

シダーヴィル ヴィンヤード (シエラ・フットヒルズ) 《ローヌ品種のパイオニア&アメリカで最も影響力のある造り手 Top 100》

オーナー、ワインメーカー&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 デイヴィスの醸造学部を卒業。ナパを初めとする様々なワイナリーで活躍後、自ら資金調達に励み、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、フェアプレーの標高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、現在もぶどう栽培～ワイン造り～販売まで愛溢れる夫婦二人で手がけています。

眼下にぶどう畑の広がる丘に居を構え、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ぶどう栽培ワインは、少量生産で現地でも入手困難。日本輸入は少数限定。食事との相性も素晴らしい『和みのワイン』です。

カリフォルニア・シエラ・フットヒルズは、黄金郷・アメリカワイン文化発祥の地。ワイナリー名《シダーヴィル》は、ゴールドラッシュ時代（1849～）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しています。

《オーガニック畑&自然に優しいワイン造り》



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



収穫を待つ地中海生まれの秘宝
グルナッシュ



「ぶどう樹全てに名前をつけているのでは?!」と言われるほど愛あふれる造り手



アメリカでは極めて稀な花崗岩は、南仏ローヌ地方に多く見られる土壌。ワインに清らかな味わいを与える。



ヤギや羊を放し雑草を食べさせ、除草剤の散布なし。害虫退治には、鳥箱を設置等のサステイナブル農法。



標高750メートル。雪にうもれるジンファンデル



《ワイナリー建築》
エネルギー効率の良い設備を整え、地下のワイン貯蔵庫は、空調を必要とせず、月間電気代は\$55以下のエコロジー設備。

ワイナリー駐日代表: セントヘレナ1934 村田 ミツイー (CSソムリエ、ACWP) St.Helena1934@mac.com 090-9647-6215
輸入元: スピリッツインターナショナル有限会社 *全ワイン低温管理輸入・輸送



《シダーヴィル ヴィンヤード》

《カリフォルニアの魅力あふれるエレガントな和みのワイン》
～果実の豊かな香り、魅惑的な余韻。心・身体・食事に寄り添う優しい味わい～



《Cedarville Viognier Estate ヴィオニエ エステイト 2018 ¥5,200 (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 1997植樹
生産量	137ケース (日本入荷 12ケース)
醸造	フレンチ・オーク樽 燻 トラクティック燻 ステルス熟成 アンフィルター

とても華やかな香りに魅了されるヴィオニエ。華やかな白桃、蜂蜜、マイヤーレモン、ほのかなメロンの香りと芳醇な味わいを持つ。丁寧なぶどう栽培が本来の品種とグラナイト(花崗岩)土壌、高地・冷涼産地の特徴を表し、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。低取量のためこのヴィンテージは新樽不使用。栽培区画は、自社畑の中でも秋には朝の日照も少ない最も冷涼な地域で、花崗岩の小岩のかたまりが点在する。これらがシダーヴィルのヴィオニエの味わいに大きな影響を与えている。

Wine Enthusiast
90-92point

造り手 おすすめのメニュー 蟹のボイルに溶かしバターソースぞえ。ポークステーキ マスタードソース



《Cedarville Syrah Estate シラー エステイト 2017 ¥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
生産量	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) 115ケース (ワイナリー限定アイテム 日本入荷 10ケース)
醸造	閉鎖式の発酵桶で発酵 樽熟成 フレンチ・オーク樽 100% (33%新樽)
熟成期間	16ヶ月間 アンフィルター

土地の特徴をより表現する品種であるシラー。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。タッパネード、ダークチェリー、シナモンの香り。杉、プラム、ブルーベリーの味わいが心地よい樽の風味と共に広がる非常に良いヴィンテージ。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が絶妙でエレガントな仕上がり。自根はカリフォルニアでは極めて稀。

Wine Enthusiast
91-94 point

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



《Cedarville Grenache Estate グルナッシュ エステイト 2017 ¥5,500 (税別)

ぶどう品種	グルナッシュ 90% シラー10% (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。
生産量	北西向きの斜面の丘陵地に1994年植樹。南仏ローズ、ボーキャステルの若木を植樹 173ケース (日本入荷 15ケース)
醸造	閉鎖式の発酵桶で発酵 樽熟成 フレンチ・オーク樽 100% (30%新樽)
熟成期間	16ヶ月間 アンフィルター

栽培に苦労が多いグルナッシュは、造り手夫妻が長年最も愛し続け、ワイナリー設立のきっかけになった品種。昨今カリフォルニアで注目される品種でありながら栽培量が少ないため高品質のグルナッシュは入手困難。美しいルビーの色彩。フレッシュなチェリー、ざくろ、ココア、白胡椒のアロマ。オレンジピール、ラズベリー、ほのかなクロップの味わい。心地よい酸を余韻に感じ、エスプレッソ、樽風味が調和した味わい。最高ヴィンテージに楽しめる、クラシックな花崗岩土壌の特長を感じる。幅広い食事との相性抜群。

Wine Enthusiast
89-92 point

造り手 おすすめのメニュー スパイスをきかせたローストポーク、すきやき、照り焼



《Cedarville Zinfandale Estate ジンファンデル エステイト 2017 ¥5,500 (税別)

ぶどう品種	ジンファンデル 100% (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(株仕立て)
生産量	154ケース (日本入荷 12ケース)
醸造	閉鎖式の発酵桶で発酵 樽熟成: フレンチ・オーク樽 100% (30%新樽)
熟成期間	16ヶ月間 アンフィルター

エレガントでピュアな仕上がりが魅力的。ワイナリーの西、造り手の住まいが位置する高地750 Mの南向き斜面に株仕立てで育つ。エレガントでピュアなスタイル。豊かなラズベリー、シナモンのアロマ、ボイズンベリー、エスプレッソのまろやかな味わい。フレンチオークの風合いと高地ならではの心地よい酸が余韻に続く。食事との相性も良い。

Wine Enthusiast
90-92 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