
California Wine By the Glass Fair

カリフォルニア・ワイン バイ・ザ・グラス・フェア

2019.3.1 (Fri) ~ 2019.5.31 (Fri)



ワイン産地、カリフォルニア。そこにはワインを愛する人がいて、伝統があって、だから変化も挑戦も恐れない大胆さがあって、農業の名手 アメリカならではの仕組みづくりがあります。カリフォルニアワインのキーワードとして、つくり手の間で普及しているのが「サステイナブル」という言葉。

基本にあるのは、環境を保全しながら、末永くワインをつくらうということです。

農業という人間にとってはちょっとした自然への介入が、動植物の生態系を壊し、めぐりめぐって大きなしっぺ返しとなる可能性がある。

だから自然をなるべく自然のままにしておく。自然が与えてくれたものを、極力自然に返す。それが結局は、農場をよいバランスに保ち、その場所で農業を続けていけることにつながる、という考え方です。

つくり手はよく「農業は一度始めたら、そう簡単にはやめられない。

だから、責任があるんだ」というようなことを言います。

このようなつくり手たちの想いを知っていただきながら、今回はこの「サステイナブル」という言葉を結節点にして、カリフォルニアワインを旅してみたいかがでしょうか。

Vin Blancs / 白ワイン

パイパー・ソノマ ブリュット N.V

Piper Sonoma Brut N.V

Glass / グラス ¥1,200

著名シャンパンメゾンであるパイパー・エドシック社により1980年にソノマで創業したワイナリー。現在は多くの高級ブランドを傘下に持つフォリオ社が生産から販売までを取り仕切り、品質の改善を進めこの度再スタートを切りました。良質なブドウを使用して伝統的な瓶内二次発酵により冷涼感と深みのある複雑なスタイルに仕立て上げられています。スパークリングワインの価格が高騰する中、素晴らしいコストパフォーマンスを発揮するワインです。



マルヴァジア・ビアンカ ビリキーノ 2016

Malvasia Bianca Birichino 2016

Glass / グラス ¥1,200

ビリキーノとはイタリア語で「わんぱくな」という意味で、彼らのモットーは素晴らしい香りバランス、良い意味での気まぐれさを兼ね備えたワインを造る事です。自然派を志向しつつも、その目的はあくまでも最終的にワイン自体のフレーバー、ブドウ本来の複雑な構成要素を表現する事。もちろん、余計なものは加えずに。非常にアロマティックな芳香で、ライムやミントを彷彿とさせる、爽やかでクリスピーな果実味。ナチュラルでフレッシュ感に満ち溢れたワインです。



ドライ・リースリング エステート ナパ・ヴァレー トレフェッセン 2017

Dry Riesling Estate Napa Valley Trefethen 2017

Glass / グラス ¥1,500

品質を完璧に管理できる自社畑のブドウのみを使用し、40年以上にわたり一族経営で最高品質のワイン造りを続けているワイナリーです。ナパ最南端に位置するトレフェッセンのスタイルはまさにエレガント。冷涼な国が原産のリースリングは栽培が難しく、カリフォルニアでエレガントかつ高品質なリースリングを見つけることは非常に稀なことです。自然な酸を残した味わいは食事とのペアリングも楽しくなります。



シャルドネ ナカイ・ヴィンヤード シックス・クローヴズ 2017

Chradonnay Nakai Vineyard Six Cloves 2017

Glass / グラス ¥2,000

信州北アルプス山麓のリンゴ農家に生まれた平林園枝Ms.は幼いころから美しい自然に囲まれ親戚が味噌醤油や酒造りを行っていたこともあり、発酵が常に身近にある環境で育ちました。後に様々な一流生産者の元で経験を積んだ彼女が手掛けたファースト・リリースのシャルドネ。美しい酸味と清々しさを感じさせる果実味に様々な風味が幾重にも加わります。ものづくり精神は継承の意味を込め先祖の屋号であった「六丁子」にちなみ「Six Cloves」と名付けられました。



