

ピピアナ・ゴンザレス・レーヴ&ジェフ・ピッソーニのワインメーカー・カップルが造るこだわりのソーヴィニヨン・ブラン

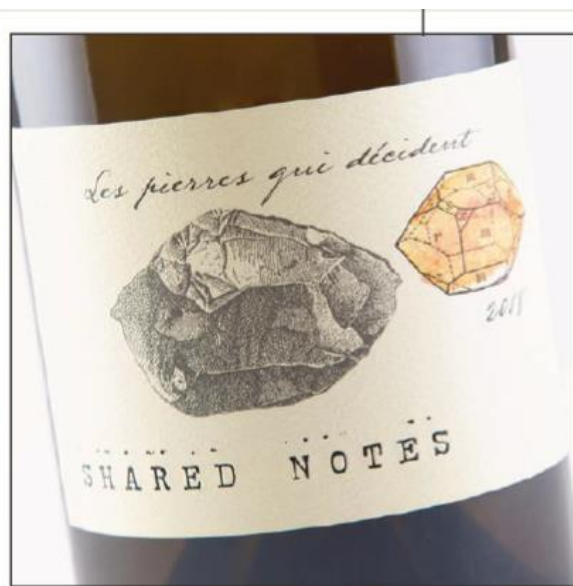
サンタ・ルチア・ハイランドのピッソーニと言えば、創業者ゲイリー・ピッソーニの個性で有名。その二人の息子・兄のマークは ヴィンヤード・マネージャー、 弟のジェフ・ピッソーニはワインメーカー。 その夫人ピピアナ・ゴンザレス・レーヴは新進気鋭注目の女性ワインメーカー。 収穫期には超忙しく二人の時間が取れない程の二人がコラボして「ソーヴィニヨン・ブラン」にこだわって造るのが「シェアード・ノーツ」(二人でワインメイキングのレシピを分けあうような意味)ブランドで、たった二つのワインのみをこだわりぬき厳選した畑から少量生産(数樽のみ)で磨き上げる。2012年からスタートし、ソーヴィニヨン・ブランが世界に誇る、フランス・ロワールのグイイ・フェメ/サンセル・タイプと、ボルドー・ブランに代表されるセミヨン少量ブレンドするタイプの2種類を造る。

SHARED NOTES



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
	<b>Les pierres qui décident 約束の石</b> レ・ピエール・キ・デスイード ヤクソクノイシ Russian River Valley		白	2019	750	¥11,000	ロワール・タイプ 在庫僅少
<p>★ワインの味わいは石・岩が決定すると命名。Sauvignon Blanc100% メリーノ・ヴィンヤード 涼しい海岸線から約30°内陸に入ったロシアン・リヴァー・ヴァレー南西部サンタ・ローザ・ラグーンに位置する。土壌はゴルドリッジに粘土質が多く混じり、冷たい霧が畑を覆い、日中は十分な日照を享受する。糖度と成熟度はゆっくりと徐々に上がり、周辺の畑でもソーヴィニヨン・ブランとしては遅い収穫となる。仏産新樽100%醗酵・熟成8か月。マロラクティック醗酵無し。レーザービームの様に酸が引き締まる類稀なワイン。キーライム、ブラッド・オレンジ、海からの塩味と火打石の様な鉱物的ニュアンス。</p>							
	<b>Les leçons des maîtres 師匠の教え</b> レ・ルツン・デ・メートル シショウノオシエ Russian River Valley		白	2019	750	¥11,000	ボルドー・ブラン・タイプ 在庫僅少
<p>★ピピアナのボルドー修行時代の師匠・ジャン・フィリップ・マスケレフ (Ch.Haut Brionのエノロジスト) の教えに敬意を表して造る。ジェフのピーター・マイケルでの修行も反映されている。Sauvignon Blanc 76%. Semillon 24% メリーノ・ヴィンヤード(SB+Se)主体+2つの畑の葡萄を巧妙にブレンドする。仏産新樽100%醗酵・熟成8か月。マロラクティック醗酵無し。グレープフルーツ、砕石の鉱物的な香り、白桃、アンジュ産の梨、エレガントで優しく穏やかな香りに包まれ、セミヨン由来のリッチでなめらかな口当たりが口中に広がる。秀逸な酸と鉱物的な硬さが全体を引き締める。</p>							



シェアード・ノーツ

サンタ・ルチア・ハイランドのピッソーニと言えば、創業者ゲイリー・ピッソーニの個性で有名。その二人の息子・兄のマークは ヴィンヤード・マネージャー、 弟のジェフ・ピッソーニはワインメーカー。 その夫人ピピアナ・ゴンザレス・レーヴは新進気鋭注目の女性ワインメーカー。 収穫期には超忙しく二人の時間が取れない程の二人がコラボ

