

windchaser

wine co.



ウィンドチェイサー
San Francisco・Richmond



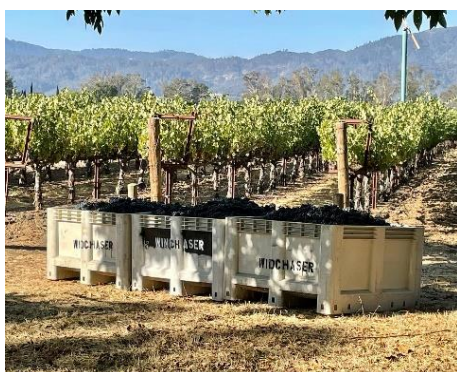
2015年にサンフランシスコに誕生した、新鋭“アーバンワイナリー”。
醸造家デイヴ・ギフォードのワイン造りの信念は「クリーンなワインを造ること」。
良質のブドウを見極め、単一品種を確かな技術で醸造します。



集大成としてのワイン造り

ワインメーカーのデイヴは南アフリカで生まれ、幼い頃から食とワインに興味を抱いていました。その後アメリカに移住し、大学でホテルとレストランのマネージメントを学びます。15年間、ニューヨークやサンフランシスコでレストランを運営しましたが、ワインビジネスに専念する為にレストラン業界を去り、サンフランシスコを代表するワインショップ“フェリープラザ・ワインマーチャント”に就職します。数年後、バークレーのアーバンワイナリー“ドンキー&ゴート”の収穫作業に関わる機会を得たことで、デイヴのワインへの情熱は飛躍的に高まりました。

彼は、ウィンドチェイサーを立ち上げる前の10年間は、カスタム・クラッシュ（ワイン生産者がブドウを持ち込んで発酵や醸造を行う施設。資金不足や規模の小ささで醸造施設を持たない生産者が利用している。）や自分自身のワインを造るという愛好家向けのサービスで、ワイン造りのあらゆる面を顧客に指導し、他の人々がワイン造りの喜びを感じられるよう支援してきました。その後機が熟し、遂に自分のワイナリーを立ち上げるチャンスを掴みます。ウィンドチェイサーは、レストラン経営からワイン造りまで、デイヴの長年の経験の集大成であるプロジェクトなのです。



ブドウ栽培者とのパートナーシップ

ウィンドチェイサーのブドウの調達先は、カリフォルニアのメンドシーノとエルドラドに集中しています。メンドシーノでは、特に冷涼なアンダーソン・ヴァレーに焦点を当てています。芳香で高品質のピノ・グリやゲヴェルツトラミネール、ピノ・ノワールが手に入ります。

素晴らしいワインを造るには、素晴らしいブドウが必要だということはよく知られています。さらにデイヴは、才能ある献身的なブドウ栽培者との関係が無くしては、ウィンドチェイサーのように畑を持たないスタイルのワイナリーにチャンスは無いということを、経験からよく知っています。その為、彼はブドウ栽培者達を頻りに訪ね、彼らが早朝から長い時間、農作業に打ち込む場面に立ち会います。ブドウ栽培者とのより強固なパートナーシップが、デイヴの心をいつも奮い立たせ、セラーでの技術を毎年向上させていくエネルギーの源となっています。

最小限の人為的介入

ウィンドチェイサーは、毎年、そのヴィンテージの特徴が表現できると感じるブドウを探し、入手したら“最小限の人為的介入”を念頭に置き醸造します。単一品種を天然酵母で発酵し、樽発酵や全房発酵など、それぞれのブドウのポテンシャルを引き出す醸造方法を選んで少量生産しています。SO2の使用も最小限に抑え、無清澄、無濾過で仕上げます。クラシックでクリーンな味わいの中からファンカリヤス（Funky + Deliciousの造語）なものまで、手造り感溢れるデイヴのワインは、“サンフランシスコのアーバンワイナリーの中でも最高級のワインを生産している”と現地でも高い評価を得ています。

デイヴは、いつも“クリーン”で、どこか“風”を感じるようなワインを造りたいと思っています。「ウィンドチェイサー」というワイナリー名は、サーフィンを愛するデイヴが、長年に渡り風を追い求めて世界中を旅してきたことに由来しています。



FIC Wine



ピノ・グリ

 Pinot Gris

2002年に植樹したアンダーソン・ヴァレーのヴァレー・フットヒルズ・ヴィンヤードのピノ・グリ。ホールクラスターをダイレクトプレス。スキンコンタクトは施していません。木樽で天然酵母による発酵後、ステンレスタンクとニュートラルフレンチオークで10ヶ月熟成。無清澄・無濾過で壺詰め。

品種：Pinot Gris 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2021
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCPG21
 小売価格：¥6,200（税抜）



