NEW YORK WINE

2024 Spring & Summer
Catalog - Ver.1

GO-TO WINE

目次

Finger Lakes　フィンガー・レイクス

ページ

Anthony Road　アンソニー・ロード　4
Element Winery　エレメント・ワイナリー　5
Dr. Konstantin Frank　Dr. コンスタンティン・フランク　6
Hermann J. Wiemer　ハーマン・J・ウィーマー　8
Osmote Wine　オズモート・ワイン　10
Keuka Lake Vineyards　キューカ・レイク・ヴィンヤーズ　11
Lamoreaux Landing　ラモロー・ランディング　12

Long Island　ロングアイランド

Channing Daughters　チャニング・ドーターズ　14
McCall Wines　マコール・ワインズ　15
Palmer Vineyards　パルマー・ヴィンヤーズ　16
Paumanok Vineyards　ポーマノック・ヴィンヤーズ　16
Shinn Estate　シン・エステート　17
Wölffer Estate　ウォルファー・エステート　18

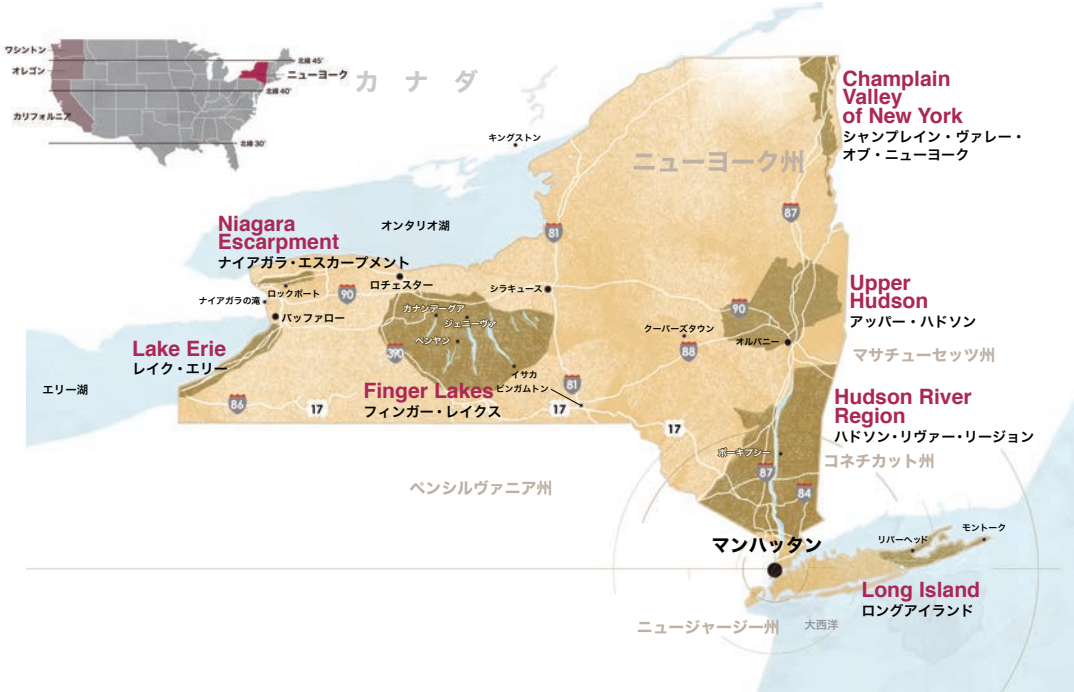
GO-TO WINE 代表紹介

後藤 芳輝　ごとう よしき

大学卒業後、空手指導のために渡米。選手として大会に出場しつつ、マンハッタンの5番街にあった道場で、世界中からNYに集まる様々な国籍や人種の道場生に空手を指導してきました。

それと同時に、現地商社で日系自動車メーカーの米国での生産を支える仕事にも従事。NYでの計14年間、日本文化である武道、ものづくりの技術や精神を海外に伝え続けていたことになります。

そして2009年、家族と共に帰国。2013年にGO-TO WINEを設立し、日本で唯一のNYワイン専門インポーターとしての輸入販売を開始しました。現在ではワインスクール講師、セミナー、イベント開催などを通じてNYワインの普及活動を行っています。



アメリカ東海岸の北部に位置するニューヨーク（NY）州は、実は世界中のワイン・プロフェッショナル達が注目する、世界的なワインの産地でもあります。

カリフォルニアに初めてブドウが植樹されたのは18世紀末のことですが、アメリカという国ができる前の17世紀前半から、NYではすでにワイン造りが試みられていたのです。16世紀以降にNYの港からアメリカに上陸し始めた入植者たちは、周辺に自生していた野生品種からワイン造りを始めました。アメリカ系品種のブドウで作ったワインはヨーロッパ人の口にはあまり合わず、またNYという寒冷な産地に適合するヨーロッパ系品種のブドウを見つけることもなかなかできず、NYでのワイン造りにとっては厳しい時代が続きました。ようやくヨーロッパ系品種のブドウ栽培とワイン醸造に成功し始めたのは、なんと1960年代に入ってからのことでした。

現在全米第3位のワイン生産量を誇るNY州の主要品種は、白はリースリングとシャルドネ、赤はカベルネ・フランとメルローです。カリフォルニアと比較すると格段に冷涼な産地であるNY州には、現在11のAVA（アメリカ政府公認ワイン用ブドウ栽培地域）があります。GO-TO WINEでは、マンハッタンにほど近い州東部の大西洋に突き出した島であるロングアイランド、そして州西部にあるNY州最大のワイン産地であり NYワインの90%を産出しているフィンガー・レイクスのワインを中心にご紹介しています。

