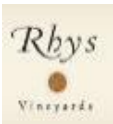


リース・ヴィンヤーズ

VINOUSを主催するアントニオ・ガロニが「見つけたら迷わず手に入れてほしい」と言うほど、メーリングリストのみで販売された、アメリカ国内でも少量しか現れず、高い評価とレア度が高いワイナリー。オーナーのケヴィン・ハーウェイ氏が理想としたものは、全ての管理が自分で出来る自社畑であること、涼しい風が吹く南東向き斜面、表土は薄く粘土が混ざり、その下の土や母岩は海洋性堆積、隆起土壌、標高は300m以上の高地が好ましく、密植で樹に多くのストレスを与え、ビオディナミ農法、ドライ・ファミング、土々々非常にシリアスで厳しきまでに高品質の葡萄を求めた。サンフランシスコの南・サンタ・クルーズ・マウンテン地区に6つの自社畑とリース・チームで栽培管理をする1つの契約畑を持つ。またソノマの北・メンドシノ郡のアンダーソン・ヴァレアの最北、河口近くもともと冷たい海の影響を受ける地区にも自社畑を所有。



限定品

商品写真

商品名

AVA

年

容量(ml)

希望小売価格

摘要

	Perpetual Reserve Sparkling パーペチュアル・リザーブ スパークリング Santa Cruz Mountains	タイプ	NV	750	¥18,000	限定数入荷
Chardonnay 約80%、ピノ・ノワール約20% パーペチュアル＝永遠に続くという意味。スタンダード・スパークリング MV(マルチ・ヴィンテージ)。 シャンパーニュのピエール・ベテルス監修、ヴァン・ド・クレールのセクションを行う。アンダーソン・ヴァレーの北、一番海に近い自社畑のペアワロー・ヴィンヤードのシャルドネ&ピノ・ノワール、サンタ・クルーズ・マウンテンズ最南端、モントレー湾を望む冷涼産地自社畑マウント・パハロのシャルドネをブレンド。仏産2250樽と3000のステンレス樽で熟成。 ’20年6月瓶詰。瓶内2次醗酵24か月、ディゴルジュマン’22年6月、ドサージュ3.5g/l 瓶熟約半年を経て’22年12月にリリース。ジャスミン、白胡椒が香り、硬い石を思わせるミネラル感、ブリオッシュ、アーモンド、ヘーゼルナッツの様な樽熟成のニュアンス。						
	Chardonnay Santa Cruz Mountains シャルドネ サンタ・クルーズ・マウンテンズ Santa Cruz Mountains	白	2020	750	¥8,000	
Chardonnay 100%、サンタ・クルーズ・マウンテンズの自社畑アルバイン20%、ホースシュー35%、マウント・パハロ 45%の3か所をブレンド。樽醗酵・樽熟成約13か月、リースのシングル・ヴィンヤードのセクションをした後AVAワインをブレンド。柑橘系果実、レモン、ライムがクラッシュしたような爽快感に凝縮感に、心地よい酸と砕石のミネラル感が共存する。20VTGはパハロのみ						
	Chardonnay Mt. Pajaro Vineyard シャルドネ マウント・パハロ・ヴィンヤード Santa Cruz Mountains	白	2018	750	¥18,000	vinous 94P, JebDunnuck93P
Chardonnay 100% シャンパーニュのピエール・ベテルスの審美眼に叶う、酸、土壌由来のミネラル感、緊張感のある引き締まった酒質の畑。仏産樽（特注のDamy社製、20-25%の新樽）にて約1年かけてゆっくりとアルコール発酵・熟成MLFを完全に終わらせる。ステンレスタンクに澱を入れて更に熟成 塩味や柑橘系フルーツ、スイカズラと白い花のニュアンスが満載、ミディアム・ボディながら、果実の豊かさ、ジューシーでバランスのとれた上品な口当たりが特徴。						
	Pinot Noir Santa Cruz Mountains ピノ・ノワール サンタ・クルーズ・マウンテンズ Santa Cruz Mountains	赤	2017	750	¥8,800	リニューアル
Pinot Noir 100% サンタ・クルーズ・マウンテンズの自社畑アルバイン、ホースシュー、マウント・パハロの3か所をブレンド。全房醗酵約25%、仏産樽熟成約1年半。リースのシングル・ヴィンヤードのセクションをした後、AVAワインをブレンド。黒系のベリー、チェリー、ドライスパイス、土のようなニュアンス、凝縮感がありミディアムボディ。複雑でブルゴーニュ的なアロマ、十分なミネラル、素晴らしいフィニッシュを持つクラシックなサンタ・クルーズ・マウンテンズの特徴がよく出ている。						
	Pinot Noir Alpine Vineyard ピノ・ノワール アルバイン・ヴィンヤード Santa Cruz Mountains	赤	2019	750	¥20,000	vinous96P, JD96P
Pinot Noir 100% 仏産樽熟成17ヶ月（新樽約50%）チョーク質の土壌、涼しい環境、急斜面、密植など葡萄の樹にストレスがかかる。堅さを保つミネラル感と秀逸な酸にふちどられた赤系果実のニュアンスが大きく表れる。ダレないしっかりとしたタンニンと大きな円を描く様なふくらみを持つ。余韻にはザクロやスモモのような赤系果実の酸っぱさの印象が綺麗に残る。						
	Pinot Noir Horseshoe Vineyard ピノ・ノワール ホースシュー・ヴィンヤード Santa Cruz Mountains	赤	2017 2018 2019	750	¥20,000	17,18)在庫僅少 19)vinous 96P
Pinot Noir 100% 仏産樽熟成17ヶ月（新樽約30%）エレガントな酸に縁どられた豪華で芳醇なスパイス、赤系黒系ベリーと共にフルーツ系でないアロマ（紅茶、キノコ、なめしたばかりの皮、生肉など）が見事なまでに存在する。中心にしっかりとした芯と旨味が凝縮した官能的な味わい。長い余韻がつつやかに伸びる。リースのピノ・ノワールのコンセプトを代表するワイン。						
	Pinot Noir Alpine Vineyard Hillside ピノ・ノワール アルバイン・ヴィンヤード ヒルサイド Santa Cruz Mountains	赤	2019	750	¥48,000	希少品 在庫僅少 JubDunnuck 96+P
Pinot Noir 100% アルバイン・ヴィンヤードの特別な斜面の区画から。傑出した品質の葡萄のみを使い最良のヴィンテージのみ4-8樽のみを造る限定キュヴェ。仏産樽熟成約17ヶ月（新樽約60%）通常キュヴェより凝縮感、より魅惑的な複雑味、例えば血っぽい、ジビエを思わせるニュアンスが際立つ。アルバインの特徴が更に際立つ。チョーク質の土壌、涼しい環境、急斜面、密植などなどと樹齢40年の葡萄の樹から堅さを保つミネラル感と秀逸な酸にふちどられた赤系果実のニュアンスが大きく表れる。						
	Pinot Noir Horseshoe Vineyard Hillside ピノ・ノワール ホースシュー・ヴィンヤード ヒルサイド Santa Cruz Mountains	赤	2019	750	¥48,000	希少品僅少 vinous 98P JubDunnuck 97+P
Pinot Noir 100% ホースシュー・ヴィンヤードの特別な斜面の区画から。傑出した品質の葡萄のみを使い最良のヴィンテージのみ4-8樽のみを造る限定キュヴェ。仏産樽熟成約17ヶ月（新樽約60%）通常キュヴェより構成ががっしりとし、シリアスな硬さを感じ、ピノ・ノワールの個性ともいう複雑な湿った土のニュアンスや石・岩を思わせる硬質さ、ハーブ、紅茶、キノコなどが心地よく現れる。ホースシューの個性を良く現わし、豪華で最高級ピノ・ノワールが持つ陶酔するアロマ、旨味が凝縮し、長い余韻を持つ官能的な味わい。						

