

カリフォルニアの「シュヴァル・ブラン」を目指し、ハウエル・マウンテン山麓の急斜面の畑で情熱を持って造り上げる

シャトーシュヴァルブランをカリフォルニアで再現したいというアルゼンチン生まれの美貌のオーナー デリア・ヴィアディア女史の情熱がこのワイナリーの原動力。カリフォルニアからサンテミリオンへの挑戦です。ハウエル・マウンテンに向かう途中、急峻な斜面に自社畑とワイナリーがあり、カベルネ・フランに力を入れて、ボルドー品種を造る。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Proprietary Red プロプライエタリーレッド	Napa Valley	赤	2016	750	¥32,000	Wine Spectator 91P
Cabernet Sauvignon 64% Cabernet Franc 36%、仏産樽熟24ヵ月 ハウエル・マウンテンAVAに向かう途中の東向きの急峻な斜面、しっかりとしたタンニンが存在する濃厚なワインとなるが、カベルネ・フランを多くブレンドすることによるカシミアのようにしなやかで優しい口当たりとソフトな味わい。							



デリア・ヴィアディア (母)



This photograph is copyrighted to Cathy O'hagain. All right reserved.



アラン・ヴィアディア (息子)

VIADER®

NAPA VALLEY

ヴィアディア・ヴィンヤーズ・アンド・ワイナリー カリフォルニアのシュヴァル・ブランを目指し、

ハウエル・マウンテン山麓の急斜面の畑で情熱をもって造り上げる

1986年創立。セント・ヘレナの北西、標高300メートル前後、傾斜32度というハウエル・マウンテンの東側の急峻な斜面に、岩の多い火山性赤土土壌の畑とワイナリーがあります。ハウエル・マウンテンはナパ・ヴァレーの第一級ともいべきサブ・アペラシオンで、高品質な赤ワインを産出することで知られています。草創期のヴィンヤード・マネージャーにはデイヴィッド・エイブリューが、ワイン・コンサルタントはトニー・ソーターと、カルト・ワイン・コンビともいべき逸材を擁してのスタートでした。

オーナー兼ワインメーカーのデリア・ヴィアディアはアルゼンチンの外交官の娘に生まれ、幼少期をヨーロッパで過ごし、パリのソルボンヌ大学を出てアメリカのMIT, UCバークレー, UCデイヴィスの大学院で学んだあと、アメリカの自然に恵まれた環境で子育てすることを決意し、父の援助を受けてハウエル・マウンテンに土地を購入し、高品質なワインを造ることを目指すことになりました。デリアは惚れ込んだシャトー・シュヴァル・ブラン・スタイルをカリフォルニアで造ることに取り組み、その為にカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランをブレンドするスタイルを造り上げました。創業時、地域では初めてボルドー・スタイルの植樹を採用し、ブドウの畝を斜面に沿って上り下りするように施しました。ヴィアディアの畑では最適な日照量、ユニークな土壌、岩が多く適度なストレスがブドウ樹にかかることで、高品質なワインが生み出されます。ビオダイナミ農法にも取り組み、アメリカでのビオダイナミの第一人者である仏人コンサルタントのフィリップ・アルメニエール(オーパス・ワン、ピーター・マイケル、ポー・フレール、カユース、キュペ等でビオダイナミのコンサルタントをする)から教えを受けたこともありましたが、現在はオーガニック農法を採用しています。

ワイン造りは1997年までトニー・ソーターがワイン造りに関わり、2006年から2010年まではミシェル・ロランがコンサルタント、2005年以降はデリアと2002年に加わった息子のアランがワインメーカーを務めています。アランはUCデイヴィスで醸造を修め、世界のワイン産地、アルゼンチン、イタリア、フランス、スペイン、ポルトガル、カリフォルニアで研鑽をつみました。キース・ヴァン・ルーヴァン(ボルドー大学の栽培学の教授であり、シュヴァル・ブランのヴィンヤード・マネージャーを長年務め、現在も栽培のコンサルタントを通算20年務めている)には畑で実地指導を受け、ブレンドングについては5年に亘りミシェル・ロランに鍛えられました。デリアの右腕としてワイナリーを背負って立つアランは母のワイン造りの才能とテロワールを表現するワイン造りの情熱を受け継いでいます。



ヴィアディア レッド ワイン ナパ ヴァレー
2016 VIADER RED WINE NAPA VALLEY 希望小売価格 32,000 円 (税別)
品種: カベルネ・ソーヴィニオン 64%, カベルネ・フラン 36%

“Liquid Cashmere/リキッド・カシミア”という表現がヴィアディアのワインを的確に表しています。

収穫時期 9月17日から10月10日
2016年は前年までの「雨が極端に少なく乾燥した気候」に終わりを告げた年で、春に申し分ない雨量があり、その後は栽培期間を通して陽光に恵まれたヴィンテージでした。しなやかでジューシー、豊潤という味わいは、リリースしたてでも楽しめるものです。骨格がしっかりして力強いため、長熟性もあり、ゆっくりと寝かせて花開くの待つ楽しみもあります。コンクリート・タンクとステンレス・タンクで醸し期間を長めにとって発酵させた後、仏産樽に移して11ヶ月シュール・リー。そのうち最初の8ヶ月は赤ワインでは珍しいですが、優しくパートナージュ(澱をかき混ぜる)します。トータルで24ヵ月樽熟成させました。生き生きとしたバラの花びら、野花の香にドライ・ハーブやラベンダーのアロマ。プラムの砂糖漬け、カシス、ブラックベリーが幾重にも折り重なったような味わい。樽由来のスパイスはエスプレッソとチョコレートのニュアンスとなって、リッチさと力強さをワインに与えます。強すぎない程よいタンニンの骨格が果実味とバランスを取り、絹のような滑らかさと長いフィニッシュを作り出します。贅沢で、力強い骨格と厚みがあり、今飲んででも十分美味ですが、20年以上熟成させる楽しみがあります。Wine Spectator 91 (Dec 31, 2019- Jan 15, 2020 issue)