

カリフォルニア州
 サンタ・バーバラ・カウンティ
 設立: 1980年
 オーナー: ボブ&ジム・ヴァーナー
 醸造家: ボブ・ヴァーナー
 年間総生産量: 3,500ダース



Santa Barbara County
 California State / USA
 Est.: 1980
 Owner: Bob & Jim Varner
 Winemaker: Bob Varner
 Annual production: 3,500 dozens
<http://www.varnerwine.com>

スプリングリッジ・ヴィンヤード

ヴァーナーは1980年に双子の兄弟であるボブとジム・ヴァーナーがサンタ・クルーズ・マウンテンズのポートラ・ヴァレーにスプリングリッジ・ヴィンヤードを興したことに始まります。

1970年代、ボブとジムはUCデイヴィス校で生物学と醸造学の課程を修了した後、自らワインを造ることを志し、シャルドネとピノ・ノワールの栽培に理想的な土地を探し始めます。その過程でデイヴィス校の恩師アン・ノーブル教授にサンタ・クルーズ・マウンテンズを薦められ、太平洋沿岸から約30km内陸にあるポートラ・ヴァレーに森林地を所有するグレック・メルコールを紹介されます。ボブはその森林地を切り開いて、植樹のための開墾プロジェクトを立ち上げ、現在のヴァーナーの自社畑となるスプリングリッジ・ヴィンヤードの基盤を築き上げました。

その土地が他社のブドウ畑と離れていたことからフィロキセラのリスクが少ないと判断した彼らは0.8haの土地にシャルドネを自根で植え付けます(ホームブロック)。その後、地勢ごとに畑を拡張し、複数のクローンと台木を選び、シャルドネに続いてピノ・ノワールを植えていきました。当初はセントラル・コーストの他のワイナリーにブドウを販売していましたが、1996年から自社でワインを造りはじめました。

スプリングリッジ・ヴィンヤードは1995年よりカーク&ホリー・ニリー夫妻の所有となり、2014年にはヴァーナーとの借地契約が解消されたため、ヴァーナーの名前のもとで造られるワインはシャルドネ2014、ピノ・ノワール2013が最後のリリースとなりました。



自然農法と最小限の人的介入

スプリングリッジ・ヴィンヤードでは1988年から除草剤の使用を止め、無灌漑で自然に雑草が生えるようにカバークロップをして栽培管理しています。収穫を気温の低い早朝のうちに終わらせ、果汁がフレッシュな状態のうちに醸造に取りかかります。ワインはすべて自生酵母により自然発酵させ、セラー内に生存するバクテリアにより自発的な乳酸発酵がはじまります。オリ引きにはフィルターを使用せずに、手動式のハンドルで樽を持ち上げ、オリが混ざらないよう慎重にオリを取り除きます。

サンタ・クルーズ・マウンテンズ

サンフランシスコ南100kmに位置するサンタ・クルーズ・マウンテンズは、数万年前に太平洋プレートと北アメリカ大陸プレートが押しつぶかり合い、その圧力によって形成された小高い丘陵地が波打つようにいくつも続いています。太平洋沿岸から丘陵地の割れ目に沿って冷たい海風が流れ込むことで、一帯には夏季を通して穏やかな気候がもたらされます。

この地域はユニークな微気候と土壌が複雑に入り組んでおり、ブドウ畑はその地勢に併せてさまざまな方角を向き、標高も多様なため同じエリアにありながらも、畑ごとにブドウの成長も異なります。丘陵地の表土は非常に浅く、花崗岩が多く見つけられ、時に不毛の地でブドウが栽培されています。

エル・カミーノとフォックスグローブ

ヴァーナー兄弟が現在(2018年)リリースしているワインは、サンタ・バーバラ・カウンティの単一畑のブドウから造られる「エル・カミーノ」と、セントラル・コーストにまたがる契約畑のブドウから造られるセカンドラベル「フォックス・グローブ」の2つのラベルです。醸造所は2015年にサンタ・バーバラに移転。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
9895	El Camino Vineyard Chardonnay	2014	白	¥4,700
10255	Home Block Chardonnay	2014	白	¥8,300
10254	Bee Block Chardonnay	2014	白	¥8,300
10253	Amphitheater Block Chardonnay	2014	白	¥8,300
10171	Picnic Block Pinot Noir	2013	赤	¥7,300
10172	Upper Picnic Pinot Noir	2013	赤	¥7,300
10170	Hidden Block Pinot Noir	2013	赤	¥7,300

