

## アメリカ カリフォルニア, Napa Valley & Paso Robles

# Amuse Bouche

## アミューズ・ブーシュ



伝説的なワインを数々世に送り出した“ハイジ・バレット”、栽培家の”ジム・バーバー”、食とワインのスペシャリスト“ジョン・シュワルツ”の最強トリオが造り出す『山系カベルネの頂点』。



マヤ、スクリーミング・イーグルなど、数々の伝説的ワインを生み出したハイジ・バレットが、ワインと食の業界で25年以上のキャリアを誇るジョン・シュワルツと共に立ち上げたワイナリーがアミューズ・ブーシュである。「よくわからないものに自分の名前を貸したくない」という責任感の強い醸造家である彼女は、納得した仕事しか引き受けない。また、彼女の仕事にはコンサルタント業と醸造家業の2種類があり、コンサルタント業では既に醸造家がいるワイナリーの総監督や、何か問題があった時の相談役として関わるのみだが、醸造家業では、収穫時期の決定から瓶詰めまで、ワイン造りの全行程を彼女自身が担う。

そんなハイジ・バレットが、醸造だけではなく、オーナーとしてもアミューズ・ブーシュに深くかかわることを決めたのは、ある畠のメルロに非常に優れたワインとなるポテンシャルを見出したからである。ハイジが絶大な信頼を置くジム・バーバーを栽培責任者に迎え、ポムロール最上のワインに対抗すべくアミューズ・ブーシュを初めて生み出したのは2002年のこと。セキュリティの問題上、ナパ・ヴァレーの東側にあるとしか明かされていない畠から生まれるこのワインは、今やナパ・ヴァレー最高のメルロのひとつに数えられる。そして2005年、他に類を見ないハイジ・バレット究極のナパ・ヴァレーの表現となるヴァン・ペルデュが誕生。ワイン・アドヴォケイトが「ハイジ・バレットの真骨頂が發揮されている」と賞賛する通り、彼女のワインを語るならば必ず飲むべき新たな代表作である。

一方で、この偉大なトリオが手掛ける偉大なカベルネ・ソーヴィニヨンが、オー・ソメである。構想から数年、満を持して2008年に初ヴィンテージが造られたこのワインの畠は、ナパ・ヴァレーの東側のヴァカ山脈にあるナパ・ヴァレーで最も標高が高いアペラシオン、アトラス・ピークに位置する。約18haの所有地の内、ブドウ畠は2.8haほど。羊や馬が戯れる美しい景色の中、ブドウは独特のミクロクリマの下で育つ。ラベルに記されている通り、この畠は標高2100フィート(630m)の西向き斜面にある。太平洋からの霧が届かない高地となるため、谷床の畠よりも日照量に恵まれ、特に日中から夕方にかけて西日に強く照らされる。一方で、高地の冷涼な気候が過度の暑さを和らげることから、ブドウはゆっくりと時間をかけて成熟し、パワフルな果実と堅固なタンニン、そして涼しげなニュアンスを備えたワインとなる。更に、薄い表土を持つ強い火山性土壤はブドウの樹勢を抑え、傑出した品種のキャラクターを備えた低収量の果実を育むだけでなく、独特的ミネラル感がワインを特徴づける。オー・ソメは、ハイジ・バレットが得意とするカベルネ・ソーヴィニヨンの中に、アトラス・ピーク特有の山のキャラクターが凝縮された、山系カベルネの頂点といえるワインだ。

これらふたつのプロジェクトの間で、アミューズ・ブーシュの系統を汲む、文字通り『口を喜ばせる』プロジェクトの一環として、共同経営者のジョン・シュワルツがパソ・ロブレスで設立したファラオ・モーンズも見逃せない。カリフォルニア最高のシラーを求める時、最適地となる場所はどこなのか。彼がたどり着いたのは、ロースの重鎮ボーカステルのペラン家が認めたテロワールを持つパソ・ロブレスだった。セントラル・コーストに属するこのアペラシオンは、ちょうどサン・フランシスコとサンフランシスコの間に位置する。カリフォルニアでは珍しく、石灰岩を多く含み、粘土、泥灰、頁岩が織りなす多彩な土壤と、夏の日中は40度まで気温が上がるが、夜間は5度を下回ることもあるほど寒暖差が激しく、11月まで収穫を待てる気候を持つ。ファラオ・モーンズの畠はパソ・ロブレス最上のワイン産地といわれる西側地区にあり、土壤は石灰岩と粘土が豊富で、気候は海から大きな影響を受け、東側地区よりも涼しい。栽培・醸造は、ルールに縛られない自由なワイン造りを求めてフランスからカリフォルニアに渡り、パソ・ロブレス最高の生産者の一人であるラヴァンチュールのステファン・アセオに学んだギヨーム・ファーブルが担当している。

