

# アメリカのファイン・ワイン

カリフォルニア州のナパ・ヴァレーでファイン・ワインへの試みがスタートしたのは1960年代。フランスなどの旧大陸のグラン・ヴァンとのブラインド・テイスティングで勝利を収めるようになったのが1980年代のこと。しかし「ひとくち飲むと美味しいが、味が強すぎて飲み飽きする」、「若い頃は美味しいが、長い熟成に耐えるのか」などのやっかみ半分の評価を受けていた。西海岸でのファイン・ワインへの試みがスタートして40年、旧大陸のグラン・ヴァンとの比較テイスティングに打ち勝つようになって20年、世界一の経済力を持った消費者に支えられてアメリカのファイン・ワインは益々の快進撃を続けている。今回はファインズが取扱っている珠玉ともいえるファイン・ワインの一部をご紹介します。なお、製品の中には入荷数の限られている物が多いため、欠品となる場合がありますが、ご容赦をお願いします。

## Hyde de Villaine

ハイド ド ヴィレーヌ カーネロス シャルドネ2003 ULHVC03

ハイド ド ヴィレーヌ カーネロス シラー2004 ULHVS04

ハイド ド ヴィレーヌ カーネロス プロブライアタリー レッド2003 ULHVB03



ハイド ド ヴィレーヌ(HdV)は、ドメヌ ド ラ ロマネ・コンティの共同経営者のオベール ド ヴィレーヌ氏と、カリフォルニア、ナパ・ヴァレーのカーネロス地区で「ハイド ヴィンヤード」を所有するラリー ハイド氏が2000年ヴィンテージから共同で取り組んだ新しい試み。ド ヴィレーヌ氏の妻パメラ フェアバンクスト ヴィレーヌがハイド氏のいここにあたることから両家のコラボレーションが実現したもの。「ハイド ヴィンヤード」は「キスラー」などの優れたワイン・メーカーに葡萄を供給しているトップ・クラスの葡萄生産者。

シャルドネはトパーズのように輝く深い色合いをしており、柑橘類やトロピカルフルーツなどの甘くて強い果実香と、新樽からのヴァニラやバターを思わせる濃厚な香りを持っている。たっぷりしたミネラルも備え、凝縮されたリッチでグラな味わいが特長。

シラーは紫をおびた非常に濃い色をしており、ブルーベリーやブラックチェリーなどのベリー系果実や胡椒などのスパイス、バラ、ミント、シナモン、コーヒー、チョコレートなどの多様な香が次々と湧き上がる。タンニンも充分に溶け込んで口当りは滑らかで、ヴォリューム感のある充実した味わい。

プロブライアタリー レッドはメルロ90%とカベルネ・ソーヴィニヨン10%から作られたもの。紫をおびた深く濃い色をしており、ブラックベリーやブルーベリーのコンポートのように甘ささえ感じるほどのリッチな香りとスパイス、スモーキーな風味を持つ。タンニンも滑らかで、濃厚でありながら上品でバランスの良い味わい。まだ若いがいま飲んででも十分に美味しい。



\*ド ヴィレーヌ氏(左)とハイド氏(右)



## Napa

## Vision Cellars

ヴィジョン セラース ゲーリーズ ヴィンヤード ピノ・ノワール2004 ULVCG04

ヴィジョン セラース ロゼラス ヴィンヤード ピノ・ノワール2003 KM01711

ヴィジョン セラースはピノ・ノワールからのワイン作りに専念しているソノマのブティック・ワイナリー。オーナーのマック マクナルド氏のヴィジョンは「最高のピノ・ノワールを作る」。最高の葡萄を求めて何度もヴィンヤードに足を運んで剪定から収穫まで一緒に働き、納得のいくピノ・ノワールを見つけたのが「ゲーリーズ ヴィンヤード」と「ロゼラス ヴィンヤード」。カルト・ピノで有名な「ピゾーニ・クロン」を産するモントレイ・カウンティのゲーリー ピゾーニ氏の葡萄は、著名なワイナリーでも入手が困難といわれるもの。また、ロゼラス ヴィンヤードはゲーリーズ ヴィンヤードのもう一人のオーナー、ゲーリー フランジオーニ氏所有の葡萄畑。

ゲーリーズ ヴィンヤードは暗いルビー色をしており、ピノ特有の複雑な風味を持つ。ブラックベリーやサクランボの風味と樽からのほどよい香りにスパイスやヴァニラを感じさせる。味わいのバランスが素晴らしく上品で繊細、アフターに僅かに甘味を持ち、カリフォルニア・ワインのアイデンティティを感じさせる。

ロゼラス ヴィンヤードはブラックベリーにサクランボのニュアンスを持ち、黒胡椒やスパイス、コーヒーなどの風味を持っている。しっかりと詰まった果実の風味が心地良く、ベリー系果実の砂糖菓子を思わせる風味を持った、凝縮感の高いワインとなっている。



\*オーナーのマクナルド氏



## Silkwood

### Central Valley

シルクウッド キャブ シラー レッド デュエット2002 ULSWDA4

シルクウッド 100%シラー2001 ULSWS01



\*オーナーのモニック氏



1979年にジョン モニック氏によって設立されたシルクウッド・ワインズは、本拠地をサンフランシスコ郊外のモデストに置き、シラーとプティ シラーに特化したユニークなワイナリー。葡萄はパートナーであるロドニー ヘアード氏が所有するスタニスラウ・カウンティのシルクウッド・ヴィンヤードからのものを用い、フレンチ・オークの樽で熟成させたもの。設立当初から高い品質が認められ、ホワイトハウスの晩餐会やサミットの公式晩餐会でも何度も供されている。

