

ドイツ系移民のシュグ家 ヨーロピアンスタイルのクラシックなワイン作りを得意とします

1980年に創立したシュグワイナリーはフランススタイルを思わせるクラシックなピノノワールとシャルドネを生産する作り手として知られています。ワイナリーを創立したシュグ家は元々ドイツでワイナリーを運営していましたが、創立者のウォルター・シュグ氏が世界各地でワイン造りを学び、ナパヴァレーのジョセフ・フェルプスのワインメーカーとして名声を博した後、自身のワイナリーを立ち上げました。2015年10月に惜しまれて亡くなれましたが、息子のアレックスが引き継いでワイナリーを統括しております。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Sauvignon Blanc</b> ソーヴィニョンブラン	Sonoma Coast	白	2017 2019	750	¥3,500 ¥3,800	17VTG 在庫僅少
	Sauvignon Blanc 100% ソノマ南部カーネロス地区を中心に3カ所の涼しい地区の葡萄をブレンド。17)ステンレスタンク醱酵・熟成35%+樽醱酵・熟成65%(500~2500Lの大樽) 3か月熟成。19)樽熟成83%、ステンレスタンク17% アペリティフやコースの初めにぴったりのワインです。生き生きとしたブドウ品種の特徴がよく感じられ、ほのかなオークの風味もあります。						
	<b>Chardonnay / Sonoma Coast</b> シャルドネ	Sonoma Coast	白	2016 2018	750	¥4,500	16VTG 在庫僅少
	16)75%ステンレスタンク醱酵熟成+25%を225Lの樽醱酵シュール・リー5か月の後、500リットルのニュートラルオーク樽更に5か月熟成、その後ブレンド。18)85%ステンレスタンク+15%樽熟成 力強さがあり、さっぱりとしています。洋梨、メロン、シトラスとミネラルのノートが感じられます。清潔ですっきりとしたフィニッシュ。						
	<b>Chardonnay / Carneros</b> シャルドネ カーネロス	Carneros, Sonoma	白	2018	750	¥5,000	
	仏産樽にて8か月発酵・熟成(20%新樽) 酸を鋭角に残す為マロラクティック醱酵は行っていない。力強さとエレガンスを併せ持つブルゴーニュ・スタイルのワイン。エステートの葡萄の一部と、カーネロス地区の数か所の畑から葡萄を調達。伝統的なヨーロッパスタイルのワイン作りを実践しました。						
	<b>Chardonnay Carneros Estate Grown</b> シャルドネ カーネロス エステート グロウン	Carneros, Sonoma	白	2016	750	¥7,500	限定数入荷
	仏産樽(50%新樽)で7ヶ月熟成 カーネロスの北端、強い風の吹きつける尾根にあるシュグのエステート(自社畑1989年に植樹)のブロックごとのクローン違いのブドウのすぐったキュヴェをブレンド。洋ナシ、オレンジ・リキュールのアロマと焦がしたオークのニュアンス、新鮮なリンゴと柑橘類の味わいがフル・ボディの口当たりと長いフィニッシュ。						
	<b>Pinot Noir / Sonoma Coast</b> ピノワール ソノマコースト	Sonoma Coast	赤	2017	750	¥4,300	
	ステンレスタンク発酵 オーク樽熟成 ソノマコーストのピノワールは海よりの冷涼な産地から収穫されており、果実味に頼らず酸とのバランスが取れた素晴らしい味わいです。						
	<b>Pinot Noir / Carneros</b> ピノワール カーネロス	Carneros, Sonoma	赤	2017 2018	750	¥5,200	17VTG 在庫僅少 新18VTG 価格変更なし
	しっかりした骨格があり複雑味も併せ持つピノワール。カーネロスに本拠を構えるシュグのフラッグシップワインとなります。芳醇な香りと引き締まった味わいがまさにカーネロスのピノワールを感じさせます。						
	<b>Pinot Noir Carneros Estate Grown</b> ピノワール カーネロス エステート グロウン	Carneros, Sonoma	赤	2015	750	¥7,500	限定数入荷
	35%は225リットルの仏産新樽、65%は数年使いの仏産樽で16ヶ月熟成。午後に強い風の吹きつけるシュグのエステート(自社畑)は1989年に植樹され、ブドウの粒は小さく、熟成速度はゆっくり。アロマと味わいが凝縮した果実になり、様々なクローンが複雑性を引き出している。燻製肉、タバコ、スパイスさを感じられうまみのある味わい。						
	<b>Merlot / Sonoma Valley</b> メルロ ソノマ・ヴァレー	Sonoma Valley	赤	2015	750	¥4,800	
	Merlot 80%, Malbec 11%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 4% ステンレスタンク発酵、24ヶ月樽熟成(ハンガリー&米国产20%新樽)。引き締まった果実味とミントなどのハーブ香がうまくとけたバランスの良いメルロ。スパイス香がアクセントになり飲み飽きない一本。						
	<b>Cabernet Sauvignon / Sonoma Valley</b> カベルネソーヴィニョン ソノマ・ヴァレー	Sonoma Valley	赤	2016	750	¥5,000	
	Cabernet Sauvignon77%, Merlot 13%, Petit Verdot 4%, Cabernet Franc 3%, Malbec 3% ステンレスタンク発酵 24ヶ月樽熟成(新樽20%) フルボディで果実味としっかりしたストラクチャーを持ちます。熟した黒スグリとチェリーのフレーバー。心地良いタンニンとオークから来るスパイスさを感じられます。						

# SCHUG

CARNEROS ESTATE  
SONOMA · CALIFORNIA

シュグ・カーネロス・エステート

カーネロスの冷涼な気候を利用したヨーロッパスタイルのクラシックなワイン



クラウディア・シュグ



創業者ウォルター・シュグ



アレックス・シュグ

1980年に創立したシュグ・カーネロス・エステート・ワイナリーはヨーロッパスタイルを思わせるクラシックなピノ・ノワールとシャルドネを生産する作り手として知られています。ワイナリーを創立したウォルター・シュグの実家は元々ライン川沿いのアスマンスハウゼンのワイン生産者の家系で、ウォルター・シュグはガイゼンハイム大とUCデイヴィス校で醸造と栽培を修めた後、EJガロへのブドウ供給に関わり、ジョセフ・フェルプス・ヴィンヤードに入りワインメーカーとして“インシグニア”を生み出したことで知られています。1980年にシュグ・カーネロス・エステートを設立し、サン・パブロ湾の霧の影響を受ける冷涼なカーネロスでのピノ・ノワールの可能性にいち早く目をつけ、シャルドネ、リースリング等も手掛けました。ウォルターの功績はカーネロスのピノ・ノワールの名声を確立させたことです。2015年10月に惜しまれつつ逝去。現在はウォルターの後継である息子のアレックス・シュグがワイナリー統括と米国内営業、娘のクラウディアがマーケティングと輸出、近年アシスタント・ワインメーカーから昇格したジョハネス・シャイドが醸造を担当しています。