

幼い頃からの夢を叶え、ナパとソノマでワインを造る家族経営のワイナリー

【概要】

マイケルはイタリアのピエモンテで今もブドウ園を経営する家系で、祖父がピエモンテからアメリカに移住、カリフォルニア ソノマのヒールズバーグ近くに土地を購入、ブドウ作りを始めた。

幼い頃から祖父のブドウ園で手伝いをしたり、ワイン醸造の手伝いをしたりして育ったマイケルが現在は所有する。

ワインメーカーやソノマの自社畑を管理しながら全米を飛び回りセールスをし、2人の息子たちがセールスとマーケティングを担当、妻は資料を作成と、家族総出でワイナリーを支えている、ナパでは珍しい完全家族経営。



【マイケル ポザーン氏】

2度の失業を経験。「自分の意思の届かないところで仕事がなくなってしまう」という事実嫌気がさし、自分で会社を興すことを決意。妻の後押しがあり、夢だったワイン造りを42歳で始めた。最初の数年はネゴシアンとしてDeer Springsのラベルで3,000ケースほど生産、自らレストランやワインショップを一軒一軒回って売り歩いた。



現在では非常に信頼されているワインメーカーの一人となり、UCデービスやゴールデンゲイト大学でスピーカーを務め、New World Wine CompetitionやHome Winemakers of California Competition など、様々なワインコンクールの審査員もしている。

ナパ ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン

AVA：ナパヴァレー

品種：100%ソーヴィニヨン ブラン

醸造：ステンレスタンクで発酵、熟成

味わい：

明るく光る麦わらのような色。白桃、熟したメロン、レモングラスのたっぷりとしたアロマ。口に含むと、メロン、マンダリンオレンジ、ネクタリン、そして奥底に濡れた石のようなフレーバーが広がり、バランスの良い酸が支えます。

良い景色を眺めながら、シュリンプカクテルと楽しみたいワインです。

6月1日発売予定

参考上代：2,500円



ロシアン リヴァー ヴァレー シャルドネ

AVA：ロシアンリヴァーヴァレー

品種：100%シャルドネ

醸造：フレンチオークで12か月熟成

味わい：

レモンカード、黄桃、クリームキャラメルのたっぷりとしたアロマと、わずかに香るシナモンやバニラの香り。樽の重厚感を感じると同時に、フレッシュな柑橘類、トーストしたナッツ、シナモンやナツメグなどのスパイスのフレーバー。

食に合わせやすいワインだが特に、レモンの皮をアクセントにしたいんげんのバターソテーを添えたサーモンステーキと。

参考上代：3,000円



マイケル ポザン

Michael Pozzan



ナパヴァレー メルロ

AVA：ナパヴァレー

品種：93%メルロ、5%カベルネ ソーヴィニヨン、
2%シラー

醸造：フレンチオークで18ヶ月熟成

味わい：

レッドプラム、クランベリー、ココアパウダー、スミレの香り。口に含むと、リッチで味わい深く、しっかりとしているが柔らかいタンニンと、プラムやレッドラズベリー、挽きたてのコーヒー、五香粉のフレーバーが口いっぱいに広がります。

ローストチキンと、バターをきかせたポテトと相性が良いです。

参考上代：3,500円



オークヴィル ジンファンデル

AVA：ナパヴァレー、オークヴィル

品種：100%ジンファンデル

醸造：フレンチオーク、アメリカンオークで18ヶ月熟成

味わい：

ラズベリー、モモ、チェリーの砂糖漬けのアロマに、黒胡椒のヒント。なめらかでしなやかなタンニン、熟したジューシーなレッドプラム、ラズベリー、わずかに感じるキャラメルとミルクチョコレートのフレーバー。樽由来のスパイスと共に長い余韻が続きます。

BBQでの肉料理全てとの相性が非常に良く、お肉料理全般に合わせてほしいワインです。

参考上代：4,000円



ヨントミル ハウス カベルネ ソーヴィニヨン

AVA：ナパヴァレー

品種：100%カベルネ ソーヴィニヨン

醸造：フレンチオークで20ヶ月熟成

味わい：

ナパヴァレーのカベルネのまさにお手本のような出来です。ナパのワインの特徴として挙げられる、よく熟したブラックプラム、ブラックベリー、ブルーベリー、上質なパイプタバコの香り。クレームドカシス、ブラックベリーの華やかな香りやしっきりとした味わい、柔らかく広がるタンニンが、樽由来のスパイス香やココアパウダーとのバランスを取ります。余韻にはわずかにキャラメルを感じ長く続きます。

グリルしたアスパラガスやローストした新じゃがいもを添えたハラミステーキとの相性が抜群です。

参考上代：4,000円