## モン・トラジェイ シャルドネ

2023 Mon Trajet Chardonnay

**限定** 希望小売価格 ¥0

- 産地 : A.V.A. Sta. Rita Hills
- 品種 : シャルドネ100%
- 醸造・熟成 : バリック80%(新樽10%)&コンクリートタンク20%で12ヶ月熟成
- 評価 : WA94 JS95



スクリーミング・イーグルのパートナーが所有していたベントロック・ヴィンヤードのブドウを使用。海からの涼しい影響と石灰を含んだ堆積土が理想的なシャルドネを生み出す。マンゴーやメロンといった甘やかなトロピカルフルーツのニュアンスに加えて、ミネラル感と質量が多いフレッシュな酸が広がる。フルボディでありながら、エレガントでフレッシュさも兼ね備えている。

## ファラオモーンズ ジーエスエム・ブレンド

2023 PharaohMoans GSM Blend

**限定** 希望小売価格 ¥0

- 産地 : A.V.A. Napa Valley
- 品種 : シラー50%、グルナッシュ50%
- 醸造・熟成 : バリックで発酵、15ヶ月(新樽20%)熟成
- 評価 : -



ブラックチェリー、ブルーベリーなどの黒果実を中心に樹皮、ハーブやベーキングスパイスなどの複雑な香りが絡み合っている。タンニンがきめ細かなミディアムボディのワインで、ふくよかでシルキーなテクスチャーを持つ。フレッシュなスパイスを感じる長く美しいフィニッシュ。

## ヴァン・ペルデュ

2023 Vin Perdu

**限定** 希望小売価格 ¥0

- 産地 : A.V.A. Napa Valley
- 品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン74%、シラー16%、メルロー7%、プティ・ヴェルド3%
- 醸造・熟成 : バリックで発酵、22ヶ月(新樽40%)熟成
- 評価 : WA93 JS95



「古くなった固いパンも優れたシェフの手にかかるれば素晴らしいパン・ペルデュ(=フレンチトースト)になるように、アミューズ・ブーシュにならなかったワインも、優れた醸造家であるハイジ・バレットのブレンディングにかかるれば夢のようなアロマと味わいのワインになる」というアイデアから、パン・ペルデュにちなんで名づけられたこのワインには、アミューズ・ブーシュやオー・ソメだけでなく、ラ・シレーナ、ランボーン、バーバーなど、ハイジが醸造に深く関わるナパ・ヴァレーの複数のワイナリーのワインがブレンドされている。毎年最高の表現を求めてブレンドを行うため、ヴィンテージごとに品種や畠の比率は異なる。1年ごとにデザインが変わるラベルに象徴される一期一会のヴィンテージの個性とともに、柔らかく濃厚でジューシーという、ハイジ・バレットのワインの魅力が集約されている。ワイナリーの垣根を越えた、ハイジ・バレット究極の”The Napa Valley”である。

## オー・ソメ

2023 Au Sommet

**限定** 希望小売価格 ¥0

- 産地 : A.V.A. Atlas Peak
- 品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン97%、プティ・ヴェルド3%
- 醸造・熟成 : バリックで発酵、22ヶ月(新樽40%)熟成
- 評価 : WA95 JS96



完熟チェリーやプラム、野生のベリー系果実に、エスプレッソやスマート、甘いオークのニュアンスが複雑さを与える密度の高い香り。肉厚でパワーに満ちた味わいは非常に滑らか。ハイジ・バレットのスタイルである豊満な果実が、アトラス・ピークの特徴である堅固なタンニン、涼やかな酸、スパイシーなミネラル感により輝きを増す。『頂上へ』という意味のキュヴェ名にふさわしい、『ナパのワインの女神』が手掛ける山系カベルネの頂点。