アメリカ国内でも入手困難。メーリングリストと限定されたショップ、
レストランのみへ販売。日本への正規輸入はごく少量のみ

2001 年構想。オーナーのケヴィン・ハーヴェイ氏が理想としたものは、
全ての管理が自分で出来る自社畑であること、涼しい風が吹く南東向き
斜面、表土は薄く粘土が混ざり、その下の土や母岩はサン・アンドレア
ス断層に由来する複雑な要素を持つ土壌、標高は 300m 以上の高地が好
ましく、密植で樹に多くのストレスを与え、バイオダイナミ農法、ドライ・
ファーマーミング、等々と非常にシリアスで厳しいまでに高品質の葡萄を求
めた。現在理想にほぼ近づきつつあり、買い葡萄は一部のみ、一部の畑
のみ灌漑をしているがほぼドライ・ファーマーミング(葡萄の樹が自力で水
を求め、長く根を伸ばし、土壌に含まれる様々な要素を水と共に取り込
む。干ばつに対する耐性も出来る)となっている。サンフランシスコの
南・サンタ・クルーズ・マウンテン地区に 6 つの自社畑を持つ。またソ
ノマの北・メンドシーノ郡のアンダーソン・ヴァレーの最北、河口近く
もっとも冷たい海の影響を受ける地区と、メンドシーノ群の最北アルダ
ースプリングヴィンヤードの近隣にも新しい自社畑を開墾中。
オーナーのケヴィン、ワイン・メーカーのジェフ、ワイン・グローワー
& C F O のハビアーの 3 名が中心となり、栽培、醸造の少数精鋭チーム
でトータル的に高品質のワイン造りを目指す。アメリカ国内も、ほぼメ
ーリングリストで完売。レストラン、ネット、小売りへの数は非常に少
ない為、コレクターズ・ワインとなっている。長い交渉の末、2012VTG
より日本への正規輸入開始。