ルーシー・ロゼ・オブ・ピノ・ノワール ピゾーニ・ヴィンヤーズ&ワイナリー 2017

Lucy Rose of Pinot Noir Pisoni Vineyards & Winery 2017

Glass / グラス ¥1,300

サンタ・ルチア・ハイランズと言えばピゾーニの名前が真っ先に出来る程、日本でも有名になりカリフォルニア・ワインファンの皆様に最早説明の必要はないかも知れません。赤いラズベリーや春の花のブーケ、スイカやオレンジの花の香りがグラスから広がります。口当たりはベルベットのように、クリスピーでありながらもソフトな酸があります。複雑なロゼでエレガンスがあり、いろいろな料理に合わせる事が出来ます。少し冷やしめでお楽しみください。



Vin Rouges / 赤ワイン

モンキー・ジャケット・レッド・ブレンド ノース・コースト クルーズ・ワイン・カンパニー 2017

Monkey Jacket Red Blend North Coast Cruise Wine Co. 2017

Glass / グラス ¥1,300

「Cruise Wine Co.」と「Ultramarine」は今、世界中から最も注目を浴びているカリフォルニア・ブランドです。2013年にワイナリーを設立し、そのわずか3年後に「サンフランシスコ・クロニクル」紙でワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選ばれ、ワイン業界の異端児として脚光を浴びています。ヴァルディギエ種を主体にプティ・シラー種、カリニャン種など多様なブドウがバランスよくブレンドされ、タンニンは存在感とフレッシュ感があり、心地よい軽やかさがあります。



ピノ・ノワール サンタ・リタ・ヒルズ ザ・ペアリング 2016

Pinot Noir Santa Rita Hills The Paring 2016

Glass / グラス ¥1,600

30代の若き醸造家ダニエル・フィッツジェラルドは10年以上にもわたるヨーロッパでの生活を通じ、アルコールが高すぎない全ての風味のバランスが取れたスタイルこそがベストであるという信念を持ち、ソノマやナパなど著名な産地の様々な品種を使い冷涼感を感じさせるヨーロッパアンティストのワインを手掛けています。彼の造るカベルネはナパ・ヴァレーを吹き抜ける海風や冷たい霧を彷彿とさせるスタイル。カリフォルニアの新たな潮流を感じさせる新世代の作り手のひとりです。



カベルネ・フラン ハッピー・キャニオン ブロック・セラーズ 2015

Cabernet Franc Happy Canyon broc cellars 2015

Glass / グラス ¥1,700

ブロック・セラーズは葡萄の生育に重要な固有環境や土壌の性質をワインに活かすことを最大の目標にし、葡萄が持つ本来の素質や特徴を発揮する為に、持続可能な農法および有機栽培またはバイオダイナミ農法による葡萄が不可欠と考えています。ハッピー・キャニオンはサンタ・バーバラで最も温暖な産地ではありますが、昼夜の温度差が非常に大きく、自然な酸やフレッシュ感を持ったブドウが収穫できます。みずみずしいチャーミングな果実味が感じ取れます。



シラー ソノマ・コースト アルノー・ロバーツ 2016

Syrah Sonoma Coast Arnot-Roberts 2016

Glass / グラス ¥2,000

ニューヨークやサンフランシスコのソムリエの間でカルト的な超人気生産者です。日本でも入手が困難で、やっと今年まとまった本数が確保できたので皆様に紹介できることがとても嬉しいワインです。「ニュー・カリフォルニア」スタイルを代表する若手コンビが造り出すワインは、若い時にも飲みやすく、且つ長期熟成が可能なワインに仕上がっています。ワインは天然酵母で発酵され、そのほとんどは旧樽のみで熟成をし、ブドウ本来が持つフレーヴァーを重視しています。



ハンズ・オブ・タイム・レッド・ブレンド スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ 2014

Hands of Time Red Blend Stag's Leap Wine Cellars 2014

Glass / グラス ¥2,200

庭園のように見事に手入れされたブドウ畑。スタッグス・リープを訪れた際に感じた第一印象でした。ワイナリーの壁に掲げられた歴代ワインメーカーたちの手形「ハンズ・オブ・タイム」をモチーフにしたワイン。スタッグス・リープ・ワイン・セラーズの伝統と技法を表現する「手形」です。熟したベリーの香りにブラックベリーやプラムなど黒い果実と爽やかなハーブのニュアンス。しっかりとした構成力があり、リッチなボディながら柔らかなタンニンが長い余韻を醸し出してくれています。



※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.