ゲヴェルツトラミネール

 Gewurztraminer

アンダーソン・ヴァレーのフィロの西側にあるヴァレー・フットヒルズ・ヴィンヤードのゲヴェルツトラミネール。サステイナブル農法の畑です。全房プレス。木樽で発酵し、ニュートラルフレンチオークとステンレスタンクで熟成。無清澄・無濾過で壺詰め。生産量53ケース。

品種：Gewurztraminer 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2021
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCGW21
 小売価格：¥6,200（税抜）



グリューナー・ヴェルトリーナー

 Gruner Veltliner

初めて醸造したグリューナー・ヴェルトリーナー。アンダーソン・ヴァレーの2015年に植樹されたブドウで、初めての収穫です。ワイナリーにブドウが到着後直ちにホールクラスターのままダイレクトプレスし、24時間静置しました。木樽で天然酵母による発酵。マロラクティック発酵も施しています。ニュートラルフレンチオークで熟成。無清澄・無濾過です。

品種：Gruner Veltliner 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2022
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCGV22
 小売価格：¥6,500（税抜）



シャルドネ

 Chardonnay

アンダーソン・ヴァレーのフィロの西側のヴァレー・フットヒルズ・ヴィンヤードのシャルドネ。手摘みで収穫。スキンコンタクトを最小限に抑えるよう細心の注意を払いながら全房プレス。木樽で発酵。マロラクティック発酵中に澱を攪拌しています。ニュートラルオークで10ヶ月熟成。無清澄・無濾過で壺詰め。生産量100ケース。

品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2021
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCCH21
 小売価格：¥5,700（税抜）



ピノ・ノワール

 Pinot Noir

アンダーソン・ヴァレーのフィロの西側にあるヴァレー・フットヒルズ・ヴィンヤードのピノ・ノワール。クローン667と115（50%/50%）。畑はサステイナブル農法。20%ホールクラスター、100%ホールベリー（破砕無し）をオープントップ樽で発酵。1日2回パンチングダウン。フレンチオークで熟成（新樽15%）。生産量280ケース。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2015
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCPN15
 小売価格：¥5,500（税抜）



ピノ・ノワール

 Pinot Noir

アンダーソン・ヴァレーのピノ・ノワールで生産された280ケース。手摘みで収穫しています。畑は歴史が長く有機栽培で栽培されています。クローン667および115（50%/50%）。25%のホールクラスターをダイレクトプレス、100%ホールベリー（破砕無し）。天然酵母発酵中に、1日2回手でパンチングダウン。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2017
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCPN17
 小売価格：¥5,500（税抜）



グルナッシュ

 Grenache

シエラ・フットヒルズの有機栽培の畑、ジラード・ヴィンヤードのグルナッシュ。手摘みで収穫。50%はホールクラスターで仕込みました。開放槽で天然酵母による発酵。発酵の前半は足踏みで、その後は1日1回パンチングダウン。木樽に移す前に、16日間スキンコンタクト。冬の間は澱と共に熟成し、春に澱引きしています。

品種：Grenache 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCGN19
 小売価格：¥4,800（税抜）



ジンファンデル

 Zinfandel

メンドシーノ・リッジAVAのベルリ・ヴィンヤード（シラーの産地）からフィッシュ・ロック・ロードを少し下ったところにあるジアノーリ・ランチのジンファンデル。天然酵母による発酵で、ニュートラルフレンチオークで10ヶ月熟成。標高が高く、太平洋に近いことが特徴的な畑です。

品種：Zinfandel 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2021
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：WCZF21
 小売価格：¥6,200（税抜）



シラー
■ Syrah

メンドシーノ・リッジの銘醸畑ペルリの有機栽培のシラー。手摘みで収穫しました。ペルリは標高約2000ftの高地に位置しており、この畑のブドウは例年最後に収穫されます。常に安定した品質のシラーが出来ます。30%はホールクラスターで仕込みました。開放槽で天然酵母による発酵。発酵中は1日2回手でパンチングダウン。ニュートラルフレンチオーク及び新樽（約15%）で熟成。

品種：Syrah 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2018

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：WCSR18

小売価格：¥5,600（税抜）



カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー
■ Cabernet Sauvignon Napa Valley

ファースト・ヴィンテージ。ラザフォードのオーガニック認証のヨークヴィンヤードのカベルネ。手摘みで収穫。オープントップの発酵樽で、100%天然酵母による全房発酵、1日2回パンチングダウン。新樽及びニュートラルフレンチオークで熟成（新樽率30%）。無清澄・無濾過で仕上げています。

品種：Cabernet Sauvignon 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2019

バーコード：4595319370020

ケース入数：750ml×12

商品コード：WCCS19A

小売価格：¥7,500（税抜）