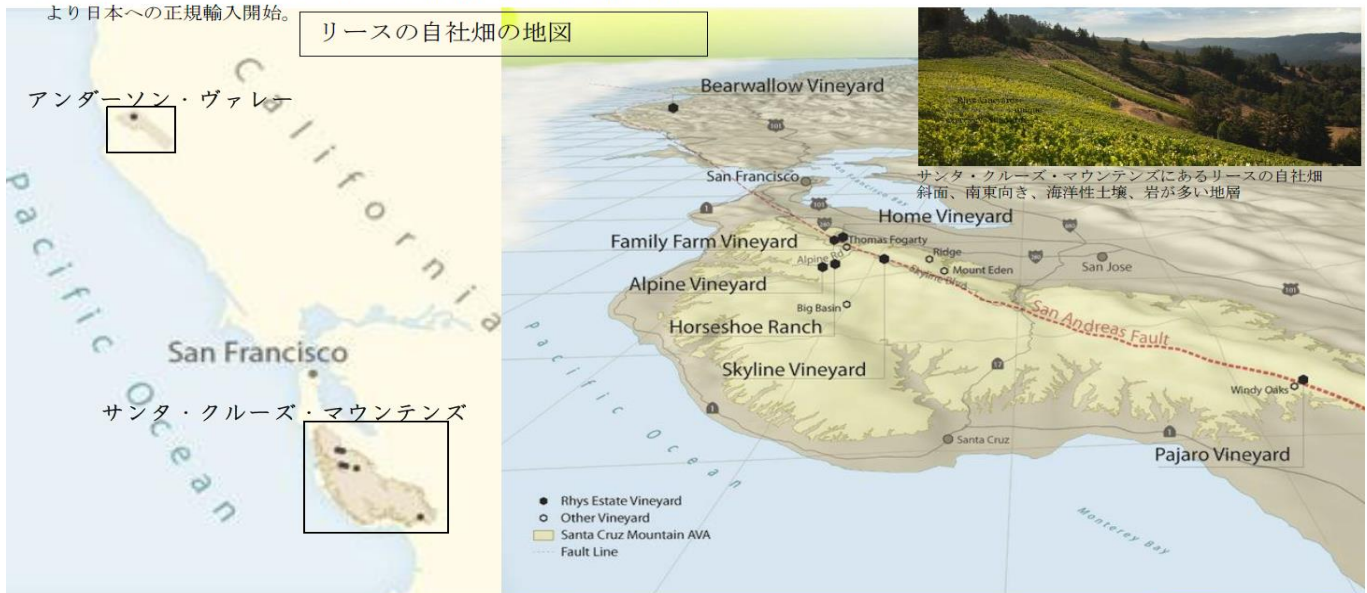


ケヴィン・ハーヴェイ
オーナー

ジェフ・ブリंकマン
ワイン・メーカー

ハビアー・タビア
ワイン・グローワー&CFO

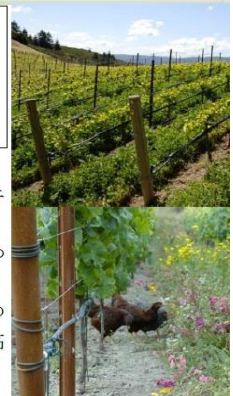
リースの自社畑の地図



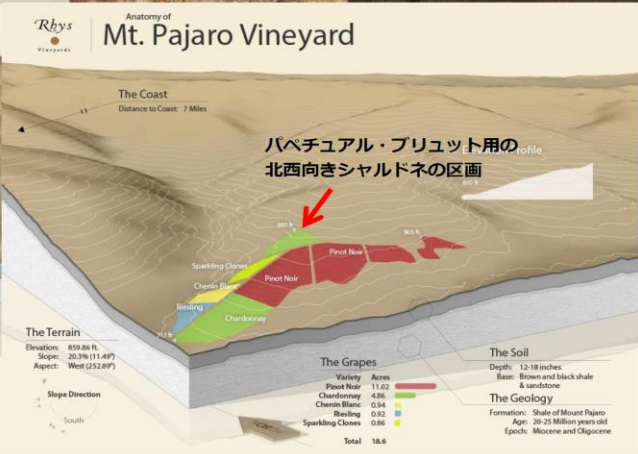
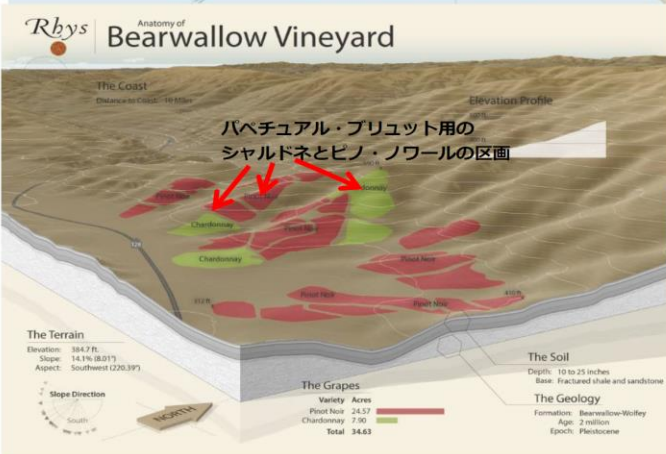
サンタ・クルーズ・マウンテンズ全域はまだ全貌は明らかになっていないが、新進気鋭の生産者がポテンシャルの
ある畑に新たに注目している。最高評価を受けるリッジや、マウント・エデンがあるシリコン・ヴァレーを見下ろす側
と、サン・アンドレアス断層によって分かれた対岸頂上付近(海洋性土壌が隆起、複雑に重なり合っている)や、
太平洋に向かい少し降りた当たりの森林に囲まれた複雑な地形や土壌に注目が集まり、畑が開拓されている。

リースの畑、栽培について：

サンタ・クルーズ・マウンテンズとアンダーソン・ヴァレーにある自社畑から造られるワインは、ワイン醸造におけるテクニ
ックよりも、葡萄そのものが土地の個性を表現する為に、栽培管理に力を入れており、その成果に自信を持っている。
ほとんどの畑がオーガニックかバイオダイナミ・アプローチの農法で栽培されている。注意深く選ばれた個性の違う土壌を持つ
畑から、その土壌の持つ「ミネラル」成分をワインに反映できるように、台木やクローンにもこだわり選抜している。
樹間は非常に狭く、樹にストレスを与え、ドライ・ファーマーミング(灌漑しない)により更に葡萄の根が地中深く伸び、土地の
多様性を多く引き出せるようにしている。リースの自社畑では栽培管理にも収穫にも非常に人手がかかり、その分管理費が高
くなり、ワイン自体も高額になってしまうが、そこは何物にも代えがたいワインの表現を優先している。



★シャンパーニュのピエール・ペテルス監修。リースこだわりのスパークリング・ワイン



ベアワロー・ヴィンヤードはアレクサンダー・ヴァレーの畑では最北、海近くに位置する。標高 100m・200m、南東向き斜面、12.5ha。土壌はベアワロー・ウォルフエインと呼ばれる粘土と赤土、河の堆積物が混じった土壌。毎日霧が流れ込み非常に冷涼な気候であるが、日照量も十分。小粒で凝縮したピノ・ノワール、厚みのあるシャルドネとなる。マウント・パハロはサンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑の中で一番最近取得した畑。モントレー湾に近い涼しい南側、標高 274m、海からの距離は 11km、コラリスの町近く 7 ha。サン・アンドレアス断層が細かく分裂する複雑な土壌で、シャルドネ、ピノ・ノワールに適した粘土質の表土の下に海洋性隆起の岩石質。シャルドネはレモンカード、ハニーサックル、突き抜けるようなミネラル感を持つ。

パーペチュアル・リザーブ

カリフォルニア

小売価格 18,000 円(税別)

NV Perpetual Reserve California

シャンパーニュ・ピエール・ペテルス「レ・シェティオン」を目指す。(メニル・シュール・オジェ村で、100年以上の歴史を持ち、注目を集めているレコルトン・マニュピュラン) オーナー・ルドルフ・ペテルスの監修の元、ヴァン・クレール(原酒となるワイン)にこだわり抜き、このキュヴェであれば「リースのスパークリングにしても良い」と言うコンサルを受けて造る。ルドルフは自身でもカリフォルニア・スパークリングを造ろうとサンタ・リタ・ヒルズに畑を契約(ドメヌ・ド・ラ・コートに向かい側)。カリフォルニアのとて少ない高品質スパークリングの可能性を限定した畑から求める。リースはルドルフ・ペテルスの監修の元、サンタ・クルーズ・マウンテンズの新しい畑/マウント・パハロ(南・モントレー湾に面する)と、アンダーソン・ヴァレーのベアワローからごく少量のみ数種のスパークリングを造る。限定品・希少数のみ入荷。パーペチュアル=永遠に続くという意味からリースのスタンダード・スパークリング NV(マルチ・ヴィンテージのブレンド)となる。