キャブ シラー レッド デュエットはキャブ=カベルネ・ソーヴィニヨン50%とシラー50%から作られたユニークなキャラクターを持ったもの。女性を意識した優しい口当りのワインで、フランボワーズやサクランボを思わせる果実味とスムーズな口当りを特長としたふたつの葡萄がハーモニーを奏するミディアム・ボディのワイン。

100%シラーはフレンチ・オークの樽で15ヶ月間熟成させたもの。ブルーベリーのコμποートを思わせる甘いテイストと、シラー特有の黒胡椒やスパイス、コーヒン、チョコレートの風味を持っており、いま飲んで美味いですが、これからの熟成も楽しみなワインとなっている。



## Chateau St. Jean

シャトー セント・ジーン サンク セパーージュ2002

ULSJZ02

カリフォルニア州ソノマ・カウンティのシャトー セント・ジーンで作る赤ワインのトップ・キューベ。サンク セパーージュ=カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロ、プティ・ヴェルドの5つの葡萄品種を別々にフレンチ・オークの樽で2年間熟成させ、最終的にアッサンブラージュして作られたワイン。まだ若々しい紫をおびた深いガーネット色をしており、カシスやブラックベリーの凝縮された果実香にスパイス、西洋杉、スモーク、コーヒンなどの芳醇で優雅な風味を持っている。凝縮感も高くボルドーワインと見まがうほどの上品でエレガントなスタイルを持つ。シャトー セント・ジーンでワイン作りの責を負うのは女性のマーゴ ヴァン スタヴァーン女史。



\*スタヴァーン女史

### Sonoma

## Sineann

シナン コロンビア ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン2004

ULSNG04



シナンはオレゴン州ヤムヒル・カウンティのニューバーグに位置する小さなワイナリー。ワイン・メーカーのピーター ロスバック氏は他のワイナリーのコンサルティングも行っており、その手腕はオレゴン、ワシントンの両州でも定評のあるもの。

このワインは、カシスなどのベリー系の果実にブラックチェリーやブルー、スパイスやチョコレートなどの甘い風味を持ち、リッチで濃密な味わいを持つ。シナンはシングル・ヴィンヤードからのワイン作りで知られるが、このワインは例外的にワシントン州コロンビア・ヴァレーにあるマックダフィー、ローザ、シャンポーの3つのヴィンヤードからの葡萄から作られたもの。ローザからは鮮やかな果実味を、マックダフィーからは長くエレガントなフィニッシュを、シャンポー・ヴィンヤードは力強さをワインに与えている。

## Bonterra

ボンテッラ マクナブ ランチ2002

ULFBT02

カリフォルニア州メンドシーノ・カウンティで30年以上に渡って有機農法(オーガニック)の歴史を持つボンテッラ ヴィンヤード。その800haの有機農法葡萄園の中でも最も優れたマクナブ ランチでは、早くからビオディナミ農法に取り組んできた。そして1996年、国際的なビオディナミ認証団体であるデメーター(デメテル)からの認証を受けることとなる。

このワインはマクナブ ランチからのシングル・ヴィンヤード・ワインで、葡萄品種はメルロ70%、カベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・シラー各15%。最初は乾燥ハーブや各種のスパイス、ローストしたコーヒンなどの印象が強いが、その後にベリー系果実の甘い濃厚な風味が口一杯に広がる。緻密なタンニンと構成力の高さをもち、現在飲み頃であるがこれからの熟成も期待できる完成度の高いワイン。



\*ビオディナミの畑には花が咲き、また害虫駆除のために鶏を放している

\*栽培責任者のコパール氏



オススメ!

## 2007年3月 “アメリカのファイン・ワイン”特集

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	アペラシオン	容量	梱包	参考価格
ULSWDAA	キャブ シラ- レッド デュエツトシルクウツ	NV	赤	セントラル・ヴァレー	750ML	12	3,000
ULSWS01	シラ-シルクウツ	2001	赤	セントラル・ヴァレー	750ML	12	5,500
ULFBT02	ボンテッラ マクナブ ランチ	2002	赤	メンドシーノ	750ML	6	6,800
ULVCG04	ゲ-リス ウィンヤ-ド ビノ ノワ-ルヴィジ'ヨシ. セラ-ズ	2004	赤	セントラル・コースト	750ML	12	9,500
KM01711	ロセ'ラス ウィンヤ-ド ビノ ノワ-ルヴィジ'ヨシ. セラ-ズ	2003	赤	セントラル・コースト	750ML	12	9,500
ULSJZ02	サンク セバ-ジュ シャト- セントジ-ン	2002	赤	ソノマ	750ML	12	9,700
ULHVC03	カーネロス シャルドネハイド'ド ヴィレ-ヌ	2003	白	ナバ'	750ML	6	10,000
ULHVB03	カーネロス プロプライアタリ- レッドハイド'ド ヴィレ-ヌ	2003	赤	ナバ'	750ML	6	10,800
ULHVS04	ハイド'ド ヴィレ-ヌ カーネロス シラ-	2004	赤	ナバ'	750ML	6	11,500
ULSNG04	コロソビア ヴァレ- カベルネ ソ-ヴィニヨシ'ナン	2004	赤	オレゴン	750ML	12	6,100

\* 参考価格はすべて税抜き価格です。