

Yorkville

C E L L A R S

ヨークヴィル・セラーズのご紹介



概要

- AVA:ヨークヴィル・ハイランド(南メンドシーノ郡)
- 標高:300mから380m
- 自社畑は以下の2区画(総12ヘクタール)
 - ・ランドル・ヒル・ヴィンヤード(ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンを植える。植樹は1982年と1989年)
 - ・レニー・ヴィンヤード(カベルネ・ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、マルベック、プチ・ヴェルドー、カベルネ・フランを植える。植樹は1990年)

沿革

エドワード・ワロがヨークヴィルに45ヘクタールの土地を購入。土地の一部にはソーヴィニヨン・ブランが植えてあったが、手入れされていない状態。ただし、ここの葡萄は収穫量は少ないながら、潜在的な品質が非常に高く、その後、栽培責任者が一生懸命、手を入れたり、最新の有機農法を採用した結果、健康で上質の葡萄ができるようになった。

以降、数年かけて葡萄の耕作面積を12ヘクタールまで拡張し、1994年には最初のボトルをリリースするまでになる。

栽培哲学

有機栽培は環境と人間にやさしく、素晴らしいワインが出来る。有機農法は『最先端技術』と思われるが、実際には伝統的な農業技術に回帰しているにすぎない。古代ローマ時代以来、土壌の健康を維持するため輪作(年間を通じ、さまざまな作物を植えること)をしたり、休耕地に牧草を植えて家畜を放牧し、糞を天然の肥料とした。このような農法により、土地が痩せることなく毎年作物が育つ。

21世紀の人が考える「古典的農法」は、意外に新しい。最初の「農業技術」は化学肥料で、19世紀半ばには確立されていた。2001年、カリフォルニア州だけでブドウ畑に16万回も殺虫剤を散布した(総重量は9900トン以上)。有機栽培が最初に目指すのは、健康で活力に満ちた土壌を造ることである。これには二つの方法があり、一つは、濃縮化学肥料の使用を避けて、植物に必要な必須栄養素を含む様々な天然由来の肥料を使うことである。

二つ目は有害物質を避けること。殺虫剤は、害虫を食べたりブドウの受粉を助ける蜂のような益虫も殺してしまう。益虫が減ると、食物連鎖のバランスが崩れて害虫が増えるため、さらに強力な殺虫剤を何度も使わざるを得なくなる。

有機栽培の認証取得

自社ブドウ畑は、1986年以来CCOFの認定を受けている。権威ある「有機栽培大賞」を受賞し、殺虫剤、除草剤、殺菌剤、化学肥料は一切使用していない。

ワイン造り

有機栽培したブドウのみを使用。毎年、1000ケース弱のワインを手作りしている。標高300メートルの畑には、ボルドー古来のブドウ品種のみを植える。畑は、日中は陽光に恵まれ、夜は冷え込むが、海から立ち昇る霧がよいバランスを生み出し上質のブドウが出来る。

受賞歴

アメリカの有機栽培関連の賞を最多受賞する。

●ハイ・ローラー・レッド 小売価格 ￥2,500 (税抜)

《メルロー30% シンファンデル 27% マルベック 14% プティ・ヴェルド 13%カベルネ・フラン 9% カベルネ・ソーヴィニヨン 7%》

ヨークヴィルセラーズのワインクラブの名にちなんで” Hi-Rollir-Red” と名付けられました。

ラズベリーの香りは、優しいスパイスとフルーティーな味わいを演出者のように引き出す。

食事とも合わせやすいように酸味を優しく閉じ込めたような感じで、毎日飲んでも飽きのこない味わい。

●プティ・ヴェルド 小売価格 ￥3,500 (税抜)

《プティ・ヴェルド 75% カベルネ・ソーヴィニヨン 25%》

プラムやチェリーの果実味が口中いっぱいに広がり、程良いタンニンとスムーズでふくよかな味わい。

●カベルネ・ソーヴィニヨン 小売価格 ￥3,500 (税抜)

《カベルネ・ソーヴィニヨン 86% メルロー 14%》

力強い味わいとラズベリーとハーブの香り。エレガントで滑らかな口当たりで、タンニンが程良く効いたドライなワイン。ジュースでプラムを食べているような感じ。

●リチャード・ザ・ライオン・ハート 小売価格 ￥4,000 (税抜)

《メルロー49% マルベック 30% プティ・ヴェルド 10%カベルネ・ソーヴィニヨン 5% カベルネ・フラン 5% カルメネール 1%》

このワインはボルドー地区の高貴な赤ブドウ 6 種類を全て使ったワイン。ラズベリー、スパイシー、甘いオーク、そしてハーブの香りを付け、力強いバランスと長く続くタンニンの味わいです。