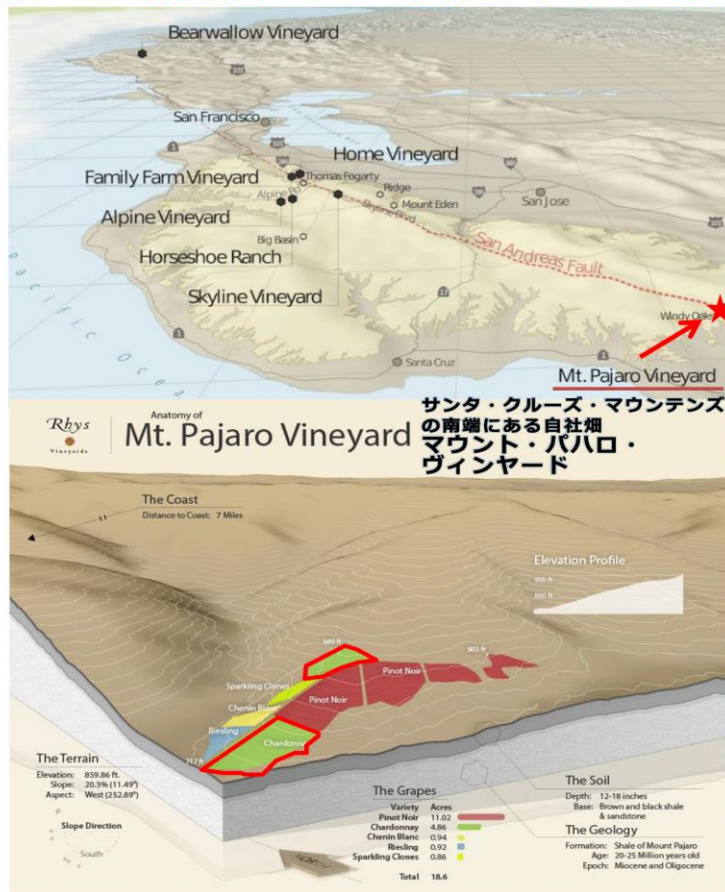
品種・畑: **シャルドネ 78%、ピノ・ノワール 22%** 畑: アンダーソン・ヴァレーの自社畑ベアワロー・ヴィンヤードからシャルドネとピノ・ノワールを、マウント・パハロ・ヴィンヤードの北西向き斜面のシャルドネの区画をブレンド。
醸造: ワールド・クラスのスパークリングを目指し、特別に厳選したクローン、土壌、気候、低収量、秀逸な酸を有するキュヴェをルドルフ監修のもと選抜。仏産 2250 樽と 3000 のステンレス樽で発酵・熟成を約 8 カ月。毎年新しいワインをソレラに加え、約半分をティラージュ・瓶詰めし、残りはさらに熟成させる。瓶内 2 次発酵約 24 ヶ月後 2022 年 6 月ドサージュ (3.3g/ℓ) 瓶熟約半年を経て 12 月にリリース、日本へは 2023 年 1 月輸入。

味わい: ジャスミン、白い花、白胡椒が香り、硬い石を思わせるミネラル感、ブリオッシュ、アーモンド、ヘーゼルナッツの様な樽熟成のニュアンス。秀逸な酸は全体を引き締め、泡はスムーズで柔らかい。余韻の柑橘系の香りと塩味が印象的。

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161



★リースの自社畑の中で一番新しい、冷たいモントレー湾を望む鋭角な酸が生きる畑



サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑の中で一番最近取得した6番目の畑。他の5つの畑はAVAの北の西向き斜面に点在するが、マウント・パハロはモントレー湾に近い涼しい南側、標高274m、海からの距離は11km、コラリトスの町近く7ha。サン・アンドレアス断層が細かく分裂する複雑な土壌で、シャルドネ、ピノ・ノワールに適した粘土質の表土の下に海洋性隆起の岩石質。入手時は放棄されたリンゴ園で今までの経験を結集して開墾。アルパイン・ヴィンヤードの厳選したクローンを超密植で植樹。シャルドネはレモンクリーム、ハニーサックル、突き抜けるようなミネラル感を持つ。リースのスパークリング、ブラン・ド・ブランのメイン畑。シャンパーニュのピエール・ペテルスの審美眼に叶う、酸、土壌由来のミネラル感、緊張感のある引き締まった酒質のシャルドネとなる畑。



シャルドネ サンタ・クルーズ・マウンテンズ
2020 Chardonnay Santa Cruz Mountains

小売価格(税別)
8,000 円

品種：シャルドネ 100%、畑：2020 年は自社畑のマウント・パハロから造られる（他の畑は山火事の為断念）

醸造：梗が付いたまま優しく圧搾し（梗がクッションの役目を果たし絞りすぎることが無い）、ポンプを使わずリース用に特注されたダミー製（4 年乾燥の樽材使用の特注樽）で樽醗酵・樽熟成。天然酵母による 1 次醗酵は冷たいセラーの中で約 1 年かけて行われ、マロラクティック醗酵も 100% 終わらせる。樽熟成は約 13 か月、マウント・パハロのシングル・ヴィンヤードのセレクションをした後、AVA サンタ・クルーズ・マウンテンズをセレクト。瓶詰前の 6 ヶ月間はステンレス・タンクに移し追熟成を行なう。

味わい：柑橘系果実、レモン、ライムがクラッシュしたような爽快感にミントや白胡椒、白い花、洋ナシ、アーモンドのニュアンスも加わり、味わいはカリフォルニアの明るい果実と、フランス・ブルゴーニュのムルソーのような厚みと凝縮感の中に心地よい酸と碎石のミネラル感が共存する。シャルドネとして考えられる要素＝果実の厚み、樽のニュアンス、秀逸な酸、土壌を感じさせる鉱物的なニュアンスが複雑に絡み合い、それぞれがオーバー過ぎず、洗練されたレベルでバランスを保ち、このオペレーション・クラス(地区名クラス)のシャルドネに驚くべき気品を与えている。

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



シ ャ ル ド ネ マウント・ パハロ・ ヴィンヤード サンタ・ クルーズ・ マウンテンズ
2018 Chardonnay Mt. Pajaro Vineyard (Santa Cruz Mountains)