ピピアナ・ゴンザレス・レーヴ & ジェフ・ピッソーニの  
ワインメーカー・カップル・  
コラボレーション・ワイナリー

SHARED NOTES

して「ソーヴィニヨン・ブラン」にこだわって造るのが「シェアード・ノーツ」(二人でワインメイキングのレシピを分けあうような意味)ブランドで、たった二つのワインのみをこだわりぬき厳選した畑から少量生産(数樽のみ)で磨き上げる。二人の出会いは2005年に遡り、当時ピッソーニを造っていた醸造所でピピアナが他のワインを造っていた時に出会い、ピピアナの南ア研修を追いかける形でジェフも南アを訪問し、帰国後二人は愛を育みワインメーカー・カップルとなる。現在二人にはルーカスとディエゴの二人の息子がいる。シェアード・ノーツは2012年からスタートし、二人はぶれることなく、ソーヴィニヨン・ブランが世界に誇る、フランス・ロワールのグイイ・フェメ/サンセル・タイプと、ボルドー・ブランに代表されるセミヨンを少量ブレンドするタイプの2種類を造る。今飲んでフレッシュでそのポテンシャルを十分に感じるが、エイジングしたらどのような味わいになるか?今後の評価はどのように上がっていくか?非常に楽しみなレア・ワインである。



レ・ピエール・キ・デスイード  
**2019 Les pierres qui decident**  
 希望小売価格 11,000 円 (税別) **約束の石** ロワール/ブイイ・フュメ & サンセール・タイプ

★ワインの味わいは土壌=石・岩が決定する。テロワール・ワインを表現する

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

畑：Merino Vineyard/メリーノ・ヴィンヤード フランス語の La Mer(海)から名付けられた畑  
 涼しい海岸線から約 30% 内陸に入ったラシアン・リヴァー・ヴァレー南西部サンタ・ローザ・ラグーンに位置する。土壌はゴールドリッジに粘土質が多く混じるのが、他と違うところ。夜から朝にかけてすっぱりと冷たい霧が畑を覆い、昼前から吹く風に霧と湿気は飛ばされ、十分な日照を享受する。糖度と成熟度はゆっくりと徐々に上がり、周辺の畑でもソーヴィニヨン・ブランとしては遅い収穫となる。2018 年の収穫は 9 月 19 日。通常 8 月末には収穫が終わるところが多い。現在のオーナーは Twomey のダンカン・ファミリー。ピピアナ&ジェフがこの自社畑のソーヴィニヨン・ブランから類稀なるワインを造る事をオーナーも栽培・醸造チームも大歓迎している。

醸造：プレス前に短い期間スキンコンタクトを行い、  
 100%仏産新樽 500ℓ のパンションで醗酵・熟成 8 か月  
 マロラクティック醗酵は行わない。

味わい：レーザービームの様に酸が果実が凝縮した類稀なる  
 ワイン。香りは柑橘類（オレンジ、キーライム、ブラッド・  
 オレンジ）が現れ、海からの塩味と火打石の様な鉱物的ニュ  
 アンスが加わる。口の中はすっきりとした爽快感で満ち溢れ  
 口当たりは繊細で精密。様々な料理とのマッチングが想像で  
 き、空想が広がる。熟成も非常に楽しみである。  
 生産量 105 ケースのみ。

輸入・販売(株)中川ワイン TEL:03-3631-7979



レ・ルッソン・デ・メートル  
**2019 Les leçons des maîtres**  
 希望小売価格 11,000 円 (税別) **師匠の教え** プレミアム・ボルドー・ブラン・タイプ セミヨンを少量ブレンド

★ピピアナのボルドー修行時代の師匠・ジャン・フィリップ・マスケレフ (Ch. Haut Brion の  
 エノロジスト) の教えに敬意を表して造る。ジェフの  
 ビーター・マイケルでの修行も反映されている。

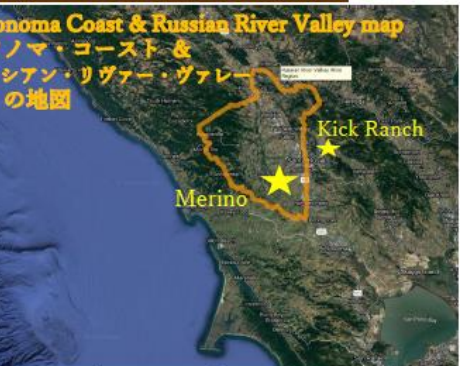
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 76%、セミヨン 24%

畑：Merino Vineyard/メリーノ・ヴィンヤード(SB+Se)  
 Kick Ranch Vineyard/キック・ランチ・ヴィンヤード(SB)  
 涼しい海岸線から約 30% 内陸に入ったラシアン・リヴァー・  
 ヴァレー南西部サンタ・ローザ・ラグーンに位置するメリー  
 ノ・ヴィンヤード(粘土質を含む SB に適した涼しく、日照  
 量は十分に確保できる畑)から約 90% を使い、  
 サンタ・ローザの町のやや北にあるキック・ランチ(やや暖か  
 い)の葡萄を巧みにブレンドする。

醸造：100%フランス産新樽で醗酵・澱とともに熟成 8 か月。  
 マロラクティック醗酵は行わない。

味わい：クラシックなプレミアム・ボルドー・ブランを基軸として造るソーヴィニヨン・ブランとセミヨンの相乗  
 効果がもたらす 2019 年の仕上がりは、白桃のまるやかさとアンジュ産の梨のニュアンスが生き生きと現れ、スイカズ  
 ラの華やかな香りがグラスを回す度に立ち上がり、洋ナシ、アプリコット、白桃、黄桃などの優しく穏やかな香りに包  
 まれる。鉱物的なミネラル感、海の香りの様な塩味が感じられリッチでなめらかな口当たりと秀逸な酸と鉱物的な硬  
 さが全体を引き締めている。長い瓶熟の可能性を想像させる。

生産量 138 ケースのみ。



輸入・販売(株)中川ワイン TEL:03-3631-7979