



シダーヴィル ヴィンヤード

《アメリカで最も影響力を持つワインメーカー Top 100 - 2013》
《シエラ・フットヒルズ・ローヌ品種&オーガニック栽培のパイオニア》

オーナー、ワインメーカーそしてブドウ栽培者のジョナサン・ラクス、スーザン・マーク夫妻は、共にUC 데이ヴィスの醸造学部を卒業。ナバを初めとする様々なワイナリーで活躍の後、自ら資金調達に励み、愛する南仏ローヌ品種に最適な土地を求めて旅を続けました。

1992年、カリフォルニアでも稀なミネラル感あふれるグラナイト（花崗岩）の豊かな土地（フェアプレーAVA）と巡り会い、標高750メートルのヒルトップに15エーカーの畑を購入。畑の開墾とワイナリー建設にエネルギーを注ぎました。

眼下にぶどう畑の広がる住まいでは、美しい朝日、夕日を眺めながらの食事を楽しみ、自然とともに心豊かな日々を過ごす造り手です。

センス・オブ・プレイス（土地の表情）を最大限に引き出す丁寧なオーガニックのぶどう栽培。エレガントで優しい味わいの少量限定生産のワインは、食事との相性も素晴らしい『癒しの1本』として注目されています。

カリフォルニア・シエラ・フットヒルズ・（エルドラド郡）は、黄金郷・アメリカワイン文化の発祥の地。ワイナリー名《シダーヴィル》は、ゴールドラッシュ時代（1850年前後）に最も栄えた街の名。当時のパイオニア・スピリットと繁栄した街の歴史に自らの思いを重ねて命名。ZAP（ジンファンデル協会）の役員、フェアプレーAVA、ローヌレンジャー設立、地域の品質向上の立役者で人望も厚い造り手です。



《シダーヴィル ヴィンヤードのオーガニック畑》



畑開墾～ワイン造り～販売まで全て夫婦で手がける家族経営



雪にうまれるジンファンデル。標高750メートル。冬には雪のふる冷涼地。



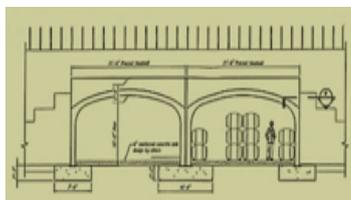
アメリカでは極めて稀な花崗岩（グラナイト）は、ミネラル、鉄分を多く含みワインに清らかな味わいを与える。南仏ローヌ地方に多く見られる土壌。シダーヴィルのヴィオニエとシラーが最もその特徴を表現する。1993年植樹のシラーは、自根である。土壌が砂地のためか、フィロキセラの被害を受けていない。



全てのエチケットは、有名木版画アーティストによる畑の風景アート。



除草剤は散布せず、ヤギや羊を放し、雑草を食べさせ、害虫退治のためには、鳥箱を設置。サステイナブル（持続可能な）農法に取り組む。



《ワイナリー建築》

エネルギーの効率が非常に良い設備を整え、その一部とワイン貯蔵庫は、地下に位置し、空調設備を必要とせず自然の状態を保たれる。1ヶ月の電気も\$55以下に収まる様、エコロジーへの取り組みがされている。



問い合わせ： ワイナリー レプリゼンタティブ セントヘレナ1934 ミツィー 村田 (CSソムリエ, ACWP)

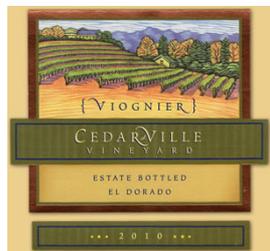
St.Helena1934@mac.com www.sthena1934.com 090-9647-6215

* 全てのワインは、リーファー輸入・輸送取り扱いです *



シダーヴィル ヴィンヤード

《Cedarville Viognier Estate シダーヴィル ヴィオニエ エステイト 2013》 ¥5,000 (税別)



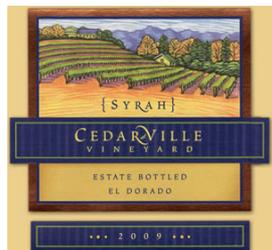
ぶどう品種 ヴィオニエ 100% (オーガニック栽培)
自社畑 シエラ・フットヒルズ AVA フェアー・プレイ
生産量 206ケース(日本入荷 10ケース)
醸造 フレンチ・オーク樽(新樽12%) 樽熟成 8か月間 アンフィルター