品種 シャルドネ 100%、畑：マウント・パハロ・ヴィンヤード 100%

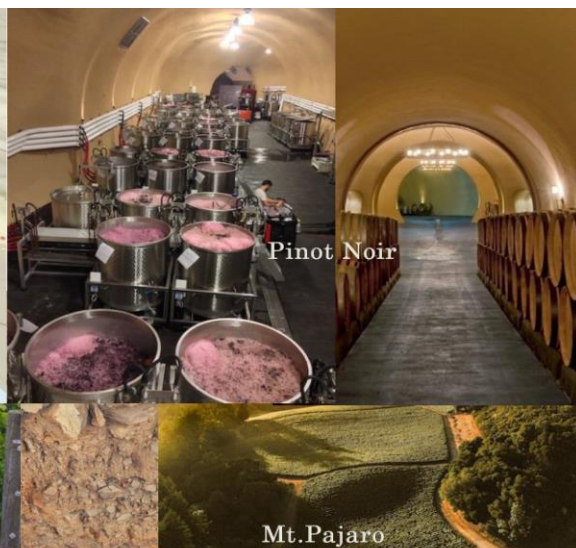
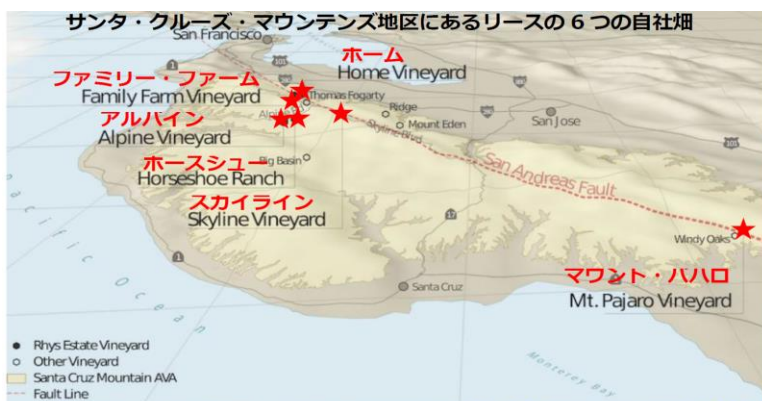
小売価格 18,000 円 (税別)

2018VTG は近年では驚くべき素晴らしい年となった。冬の雨は例年の 60%程であったが、前年の 2017 年に十分な雨が降り、土壌や葡萄樹は十分な水分を含み、快適な冬から春を過ごした。一番暑かったのは 7 月だったがその時に葡萄は果皮を厚くし凝縮した果実を得る基礎を作った。8 月から収穫までは穏やかな気候で葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げた。結果として凝縮感とフレッシュさを合わせ持った特別なヴィンテージとなった。

醸造：全房圧搾（優しいプレスでえぐみのない果汁を得る）、この時点で十分に酸素と触れさせる（ブレモックスを防ぐため、これ以降はほとんど空気に触れさせない）。仏産（特注の Dany 社製、20-25%の新樽）にて樽醗酵約 1 年かけてゆっくりとアルコール醗酵、マロラクティック醗酵を終わらせる。ボトリング前に 4-6 ヶ月間ステンレスタンクに澱と共にいれて追加熟成を行なう（澱がほとんどワインに溶け込んでいく）、ノンフィルター、人工的な清澄なし。

味わい：明るいゴールドの色合いだけでなく、塩味や柑橘系フルーツ、スイカズラと白い花のニュアンスが満載、ミディアム・ボディながら、果実の豊かさ、ジューシーでバランスのとれた上品な口当たりが特徴。塩味と酸味が感じられ心地よい余韻を楽しめる美しい仕上がり。 [94P Vinous Sep.2020 by Antonio Galloni](#) [93P Jeb Dunnuck com Sep.2020](#)

輸入・販売 株式会社中川ワイン TEL: 03-5829-8161



ピ ノ ・ ノワール サンタ・ クルーズ・ マウンテンズ
2017 Pinot Noir Santa Cruz Mountains

小売価格 (税別)

8,800 円

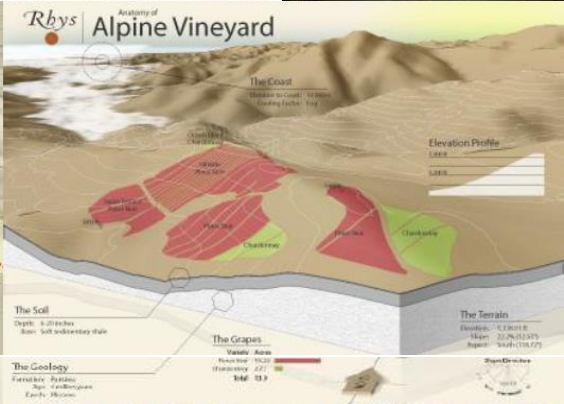
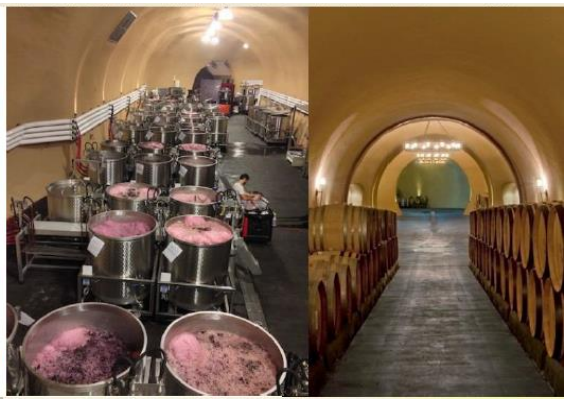
品種：ピノ・ノワール 100%、畑：2017 年は自社畑のマウント・パハロ、アルパイン、ホースシューより

醸造：畑の区画毎に醗酵できるように 1 トン容量のステンレス・オープントップ醗酵槽を使用(全房醗酵約 25%、天然酵母のみ)。小さいのでフォークリフトで持ち上げることが出来、樽詰めや移動がポンプを使わずに出来る。4 年天然乾燥（普通は 3 年以下）の仏産樽を使い熟成期間は約 1 年半。リースのシングル・ヴィンヤードのセレクションをした後、AVA サンタ・クルーズ・マウンテンズをセレクト。ノン・フィルター、人工的な清澄なく瓶詰。

味わい：シングル・ヴィンヤードが持つ上品なエレガントさ、複雑な要素を幾重にも抱く特徴をしっかりと内包している。黒系のベリー、チェリー、ドライスパイス、香ばしい炭やたばこの葉、森林の中の土のようなニュアンス、ハーブ（タイム、ローズマリー、ラベンダー、ユーカリ等）が薫り高く、味わいには酸を感じるラズベリー、カシスがジューシーで、しなやかな口当たり、なめらかなでエレガントなタンニンと混ざり合う。凝縮感がありミディアムボディ。複雑でブルゴーニュ的なアロマ、十分なミネラル、素晴らしいフィニッシュを持つクラシックなサンタ・クルーズ・マウンテンズの特徴がよく出ている。 [Jeb Dunnuck 93P Oct. 2019 by Jeb Dunnuck](#)

