

頒布会 Aコース 10月 2014

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。

又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。

これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しくお願ひ申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

オーストラリアのTOP生産者が作る！香り高い甘口！ ポーカーフェイス モスカート

●カラブリア家は、東オーストラリアの銘醸地リヴァリーナでワイン造りを行う家族経営の蔵元です。この土地のぶどうの品質の高さに惚れ込み、世界中に広めるべく、父親の代より40年以上ぶどう栽培からワイン造りまで取り組んできました。

その努力が認められ、ビル・カラブリア氏は、オーストラリアのワイン産業発展に大きく貢献したとして、国から「女王叙勲章」を授与されました！2005年にニュー・サウス・ウェールズ州の「WINERY OF THE YEAR」を獲得し、2010年の「ジャパンワインチャレンジ」ではオーストラリアNo.1に輝き、日本国内の専門誌でも高い評価を獲得しています。

完熟マスカットから造るこのワインは、パッションフルーツの様なトロピカルな果実味、上品なバラを思わせる香り豊かな仕上がり。すっきりとした甘味と合わさり抜群の飲みやすさです。
よく冷やして(6°C~8°C)お召し上がりください。

●ぶどう品種：モスカート

カリфорニアの巨匠が作る！ガジュアル・ロゼ！ マウンテンビュー ホワイト・ジンファンデル

●名醸造家フィリップ・ゾーン氏は、パライソ・ヴィンヤーズをはじめ数々の有名ワイナリーで醸造を担当し、現在はウォーターストーンの醸造家として活躍しています。米評論家アンソニー・ディアス・ブルー氏からは94点という数十万円のワインに匹敵する評価を獲得し、世界的な評論家ジャンシス・ロビンソン女史は「ウルトラ・スマートで、グレート・バイ」と絶賛。国内誌では、極旨ワイングランプリでNo.1に輝くなど、各方面で注目を集めています。

カリфорニアの代表品種ジンファンデルで造る甘口ワインは、黒ぶどうの豊かなコクとまろやかな甘味が絶妙なバランス。よく冷やして(6°C~8°C)お召し上がりください。

●ぶどう品種：ジンファンデル

頒布会 Bコース 10月 2014

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。

又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。

これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しくお願ひ申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

プロ御用達蔵元の作る、完熟ピノノワール！

ルツツ・ピノノワール プロプライターズ・リザーヴ

●ルツツ・セラーズは、カリフォルニアにおけるピノノワールのトップ産地の一つ、ソノマに位置する「ロシアン・リヴァー・ヴァレー」で1991年から始まったワイナリーです。オーナーのキース・ルツツ氏はブルゴーニュの特級ワインを飲んだ時の感動が忘れられず、クラシックなスタイルのワインを作るために最高の産地を探してこの土地に行き着いたそうです。ワインメーカーもオーナー自ら務め、フランスのトップクラスのワインたちと肩を並べることを目指し、日々品質を向上しています。

今や、全米を代表するステーキハウス「モートンズ」、ハイアット・ユニオンスクエアの「フォース」、ナパの三ツ星レストラン「フレンチランドリー」など、著名なレストランでも多く提供されるプロ御用達のワインもあります。

完熟ピノノワールを使用したこのワインは、チェリーやフランボワーズの様なチャーミングな果実味と、穏やかな酸味のバランス良い仕上がり。あまり渋みが強くないのが特徴です！

鳥肉料理、軽めの牛肉料理等に大変良く合います。

ネイティブ・アメリカンの聖地で作られる自然派！

クルルー シャルドネ

●クルルー・ヴィンヤードは、ネイティブアメリカン達が住んだ聖地として知られる、カリフォルニア中部に広がるサッタービュート山脈の麓でぶどう栽培を行っています。「この地で絶対最高のぶどうが出来る」と信じたオーナーが、一人で畑を切り開き、クローバーや雑草などで畑を肥やし、ぶどうを植え、有機栽培を20年以上実践してきました。

