COLLECTION (MERRYVALE)

プロフィール・コレクション (メリーヴェール)

1983年以来、「その年のナパ・ヴァレーの最高の葡萄でウルトラ・プレミアム・ワインを」というコンセプトのメリーヴェールのトップキュヴェ

ビル・ハーランがナパ・ヴァレー最高の数か所の畑からウルトラ・プレミアム・ワインを造ろうとして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。(現在のボンド/セント・エデン、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とり1996年にはセント・ヘレナの東側の急峻な丘陵地でフォグ・ラインの上に位置する畑を取得。この畑は1997年にミシェル・ロラン、ポップ・レヴィ(当時、メリーヴェールの醸造ディレクター) デイビッド・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。2003年にカーネロスのスタンリー・ランチの区画を取得(15ha)。どちらの畑もTHE NAPA GREEN CERTIFIEDの認証を取得。環境保護と持続可能な農法へと取り組んでいる。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。



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
	Silhouette Chardonnay Carneros Napa Valley シルエット シャルドネ カーネロス ナパ・ヴァレー Carneros Napa Valley		白	2020	750	¥14,000	Chardonnay 100% カーネロスの自社畑スタンリー・ランチ (15ha) 内の2haシルエット専用の特別区画ブロック2Aから。酸味を保つため夜間に手摘みされる。仏産樽19か月熟成(新樽50%) 天然酵母。ヘーゼルナッツ、オレンジの花、ジャスミンの香が魅力的。味わいの中にレモンカスタード、ドライパイナップル、マジパン、香ばしいオークなどの複雑なフレーバーが折重なる。エレガントで深みのある酸がワインの重さと自然な甘みを支えており、フィニッシュは長く、スタンリー・ランチ・エステート伝統のミネラル感が広がる。今飲んでも楽しめますし、10年以上熟成するポテンシャル。
	Profile Red Wine Napa Valley プロフィール レッド・ワイン ナパ・ヴァレー Napa Valley		赤	2018	750	¥34,000	Cabernet Sauvignon 82%, Cabernet Franc 17%, Petit Verdot 1% セント・ヘレナの東に位置する自社畑、プロフィール・エステート・ヴィンヤードの葡萄を使用。早朝に最も新鮮な状態でセラーに入れるため、夜間に手摘みされる。トロンセ仏産樽21か月熟成(新樽80%) 無濾過、無清澄。このワインは素晴らしいハーブやチョコレート、ロースト香にすりつぶしたチェリーの香り。口に入れるとやや緊張感のあるデリケートなアブローチ、複雑で美しく柔らかいタンニンが品格を形成する。若い時はデキャンタをお勧めする、向こう30年の熟成が期待できる。



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・ストックカー、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 クリスチャン・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、テイビッド・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」のクリスチャン・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。



テイビッド・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。

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象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、
ポンド、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デー
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

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リー・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。



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リー・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。



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 WINERY 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・ブレイス(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。



2019 Silhouette Chardonnay Carneros Napa Valley シルエットシャルドネカーネロスナバ・ヴァレー

AVA: カーネロス ナバ・ヴァレー 畑: スタンリー・ランチ・ヴィンヤード ブロック 2A 100%

小売価格 13,000 円 (税別)

品種: シャルドネ 100%

醸造: 生き生きとした酸味を保つために夜間に手摘みで収穫。全房プレス。温度制御されたステンレスタンクで果汁を落ち着かせてから翌日にフレンチオーク樽に澱引き。天然酵母発酵、自発的な樽発酵、穏やかなバトナージュ、自然な MLF とブルゴーニュの伝統的な手法。仏産樽 18 か月熟成 (新樽 50%)。1 回澱引き後ボトリング。

ヴィンテージ: 2019 年シーズンは雨の多い冬から始まり、そのためスタートは例年よりやや遅れました。熱波も少なく朝には霧が発生する長い穏やかな夏、比較的穏やかで長い収穫期と続きました。全体として明るい酸、十分なテクスチャーを備えた並外れた果実が収穫できました。

味わい: アロマティックに魅力的。ヘーゼルナッツ、オレンジの花、ジャスミンの香で幕を開けます。幅広くも集中した味わいの中に、レモンカスタード、ドライパイナップル、マジパン、香ばしいオークなどの複雑なフレーバーが折重なります。エレガントで深みのある酸がワインの重さと自然な甘みを支えています。フィニッシュは長く、スタンリー・ランチ・エステート伝統のミネラル感が広がります。今飲んででも楽しめますし、10 年以上熟成するポテンシャルもあります。



2017 Profile Red Wine Napa Valley プロファイル レッド・ワイン ナバ・ヴァレー

AVA: ナバ・ヴァレー 畑: プロファイル・エステート・ヴィンヤード

小売価格 30,000 円 (税別)

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 88% / カベルネ・フラン 7% / プティ・ヴェルド 5%

醸造: 夜間の手摘み収穫。各ブロックごとに最適なタイミングを見極め収穫。天然酵母使用。5 日間の低温浸漬の後 15 日間のマセラシオン。その後、樽にてマロラクティック発酵。トロンセ仏産樽 23 か月熟成 (新樽比率 80%)。無濾過、無清澄でボトリング。

ヴィンテージ: 2017 年は豊富な雨量に恵まれた冬と続く穏やかな春のおかげで開花は長引いたが、しっかりと結実した。9 月最初の週末に熱波が到来したが、その後の冷涼な気候により糖度が正常に戻り十分なフェノールの成熟を待ってから収穫することが出来た。

味わい: エレガントでパワフル。しっかりとした骨格がありながらソフト。ダークフルーツに杉、タバコ、コーヒーやトーストしたオレンジの香ばしいアロマ。口中ではふっくらとした果実味と明るい酸のバランスが素晴らしい広がりがある味わい。複雑でシルキーなタンニンが長いフィニッシュへと導く。リリース時は明るくパワフルだが、今後 30 年間の成熟が期待できる。

株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161 FAX:03-5829-6171