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

リースの葡萄、醸造について (ピノ・ノワール) : 特徴ある各畑からベストのタイミングで収穫された葡萄は (酸と糖と成熟がバランスし、決して過熟でない)、小さなバスケットで運ばれ (つぶれない)、2010 年に完成したセラー (リッジのモンテペロの畑をサン・アンドレアス断層を挟んで見上げる位置にある) に全て冷たい状態で運び込まれる。葡萄が運び込まれてから、ボトリングされるまで全てがグラヴィティ・フロー (高いところから、低いところに重力に従って運ばれ、ポンプは使わないことにより果汁に余分な負担をかけない) で作業が出来る設計になっている。ソーティング・テーブルの速度は遅く 1 トンの葡萄が約一時間かけて選り分けられ、醗酵槽には未熟果や過熟果は入れない。全房醗酵率はワインによって異なる。小さなロット毎に醗酵できるように 1 トン容量のステンレス・オーブントップ醗酵槽が約 120 基も備えられている。(右写真) 醗酵槽は小さいのでフォークリフトで持ち上げることが出来、移動がポンプを使わずに出来る。全ての醗酵は天然酵母で行われ、各畑により醗酵にも個性があるのが興味深い。4 年天然乾燥 (普通は 3 年以下) の仏産樽を使い熟成期間はワインによって異なる。ノン・フィルター、人工的な清澄なく瓶詰。



サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑・アルパイン・ヴィンヤード。2004 年植樹、5.3ha (うちピノ・ノワール約 4.5ha)、標高 396m 426m、急斜面。土壌は 15-50cm の表土の下にプリシマ・フォーメーションと呼ばれる柔らかい海の堆積物土壌=シェール (石灰質とは違うが海のミネラルを多く含む)。葡萄の根が母岩まで届きミネラル感がたっぷり出た、複雑で緊張感あるワインとなる。ピノ・ノワールのクローンはヘリテージとスツークース。

ピノ・ノワール アルパイン・ヴィンヤード 2019 Pinot Noir Alpine Vineyard

サンタ・クルーズ・マウンテンズ
Santa Cruz Mountains

小売価格 20,000 円 (税別)

品種: ピノ・ノワール 100%、畑: アルパイン・ヴィンヤード 100%

2019VTG の始まりはたっぷりとした雨に恵まれた冬で、葡萄の樹は前年の乾燥から逃れ、生き生きと枝葉を伸ばしました。温かい春には素晴らしい開花と結実が行われ、そのまま順調な夏はたっぷりとした太陽と涼しい気候の両方を受け、葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げ、秀逸な酸も内包できた。結果として素晴らしい収穫を迎え、特別なヴィンテージとなった。

醸造: 1 トンサイズの小さいオーブントップステンレスタンク醗酵 (全房約 50%)、17 ヶ月仏産樽熟成

(新樽約 50%)、ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトリング

味わい: チョーク質の土壌、涼しい環境、ストレスのかかる栽培条件の中で、樹齢が約 15 年に達したところで、葡萄自体の酸と果実のバランスが非常に良くなった。特に堅さを保つミネラル感と秀逸な酸にふちどられた赤系果実のニュアンスが大きく表れて来るようになった。リリースしたてでも、ただ果実が全面に出るだけでなく、レッド・チェリー、プラム、ミント系スパイスのアロマが香り立ち、味わいには複雑なカシス、ブラックベリー、甘いスパイス、土、森林のニュアンスが混ざりあい、ダレないしっかりとしたタンニンと大きな円を描く様なふくらみを持つ。余韻にはザクロやスモモのような赤系果実の酸っぱさの印象が綺麗に残る。今十分に楽しみ、5 年 10 年の熟成後も刻々と様々な要素が現れ始め、長い熟成も期待できる

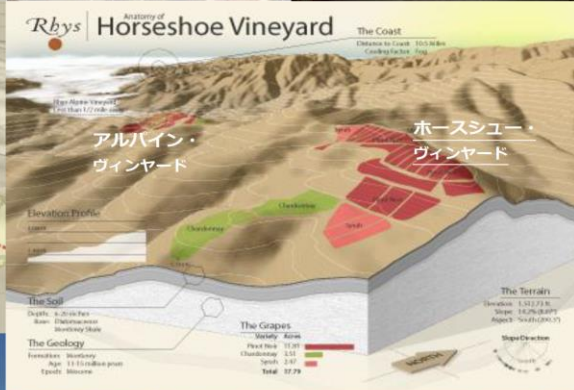
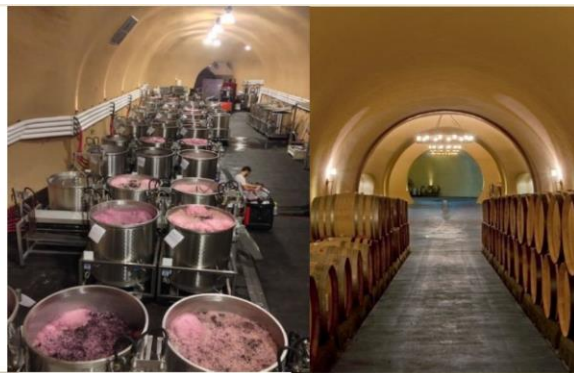
vinous 96P August 2021 by Antonio Galloni

JEB DUNNUCK.com 96P July 2021 by Jeb Dunnuck

輸入・販売: 株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161



リースの葡萄、醸造について（ピノ・ノワール）：特徴ある各畑からベストのタイミングで収穫された葡萄は（酸と糖と成熟がバランスし、決して過熟でない）、小さなバスケットで運ばれ（つぶれない）、2010年に完成したセラー（リッジのモンテペロの畑をサン・アンドレアス断層を挟んで見上げる位置にある）に全て冷たい状態で運び込まれる。葡萄が運び込まれてから、ボトリングされるまで全てがグラヴィティ・フロー（高いところから、低いところに重力に従って運ばれ、ポンプは使わないことにより果汁に余分な負担をかけない）で作業が出来る設計になっている。ソーティング・テーブルの速度は遅く1トンの葡萄が約一時間かけて選り分けられ、醗酵槽には未熟果や過熟果は入れない。全房醗酵率はワインによって異なる。小さなロット毎に醗酵できるように1トン容量のステンレス・オープントップ醗酵槽が約120基も備えられている。（右写真）醗酵槽は小さいのでフォークリフトで持ち上げることが出来、移動がポンプを使わずに出来る。全ての醗酵は天然酵母で行われ、各畑により醗酵にも個性があるのが興味深い。4年天然乾燥（普通は3年以下）の仏産樽を使い熟成期間はワインによって異なる。ノン・フィルター、人工的な清澄なく瓶詰。



サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑・ホースシュー・ヴィンヤード。2004年植樹、7ha（うちピノ・ノワール約5ha）、標高414m-490m、土壌は薄い表土の下はモントレー・フォーメーションと呼ばれる頁岩堆積土壌と海洋性珪藻土堆積土壌。土壌が形成されたのは11-15百万年前。サン・アンドレアス断層によるうねりやひびき、一番下の岩盤が隆起したり複雑に入り組む。水はけが良く、ミネラル感がたっぷりとした、複雑で緊張感のあるワインとなる。ホースシュー（馬のU字型をした蹄鉄）と命名した理由は、葡萄畑にする前は、ここで馬が放牧されていたことにちなむ。2017年には新規の植樹も進む

2017 Pinot Noir Horseshoe Vineyard Santa Cruz Mountains

品種：ピノ・ノワール 100%、畑：ホースシュー・ヴィンヤード 100% 小売価格 20,000 円（税別）

2017VTGの天候はここ数年と全く違い記憶に残るものだった。冬に十分な雨が降り、春は暖かい温暖な気候で、開花・結実もややまばらではあったが普通程度の収量が見込める出来だった。収穫は例年より2週間早い8月末に始まったが9月4日に40度を超える猛暑が訪れあまりの暑さに葡萄は糖度を上げるところか休眠してしまい、収穫を開始するまで約2週間間待つことになった。結果としてピノ・ノワールはきめ細かいシルクのような口当たりを持ち、複雑味も更に増した。

醸造：1トンサイズの小さいオープントップステンレスタンク醗酵（全房約20%）、17ヶ月仏産樽熟成（新樽約30%）、ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトリング

味わい：リースのピノ・ノワールのコンセプトを代表するこのホースシュー・ヴィンヤードの味わいは「テロワールをそのまま表現し、重さを感じさせない」。近年その個性は非常に洗練されてきており、味わいの中心にぎゅっと詰まった旨味が存在し、赤系果実（薔薇、レッド・チェリー）、スパイス（アニスやリコリス）、プリンティさ（石つぼさ）が軽やかに昇華し全く重さを感じさせない。フルーツ系でないアロマ（紅茶、キノコ、芳醇なスパイス、なめしたばかりの皮、生肉など）が見事なまでに存在する。なめらかな口当たりと引き締まったしなやかなタンニンが印象的で官能的なまでの余韻を持つ。若く飲む場合は大きめのグラスで十分になじませゆっくりと時間をかけて楽しんでいただきたい。

15-20年の熟成も期待できる。vinous 94P June 2019 by Antonio Galloni,

Parker Point 92P Wine Advocate Feb.2020 by Erin Brooks

株式会社 中川ワイン TEL: 03-3631-7979 FAX: 03-3631-7980

2018 Pinot Noir Horseshoe Vineyard Santa Cruz Mountains

品種：ピノ・ノワール 100%、畑：ホースシュー・ヴィンヤード 100% 小売価格 20,000 円（税別）

2018VTGは近年では驚くべき要素素晴らしい年となった。冬の雨は例年の60%程であったが、前年の2017年に十分な雨が降り、土壌や葡萄樹は十分な水分を含み、快適な冬から春を過ごした。一番暑かったのは7月だったがその時に葡萄は果皮を厚く凝縮した果実を得る基礎を作った。8月から収穫までは穏やかな気候で葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げた。結果として凝縮感とフレッシュさを合わせ持った特別なヴィンテージとなった。

醸造：1トンサイズの小さいオープントップステンレスタンク醗酵（全房約20%）、17ヶ月仏産樽熟成（新樽約30%）、ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトリング

味わい：リースのピノ・ノワールのコンセプトを代表するこのホースシュー・ヴィンヤードの味わいは「テロワールをそのまま表現し、重さを感じさせない」。近年その個性は非常に洗練されてきており、味わいの中心にぎゅっと詰まった旨味が存在し、赤系果実（薔薇、レッド・チェリー）、スパイス（アニスやリコリス）、プリンティさ（石つぼさ）が軽やかに昇華し全く重さを感じさせない。フルーツ系でないアロマ（紅茶、キノコ、芳醇なスパイス、なめしたばかりの皮、生肉など）が見事なまでに存在する。なめらかな口当たりと引き締まったしなやかなタンニンが印象的で官能的なまでの余韻を持つ。若く飲む場合は大きめのグラスで十分になじませゆっくりと時間をかけて楽しんでいただきたい。

15-20年の熟成も期待できる。vinous 97P Sep. 2020 by Antonio Galloni, JEB DUNNUCK.com 95P Sep.2020 by Jeb Dunnuck

輸入・販売：株式会社 中川ワイン TEL:03-5829-8161





ピノ・ノワール ホースシュー・ヴィンヤード サンタ・クルーズ・マウンテンズ 2019 Pinot Noir Horseshoe Vineyard Santa Cruz Mountains

品種：ピノ・ノワール 100%、畑：ホースシュー・ヴィンヤード 100% 小売価格 20,000 円（税別）

2019VTGの始まりはたっぷりとした雨に恵まれた冬で、葡萄の樹は前年の乾燥から逃れ、生き生きと枝葉を伸ばしました。温かい春には素晴らしい開花と結実が行われ、そのまま順調な夏はたっぷりとした太陽と涼しい気候の両方を受け、葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げ、秀逸な酸も内包できた。結果として素晴らしい収穫を迎え特別なヴィンテージとなった。

醸造：1トンサイズの小さいオープントップステンレスタンク醗酵（全房約20%）、17ヶ月仏産樽熟成（新樽約30%）、ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトリング

味わい：リースのピノ・ノワールのコンセプトを代表するこのホースシュー・ヴィンヤードの味わいは「テロワールをそのまま表現し、重さを感じさせない」。近年その個性は非常に洗練されてきており、味わいの中心にぎゅっと詰まった旨味が存在し、赤系果実（薔薇、レッド・チェリー）、スパイス（アニスやリコリス）、フリンティさ（石っぽさ）が軽やかに昇華し全く重さを感じさせない。フルーツ系でないアロマ（紅茶、キノコ、芳醇なスパイス、なめしたばかりの皮、生肉など）が見事なまでに存在する。なめらかな口当たりと引き締まったしなやかなタンニンが印象的で官能的なまでの余韻を持つ。若く飲む場合は大きめのグラスで十分になじませゆっくりと時間をかけて楽しんでいただきたい。