クルルーとは、ネイティブアメリカンの言葉で「鳥」の意。無名産地ではありながら「土壤から健康にすることが良いワインを生む」というのがオーナー、フィリップ・ラロッカ氏のモットー。認証を得るために無理に有機栽培を行っている生産者も多い中、クルルーは健全な畑と乾燥した気候により農薬に頼る必要が無く、収穫は全て手摘みで行いぶどうを潰さないように、一度の収穫を少量で行っています。

有機栽培のナチュラルな旨みの詰まったシャルドネを使用したこのワインは、トロピカルフルーツを思わせる溢れんばかりの果実味が特徴のフルーティーな味わいです。白身魚のムニエルや軽めのお肉料理に良く合います。

ナパだけがカリフォルニアではない、と思わせる秘境の絶品ワイン達をお楽しみください！

頒布会 Cコース 10月 2014

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。

又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。

これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しくお願ひ申し上げます。

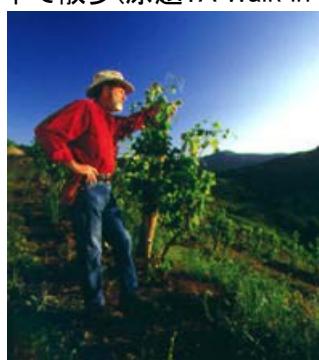
115KITADAYA 店長:北田直紀

銘醸ソノマの山奥で作られる秘境のかベルネ！

2010 ヘイウッド カベルネ・ソーヴィニヨン

● ナパ・ヴァレーと並ぶ銘醸地として人気のソノマ・ヴァレーはジンファンデルの銘産地として知られています。ヘイウッドはソノマの山奥でひっそりとワイン造りを行う小さな蔵元。

渓谷に連なるぶどう畠はまるで天国にいるかのように美しく管理が行き届き、キアヌ・リーヴ斯主演「雲の中で散歩(原題:A Walk in the Clouds)」の舞台としても使用されました。



ヘイウッドは山頂に広がる畠のため、山道を数時間も走らなければならないほどの秘境。まず、山の入口に差し掛かった所には、ジンファンデルでカリフォルニアを代表する蔵元「レイヴンズウッド」があります。

実は、ピーター・ヘイウッド氏は、この一帯のワイナリーを所有していましたが、売ってほしいと頼まれた為、現在の標高の高い、より良い畠を残して売却したそうです。

その標高 800 mを超えるヘイウッドの畠は、ソノマの平地部分では熱さを感じられる中、涼しい風が吹き抜けます。山の急斜面であるため、太陽の光も一日中受けることが出来、まさにぶどう栽培には最高の環境。

そんな素晴らしいぶどうは、全体の 60%が、ケイマス、レイヴェンズウッド、アローウッドなど有名ワイナリーに指名買いされています。

●ヘイウッド・エステートは、1980 年に創立者のピーター・ヘイウッド氏がソノマ・ヴァレーの奥地を切り開きスタートした蔵元です。醸造では、大人気蔵元ウォーターストーンのフィリップ・ゾーン氏が協力し、アメリカの有名評価誌「Wine & Spirits」で 91 点の高得点を獲得するなど、着実に品質の向上が図られています。

収穫を遅らせることでより完熟させたカベルネ・ソーヴィニヨンを手摘みで選別しながら収穫が行われます。

温度管理されたステンレスタンクで発酵され、熟成はアメリカンオーク 60% (新樽比率 20%)、フレンチオーク 40% (2~3年使用樽) で 19 ヶ月と長期間行われます。

口いっぱいに広がるブラックチェリーやカシスの様な果実味、複数の樽によって生まれた非常に複雑な風味、柔らかなタンニン(渋み)と酸味が全体をまとめあげています。少し高めの温度(18°C~20°C)で大ぶりのグラスでお召し上がりください。牛肉のステーキやハンバーグに良く合います。

●ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニヨン主体