白桃、フローラル、マイヤーレモン、蜂蜜の豊かな香りと味わいが長い余韻へと続きます。生き生きとしたみずみずしさを持つ繊細な味を楽しめるワインです。最もグラナイト(花崗岩)の土壌、高地・冷涼産地の特徴が表現され、この地ならではの美しい酸、心地よいミネラル感と果実のバランスが絶妙。赤ワイン好きにも大人気の白ワインです。

造り手 おすすめのメニュー: ダンジェネスクラブ(蟹)のポイルに溶かしバターソースぞえ。貝類。

Wine & Spirits
92p (2010~12)

《Cedarville Syrah Estate シダーヴィル シラー エステイト 2013》 ¥6,000 (税別)



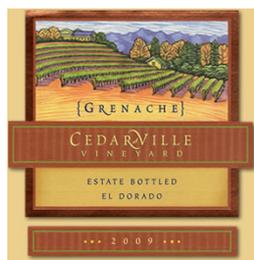
ぶどう品種 シラー 96% ヴィオニエ 4% (オーガニック栽培)
自社畑 シエラ・フットヒルズ AVA フェアー・プレイ
 北西向きの斜面の丘陵地に1994年に植樹(シラーは大半が自根)
生産量 150ケース (ワイナリー限定アイテム 日本入荷 10ケース)
醸造 開閉式の発酵桶で発酵 樽熟成 フレンチ・オーク樽 100% (新樽率 33%) 16か月
 マロラックティック発酵。アンフィルター。

ヴィオニエのブレンドによる豊かな香りと鮮やかな色彩。エスプレッソ、ハーブ、心地よい樽の風合。プラム、ローストミートの深みある味わいと余韻に魅了される。シダーヴィルならではの、心地よい酸とタンニンのバランスの良さが特徴的。樹齢約20年、自根はカリフォルニアでも非常に稀。

造り手 おすすめのメニュー ベーコン、マスタード、マッシュルームで味付けのチキン、ポークのロースト

WE 91 point
(2010)

《Cedarville Grenache Estate シダーヴィル グルナシュ エステイト 2012》 ¥5,500 (税別)



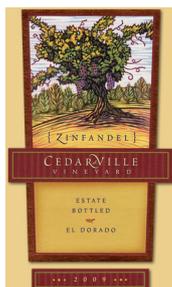
ぶどう品種 グルナッシュ 84% シラー16% (オーガニック栽培)
自社畑 シエラ・フットヒルズ AVA フェアプレイ。北西向きの斜面の丘陵地に1994年に植樹
 南仏 ローヌ、ボーキャステルの若木を植樹
生産量 187ケース(日本入荷 15ケース)
醸造 開閉式の発酵桶で発酵 樽熟成 フレンチ・オーク樽 100% (新樽率 28%) 16か月間
 マロラックティック発酵。アンフィルター。

フレッシュなラズベリー、オレンジピール、かすかなローズペタル、紅茶の葉の魅力的な香り。味わいは複雑で、グラナイト(花崗岩)の豊かな土壌に由来するミネラルとジューシーな赤い果実味やプロバンスのハーブの風味が長い余韻に続く。乳スオン案なアメリカのトレンドの人気品種。余韻にあふれる。バランスの良い酸と心地よいタンニンに加えダークチェリーの風味が長い余韻に続く。

造り手 おすすめのメニュー パプリカ、クミン、カレー風味等、スパイスをきかせたローストポーク、照り焼

W&S 91point
(2011)

《Cedarville Zinfandale Estate シダーヴィル ジンファンデル エステイト 2012》 ¥5,000(税別)



ぶどう品種 ジンファンデル 96% プティ・シラー 4% (オーガニック栽培)
自社畑 AVA フェアプレイ; 1993年と1997年植樹のヘッド・トレイン(コブレット仕立て)の樹。
生産量 421ケース(日本入荷 30ケース)
醸造 開閉式の発酵桶で発酵 樽熟成: フレンチ・オーク樽 85% アメリカン・オーク樽15%
 (新樽率24%)15か月間。マロラックティック発酵。アンフィルター。

エレガントなスタイル。4つの異なるジンファンデルの区画&プティ・シラーのブレンドにより深みを感じる。ラズベリー、赤い果実の香りが豊かで、ミネラル感と生き生きとした紅い果実が口中に広がる美味しいワイン。スムーズなタンニンに軽快な酸が解け合い、食事との相性やバランスがととても良いジンファンデル。

WE 91 point **造り手 おすすめのメニュー** ブルーチーズ。黒こしょう、パプリカの味付けのポーク・ロースト。黒こしょう風味のサーモングリルにバターを添えて。

(2010)