

頒布会 Aコース 4月 2017

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

年に一度のお楽しみ！ソレイユの上級キュベ！

ソレイユ キュベ・ユウコ プレステージ

●①「フレッシュ&フルーティ」、②「ポリフェノールたっぷり」③「低アルコール(6%)」と画期的な赤ワイン
「オスピタレ キュベ ユウコ」の限定版です！

このワインの基となった”キュベ ユウコ”は、とにかくジューシーで、全く渋味がない。赤ワインの常識を覆
すようなとにかく飲みやすい1本です。

今回は更に高級品種カベルネ・ソーヴィニオンを主体としたワンランク上の仕上がり！！

通常では一般に手に入らない、上級キュヴェとなっております。

低アルコールで甘口という良さはそのままに、カベルネ・ソーヴィニオンを使用することで更に完熟ブドウの
濃厚な味わいに仕上がっています。

たっぷりとしたブドウ果汁の色と香り、口に含むとふくよかに甘く、ブドウの皮のポリフェノールをたっぷりと
感じられる心地良い渋さがわずかにあります。

心地よい飲みやすさはそのままに、スイスイ飲めて、いつまでもこのワインと戯れていたい気持ちになりま
す(^)

チーズや中華料理に良く合います。

ソレイユシリーズにNEWラインナップ！

ソレイユ・ブラン ライトリー・スパークリング

●オーストラリアの生産者との共同開発に成功して、初めてリリースとなった同シリーズ初の白の微発泡
ワインです!!

食用マスカットの王道的品種を使った甘口♪

グラスに注ぐとマスカットのストレートな芳香が感じられ、心地よい甘味とシュワシュワとしたやさしい泡の
口当たりが口いっぱいに広がります。軽やかな雰囲気をお楽しみいただくために、しっかりと冷やして(7~
10℃)お召し上がりください。

ぶどう品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア、ゲヴェルトツトラミネール

頒布会 Bコース 4月 2017

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

カリフォルニアの代表葡萄ジンファンデル!!

カリフォルニア・ゲート ジンファンデル

●カリフォルニアワインの人気蔵元ストーンヘッジ・ワイナリーの醸造家ドン・ベイカーさんが、カリフォルニアで自身の顧客のためだけに造るバリューワインを発見。

ストーンヘッジ・ワイナリーといえば、「手造りの高品質ワインをリーズナブルな価格で提供すること」を使命にワイン造りを行ってきた、当店きっての人気ワイナリー。

彼らのワインは数々のコンクールや評価誌でも高い評価を獲得しています。そこで醸造家を務めるドン・ベイカーさんは、これまで数々の著名ワイナリーで醸造を務めたカリフォルニアワインの匠の一人です。今回当コースにてご紹介する「カリフォルニア・ゲート」は、そんなドンさんが一部のお客様のみに向けて仕込んだ逸品。

ぶどう栽培農家より譲り受けた完熟ぶどうを使って造り上げた今回のカリフォルニア・ゲートシリーズは、赤白いずれも果実味溢れるジューシーな仕上がりです。

カリフォルニアの人気醸造家が造り出すとっておきのバリューワインをお楽しみください。

●ジンファンデルの銘醸地として知られるシエラ・フットヒルズとソノマ・カウンティのジンファンデルをブレンド。色味が濃くタンニンが豊富な前者と、果実味に富んだ後者のぶどうを混ぜ、濃厚なベリー系の風味と骨格を備えた力強い味わいに仕上げております。また、フレンチオークとアメリカンオークの両方を熟成に使うことで、クレーム・ブリュレのようにほんのりと香ばしく甘い香りがプラスされています。果実味と樽香を十分に感じていただくために、常温で(16~18℃)お召し上がりください。

産地の違いで絶妙にブレンドされた白!!