15-20年の熟成も期待できる。 [vinous 96P Aug. 2021 by Antonio Galloni](#)、[Jubdunnuck 93+P July 2021](#)

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161



サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑・アルパイン・ヴィンヤード。2004年植樹、5.3ha（うちピノ・ノワール約4.5ha）、標高396m~426m、急斜面。土壌は15-50cmの表土の下にプリシマ・フォーメーションと呼ばれる柔らかい海の堆積物土壌=シェール（石灰質とは違うが海のミネラルを多く含む）。葡萄の根が母岩まで届きミネラル感がたっぷりとした、複雑で緊張感あるワインとなる。ピノ・ノワールのクローンはヘリテージとスツツケース。

ピノ・ノワール アルパイン・ヴィンヤード ヒルサイド サンタ・クルーズ・マウンテンズ 2019 Pinot Noir Alpine Vineyard Hillside Santa Cruz Mountains

品種：ピノ・ノワール 100%、畑：アルパイン・ヴィンヤード 100% 小売価格 48,000 円（税別）

植樹から約20年その間にアルパインの中でも特別のブロックから別格品質の葡萄が生み出されることが判明し、ヒルサイド・キュヴェをリリース。傑出したヴィンテージのみ、4~8樽のみ、畑の個性を明確に表現出来た時のみリリース。2006, 2007, 2013, 2014, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021 アルパインの斜面の畑は継続的に素晴らしい品質のワインが出来ている。

2019VTGの始まりはたっぷりとした雨に恵まれた冬で、葡萄の樹は前年の乾燥から逃れ、生き生きと枝葉を伸ばしました。温かい春には素晴らしい開花と結実が行われ、そのまま順調な夏はたっぷりとした太陽と涼しい気候の両方を受け、葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げ、秀逸な酸も内包できた。結果として素晴らしい収穫を迎え、特別なヴィンテージとなった。

醸造：1トンサイズの小さいオープントップステンレスタンク醗酵（全房約50%）、17ヶ月仏産樽熟成（新樽約50%）、ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトリング

味わい：通常キュヴェより凝縮感、より魅惑的な複雑味、例えば血っぽい、ジビエを思わせるニュアンスが際立つ。畑の個性であるチョーク質の土壌、涼しい環境、ストレスのかかる栽培条件の中で、樹齢が約20年に達したことから葡萄自体の酸と果実のバランスが非常に良くなった。特に堅さを保つミネラル感と秀逸な酸にふちどられた赤系果実のニュアンスが大きく表れて来るようになった。リリースしたてでも、ただ果実が全面に出るだけでなく、レッド・チェリー、プラム、ミント系スパイスのアロマが香り立ち、味わいには複雑なカシス、ブラックベリー、甘いスパイス、土、森林のニュアンスが混ざりあい、ダレないしっかりとしたタンニンと大きな円を描く様なふくらみを持つ。余韻にはザクロやスモモのような赤系果実の酸っぱさの印象が綺麗に残る。今十分に楽しみ、5年10年の熟成後も刻々と様々な要素が現れ始め、長い熟成も期待できる。

[JEB DUNNUCK.com 96+P July 2021 by Jeb Dunnuck](#) [vinous 96P September 2020 by Antonio Galloni](#)

輸入・販売：株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161





サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるリースの自社畑・ホースシュー・ヴィンヤード。2004 年植樹、7ha（うちピノ・ノワール約 5ha）、標高 414m・490m、土壌は薄い表土の下はモントレー・フォーメーションと呼ばれる頁岩堆積土壌と海洋性珪藻土堆積土壌。土壌が形成されたのは 11-15 百万年前。サン・アンドレアス断層によるうねりやひねり、一番下の岩盤が隆起したり複雑に入り組む。水はけが良く、ミネラル感がたっぷりと出た、複雑で緊張感あるワインとなる。ホースシュー(馬の U 字型をした蹄鉄)と命名した理由は、葡萄畑にする前は、ここで馬が放牧されていたことにちなむ。2017 年には新規の植樹も進む

ピノ・ノワール

2019 Pinot Noir Horseshoe Vineyard Hillside Santa Cruz Mountains

品種：ピノ・ノワール 100%、畑：ホースシュー・ヴィンヤード 100%

小売価格 48,000 円（税別）

植樹から約 20 年その間にホースシューの中でも特別のブロックから別格品質の葡萄が生み出されることが判明し、ヒルサイド・キュヴェをリリース。傑出したヴィンテージのみ、4〜8 樽のみ、畑の個性を明確に表現出来た時のみリリース。2013、2014、2016、2017、2018、2019、2021 ホースシューはアルパインより遅く 2013 年ヒルサイドが初リリース。

2019VTG の始まりはたっぷりと雨に恵まれた冬で、葡萄の樹は前年の乾燥から逃れ、生き生きと枝葉を伸ばしました。温かい春には素晴らしい開花と結実が行われ、そのまま順調な夏はたっぷりと太陽と涼しい気候の両方を受け、葡萄はゆっくりと完璧な成熟を遂げ、秀逸な酸も内包できた。結果として素晴らしい収穫を迎え特別なヴィンテージとなった。

醸造：1 トンサイズの小さいオープントップステンレスタンク醗酵（全房約 20%）、17 ヶ月仏産樽熟成（新樽約 30%）、

ノン・フィルター、人工的な清澄なしにボトルング

味わい：通常キュヴェより構成ががっしりとし、シリアスな硬さを感じ、ピノ・ノワールの個性ともいう複雑な湿った土のニュアンスや石・岩を思わせる硬質さ、ハーブ、紅茶、キノコなどが心地よく現れる。ホースシュー・ヴィンヤードの味わいは「テロワールをそのまま表現し、重さを感じさせない」。近年その個性は非常に洗練されてきており、味わいの中心にぎゅっと詰まった旨味が存在し、赤系果実（薔薇、レッド・チェリー）、スパイス（アニスやリコリス）、フリンティさ（石つぼさ）が軽やかに昇華し全く重さを感じさせない。フルーツ系でないアロマ（紅茶、キノコ、芳醇なスパイス、なめしたばかりの皮、生肉など）が見事なまでに存在する。なめらかな口当たりと引き締まったしなやかなタンニンが印象的で官能的なまでの余韻を持つ。若く飲む場合は大きめのグラスで十分になじませゆっくりと時間をかけて楽しんでいただきたい。15-20 年の熟成も期待できる。

vinous 98P Sep. 2020 by Antonio Galloni JebDunnuck.com 97+P July, 2021 by Jeb Dunnuck