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2018年3月)



エル・カミーノ・ヴィンヤード・シャルドネ
El Camino Vineyard Chardonnay

- ロス・アラモスにあるエル・カミーノと呼ばれる畑/樹齢：18年。土壌：砂質粘土・粘土。サステイナブル農法。収量：25 hl/ha
- ステンレスタンク樽発酵/ MLFなし/ 26%フレンチ500L樽熟成、74%ステンレスタンクでオリとともに熟成。
- リンゴ、柑橘、トロピカルフルーツの果実にオリ由来の旨みが溶け込み、快活な酸が全体をタイトに引き締めている。



ホーム・ブロック・シャルドネ
Home Block Chardonnay

- 0.4haの東向き斜面/ 標高270m/ 樹齢32年(自根)/クローン4/深い堆積岩石土壌
- 100%樽発酵/ 100%MLF/ 熟成8ヶ月(新樽比率25%)
- レモン、リンゴ、ネクタリンのアロマで、さまざまな風味がタイトに絡み合い複雑。リッチで層が厚く、蜂蜜とミネラルが口内を覆う。最初に植えた自根の区画。



ビー・ブロック・シャルドネ
Home Block Chardonnay

- 1.4haの北向き斜面/標高230m/樹齢27年(ホーム・ブロックからのマサルセクション)/浅い堆積岩堆積岩
- 100%樽発酵/ 100%MLF/ 熟成8ヶ月(新樽比率25%)
- レモンカード、花、バタースコッチのアロマ。オイリーな口当たりをシャープな酸味とミネラルが支え、力強い果実の余韻が長く残る。3つのキュベのなかで最もフルボディで力強い。



アンフィシアター・ブロック・シャルドネ
Amphitheater Block Chardonnay

- 0.4haの南向き斜面/標高250m/樹齢31年(自根)/ウエンテ・クローン/浅い堆積岩石土壌
- 100%樽発酵/ 100%MLF/ 熟成8ヶ月(新樽比率25%)
- レモン、柑橘のアロマにフローラルな香り立ち。明確なミネラルと硬質なストラクチャーがあり、極めて純粋性に富む。ビー・ブロックの上部に位置し、3つの区画のなかで最も小さく、生産量が少ない。



ピクニック・ブロック・ピノ・ノワール
Picnic Block Pinot Noir

- 標高200m、0.8haの東向き斜面/浅い堆積岩石土壌/ 樹齢10年/クローン:ディジョン777
- 全房比率2-3%/ 熟成12ヶ月(新樽比率30%)
- ブラックチェリーとスモモに甘草、タールの香りがあり、フローラルなトップノーズ。スイートなクランベリーの果実味をトースティーなオークの風味が縁取り、フルーティなフィニッシュ。



アッパー・ピクニック・ピノ・ノワール
Upper Picnic Pinot Noir

- 標高215m、ピクニック・ブロックの上部0.8haの東向き斜面/浅い堆積岩石土壌/樹齢32年/クローン:ディジョン777
- 全房比率2-3%/ 熟成12ヶ月(新樽比率30%)
- レッドチェリー、ストロベリーのアロマで、スモーキーな香り立ち。土、なめし革、花びらが混じった複雑な風味が広がり、最後にスパイシーな余韻が残る。



ヒドゥン・ブロック・ピノ・ノワール
Hidden Block Pinot Noir

- 標高230m、1.2haの北東向き斜面/浅い堆積岩石土壌/ 樹齢12年/クローン:ディジョン115
- 全房比率2-3%/熟成14ヶ月(新樽比率30%)
- プラム、ストロベリーの赤い果実に腐葉土と古い木の香りがあり、芳香。標高が高い北東向き斜面にあり、3つのキュベのなかで最も香り高く、特徴的な酸味がある。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2018年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL:0766-72-8680