カリフォルニア・ゲート シャルドネ

●モンレーとローダイ、異なる2つの地域で育てたシャルドネを50%ずつブレンド。朝は太平洋からの冷たい霧で覆われ、昼には日差しがたっぷり降り注ぐモンレーでは昼夜の寒暖差が生まれ、ほどよい酸味を持ったぶどうが育ちます。そこに、灼熱の夏季に糖度と旨味をたっぷり蓄えたローダイのぶどうをブレンドすることで、果実味とフレッシュさの絶妙なバランスが生まれます。パイナップルや洋梨のようなフレッシュな果物の香りと軽い酸味に加え、アメリカンオークに由来するバターやバニラの風味がほんのりと感じられるのが特徴。よく冷やして(7~10℃)お楽しみください。

頒布会 Cコース 4月 2017

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

あの、ウェディング・ヒルのシラーが帰って来た!!

パライソ・ヴィンヤーズ サンタ・ルチア・ハイランズ シラー 2014

●当店蔵直ワインの中でも特に根強い人気を誇るパライソ・ヴィンヤーズが手掛ける、かつて絶大なる人
気を誇った一本を、装いも新たに限定ワインとしてご紹介します。

いまやカリフォルニアの「特級村」と言われるサンタ・ルチア・ハイランズ地区で、1973年に初めてぶどうを
植えたのが先代リチャード・スミスとクラウディア夫妻。

彼らが始めたのが、蔵直ワインでおなじみのパライソ・ヴィンヤーズです。現在は、パライソを託された息
子のジェyson・スミスが亡き父リチャードの遺志を継ぎ、果実のポテンシャルを開花させるべく徹底的に
品質にこだわり、ワイン造りを行っております。サンタ・ルチア・ハイランズ地区の優良区画の中からさらに
厳選された品質の優れたぶどうのみを贅沢に使った今回のシラーは、かつて「ウェディング・ヒル」という別
名でも人気を博した一本であり、今回約5年ぶりに輸入が実現した珠玉の一本です。「フランスにおけるシ
ラー種の最高峰、ローヌ地方を凌駕するワインを目指した」というジェysonさんの言葉のとおり、ワインの
専門誌でも高い評価を獲得しています。

これまで長きにわたって人気を博してきたパライソが造るワインの中でも、最高区画の厳選されたぶどう
のみで造られるこだわりワインは、深く黒いベリーの実やスパイスのニュアンスに樽熟成による芳ばしさが
相俟って、溢れる旨みが絶品の1本。

装いも新たに再スタートをきったカリフォルニアの当店人気蔵元パライソが世界に放つ最高級のシラーを
是非お楽しみください!

●サンタ・ルチア・ハイランズは2つの山脈に挟まれた内陸の銘醸地。比較的冷涼な気候のため、ぶどう
がゆっくりと時間をかけて熟し、味わいに深みがあるのが特徴です。2014年は暖かな日が長く続き、土壌
の水分量も比較的少なかったため、ぶどうが早期に実を結びました。

結実から収穫までの時間が長く取れたぶん、ぶどうの実はじっくりと時間をかけて熟し、高い完熟度を誇る
仕上がりになっております。

今回お届けするシラーは、気温の低い早朝に丁寧に手で収穫したぶどうを使用。バトナーージュ(醗酵中の
ワインを棒でかき混ぜながら攪拌し、ワインを空気と接触させること)によって完熟ぶどうの旨味をさらに引
き出しています。

口に含むと、ブラックベリーのような濃い果実味と挽きたての黒コショウのようなスパイシーな風味が感じ
られる、力強さにあふれた赤ワインです。さらにフレンチオークの新樽で18カ月熟成させたものを30%ブレ
ンドしているため、トーストのような香ばしい香りも感じられます。口に含むと柔らかなタンニンが心地よく
広がり、きれいな酸を伴った余韻がいつまでも続くエレガントな仕上がりです。

ハーブを使用したポークソテーやチキンのバルサミコ風味等にも良く合います。