

頒布会 Aコース 10月 2015

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、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

パライソの葡萄を使用した プロジェクトワイン! 新着の甘口をお披露目します!!

●店頭で人気の辛口ワイン、クラウディア シャルドネ白とクラウディア シラー赤。
高級ワイナリーがこぞって葡萄を買い付けにやって来る、カリフォルニア、モントレーの山奥サンタ・ルチ
ア・ハイランドにある葡萄農家がパライソ ヴィンヤードです。
パライソでは、葡萄を栽培するだけではなく、最高の葡萄を選びすぐり、自身のワインを作ってきました。
その、醸造に関わっていたのが、フィリップゾーン氏。

彼は、その後独立して、自社の畑で高品質のワインを作ってきましたが、日本からの要望で、パライソの
葡萄を使用して、リーズナブルなワインを作ってもらう事となりました。それがこのクラウディアシリーズで
す。
今回初のリースリングから作る甘口ワインの初お披露目です!!是非お楽しみ下さいませ。



ハート・オブ・クラウディア・リースリング

●カリフォルニアのトップぶどう農家パライソ。彼らのぶどうは、セイントベリー、モンダヴィ、ベリ
ンジャー、ヘスといった有名生産者が買い求める程。そんなパライソ農園のぶどうを使用して、
大人気蔵元ウォーターストーンさんの協力で造り上げられるオリジナルワインがこの
「ハート・オブ・クラウディア」です。

ドイツの代表品種リースリングの爽やかな甘みが生きた、すっきりとした味わいのワインです。



ハート・オブ・クラウディア・モスカート

●クラウディアとは、パライソワイナリーの心優しきお母様の名前からネーミングされています。
モスカートとは、マスカット。イタリアやアルザス、南フランス、そして日本でも栽培される、甘口
ワインがチャーミングに香り高く作る事の出来る、人気の葡萄です。

優しい甘みを最大限に表現した、口当たりが優しく、非常に飲みやすいワイン。

それぞれ、冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。

頒布会 Bコース 10月 2015

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、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

カリフォルニア人気蔵元の新作シラー!

ストーンヘッジ シラー

●今や、世界的ワインの産地と成長したカリフォルニア。そのカリフォルニアの成長の裏には、数人の醸造家たちによる努力がありました。その代表格が、このストーンヘッジを造るドン・ベイカーさんです。彼は、カリフォルニアワイン史では欠かせないワイナリーである、ロバート・モンダヴィ、ケンドール・ジャクソン、ジョセフ・フェルプス等で長年醸造を経験し、これらのワイナリーを有名ワイナリーへと引き上げた立役者。

その職人ドンさんが造るワインは、畑の地味を生かした素晴らしいもの。そんなドンさんが造る新作のシラーです。選別された完熟シラーを贅沢に使用し、煮詰めたジャムの様な濃厚な果実味とスパイスの風味が絶妙な仕上がりです。

カリフォルニアワインがフランスワインに勝利した「パリテイティング(1976年)」以来、世界のトップ産地に上り詰めたカリフォルニアのナパ・ヴァレー。

そんな、ナパ・ヴァレーのワインをリーズナブルに楽しんで貰いたいと、1992年よりワイン造りをスタートさせた蔵元がこのストーンヘッジ。一等地に匹敵するほど高額になった畑や、観光客向けの豪華なテイティングルームなどを持たない等、徹底したコストカットを行い、超有名ワイナリーにも使用されるぶどう農家と提携することで、上質なぶどうから驚くほどリーズナブルで高品質なワインを提供しています。

ジャムの様な濃縮した果実味に、スパイスのニュアンスや樽熟成による香ばしさが絶妙に溶け込んでいます。ハーブやスパイスを効かせた鳥や豚の料理に良く合います。常温(18℃位)でお召し上がりください。

パライソの葡萄を使用して作る!コク有り白!

エストラーダ クリーク シャルドネ

●カリフォルニアの人気蔵元ウォーターストーン・ワイナリーの醸造家フィリップさんは、当店のカリフォルニアワインを代表するパライソや、老舗ブエナ・ヴィスタなど数々のワイナリーで醸造を担当してきたワインの匠です。フィリップさんの造るワインは、昨年サクラワインアワードでダブルゴールドを獲得し、今年最高賞のダイヤモンドトロフィーを獲得。

エストラーダ・クリークは、カリフォルニアのトップぶどう農家としても注目を集める大人気蔵元パライソの完熟シャルドネを譲り受け、フィリップさんが仕込んだ特注品です。高品質なシャルドネで造るワインは、たっぷりの果実味と豊かなコクが特徴的。飲み応え十分なワインに仕上がっています。

フレンチオーク樽で12ヵ月熟成を行い、トロピカルな果実味とミネラル感に、上品なバニラの香りが調和した味わいに仕上がっています。軽く冷やして(6℃~12℃)でお召し上がりください。

頒布会 Cコース 10月 2015

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、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

オーストラリアの秘境で作られる五つ星シラー!

2012 バルガウニー・エステート シラーズ

●今月は、奇跡的に入手したピノワールの権威が造る1万円級のシラーズをお届けいたします。
ヴィクトリア州は、南オーストラリア州に並ぶオーストラリアきっての銘醸地。高級なシラーズが中心の南
オーストラリア州に比べ、ヴィクトリア州では上質なシャルドネ、ピノワール等のエレガントなワインから、
重厚なシラーズやカベルネ・ソーヴィニヨンなど、多様性に富んだワインが産出されており、中には数万円
のワインが多く存在します。



オーストラリアで最も小さいワイン産地であるヴィクトリ
ア州。日本ではまだ2つの生産地区(ヤラヴァレー、
モーニントン等の高級ワイン産地)のワインしか紹介さ
れていませんが、実は合計で19の小さい地区が存在
します。

オーストラリア秘境の産地「ベンディゴ」で、カリフォル
ニアのナパヴァレーのように力強いカベルネや、高級
ブルゴーニュのように複雑なシャルドネを造る老舗蔵元。
あのロマネコンティ社も御用達の高級フレンチオーク
で丁寧に発酵、熟成を行いながらも、あまりの美味し
さとコスパはまさに驚愕!!

低収量で凝縮したぶどうを全て手摘みで収穫し、フレ
ンチオークの樽で18ヶ月の長期熟成を行い仕上げら
れます。ダークプラムの様な黒い果実を思わせる果実

味に、スパイスや上品なバニラの風味が絶妙に溶け込んでいます。洗練されたタンニン(渋み)と穏やかな酸味のバランスにも優れ、濃厚かつ優美な味わいに仕上がっています。

常温(18℃~20℃)でお召し上がりください。

ジビエ、鴨のロースト、鳥や豚のハーブ料理、レバーパテ等に良く合います。

●ぶどう品種:シラーズ

※今月はカリフォルニアのマホニー ピノワールを予定しておりましたが、到着が間に合わなかった為、
来月の予定でありました、このバルガウニー シラーズを先出しさせて頂きました。ご了承下さいませ。
何卒宜しく願い申し上げます。