GO-TO WINE について

Who We Are

私たちは、ニューヨーク（NY) ワインを専門に輸入する家族経営の小さなワイン・インポーターです。取り扱う産地は、NY 州のみと限定しています。産地を横に広げるのではなく、一つの産地を深掘りする方が面白いと思っているからです。特に NY は！

そしてワインを単にお酒として考えるのではなく、食、歴史、文化、ライフスタイル、旅行、ビジネスなどの多角的な視点で捉え、NY の魅力や面白さをどんどん深掘りし、ご紹介していきたいと思っています。

NY ワインを輸入するようになったきっかけ

私たち夫婦は、長年 NY のマンハッタンで暮らしていました。NY 在住時は、日本文化をアメリカに伝えるなどしつつ全く違う業界で働いていた私たちでしたが、日本に帰国してからは、今度は NY と日本の架け橋をしたいと考えるようになり始めたのです。

そんな中、NY ワインに出会いました。

当時は地元 NY でもまだ一部のワイナリーだけが評価されていた頃で、日本では全く無名と言ってもいいような存在でした。しかし現地に行ってワイナリーを訪問してみると、思っていた以上にワインのレベルが高く、これから成長する新しい業界ならではの溢れんばかりの躍動感を感じました。そして、何よりも生産者たちの人柄が良く、情熱にあふれていました。そんなワインと彼らに触れたとき、一緒に NY の新しい歴史を作り上げていきたい！と強く感じたのです。

NY ワインにこだわる理由

それは私達が NY が大好きで、大きな可能性を秘めた NY ワインを一緒に大きくしていきたと考えているからです。

我々にとって長年住んだ NY は、第二の故郷です。世界中から人が集まる NY は多様性とエネルギーに満ち溢れ、常に変化しながら世界の最先端を行く大都市です。そんな NY が、農業でもあるワイン造りに原点回帰しながら新しい文化を創り出しているところに、大きな魅力を感じます。

NY ワインが今後 NY の新しい産業として大きく成長していくことは、間違いありません。サステイナビリティが重視される時代になってきたからこそ、マンハッタン以外にある産業にも注目が集まり、州政府もその発展に力を入れているのです。毎年 NY のワイン産地を訪問して現地の人々のエネルギーに触れ、現在進行形で急成長する産業を一緒に作り上げているという喜びは何ものにも代えがたいです。

また、ワインは成熟した文化の象徴の一つです。世界各国にそれぞれのワイン文化があるように、NY でも独自のワイン文化が生まれています。例えば、古き良きアメリカを彷彿とさせるフィンガー・レイクスは、世界に通用する本格的なワイン産地として発展中。高級避暑地として人気のロングアイランドは、NY 富裕層のライフスタイルと結びついたスタイリッシュなワイン文化を創出しています。そしてクラフトブームを牽引するブルックリンでは、次世代のワインの楽しみ方を提案する数々の試みが行われています。

NY ワインに携わることで、「産業としての成長」と「文化としての成熟」を同時に経験することができます。

このような動きが世界の流行発信地である NY でいま起こっていることが、最大の魅力です。ここに NY ワインの本当の面白さがあるし、これからの日本が進むべき道のヒントも隠されていると思っています。

私たちのポリシー

私たちが仕事を行う上で大切にしているのは、「本質を追求し、楽しさを伝え、サステイナブルであること」です。

ただ流行りそうだから NY ワインを輸入しているのではありません。数ある NY ワインの魅力の一つには、これから世界中が考えるべき本質的な課題に向き合っていることがあります。私たちは NY ワインを通して、これからの時代の食、環境、ライフスタイルなどについても考えています。

それと同時に、ワインの楽しさも伝えたいのです。ワインを楽しむことで食生活は豊かになり、人との繋がりは広がり、そして世界各国への興味も広がります。これは NY で生活し、日本でワインを生業にしていて強く感じることです。NY で知った、軽やかだけれどセンスに溢れるワインの楽しみ方を、もっともっと日本の皆様にご紹介したいです。

またサステイナブルであることは、これからの時代に欠かせない要素です。私たちは、大量消費のものづくりではなく、環境にも人にも優しいものづくりを支持します。ブドウ栽培、ワイン醸造だけでなく、地球環境、地域社会、ビジネスの持続性なども含めた総体的なサステイナビリティが重要だと考えています。

ワイン選びの基準

1. 生産者の人柄

当社が取り扱うのは、すべて小規模ワイナリーです。我々が現地を訪問してオーナーやワインメーカーと直接話をし、納得したワイナリーとしか取引はしません。味や価格だけでなく、ワイン造りへの哲学や姿勢を踏まえた上でワイン選びを行なっています。

2. センス

NY で勝負するためには、センスも重要な要素の一つです。それは単にボトルデザインだけではなく、ワイナリーの経営方針、雰囲気、ストーリー、ブランディングなどの全てを含めたものです。不思議とこういったセンスはワインの味わいにも反映されていて、とても面白いです。

GO-TO WINE の意味

GO-TO WINE は「ゴートゥー・ワイン」と読みます。よく後藤がやっている「ゴトウワイン」と言われますが、まあそれもそうなのですが、本当の意味はちょっと違います。

“go-to” とはアメリカ英語の表現で、「困った時に頼りになる」や「最初の選択肢」という意味があります。よく使われる表現としては、「go-to guy（困った時に頼りになる人)」、「go-to doctor（かかりつけの医者)」、「go-to restaurant（行きつけのレストラン)」などがあります。

“go-to wine” というと、「お気に入りのワイン」という意味になります。No.1 というよりも、Only 1 の要素が強いです。だから "go-to wine” には、人それぞれの個性が出ます。我々は、お客様の「go-to wine」が見つけられるようなワインを提案していきたいと考えています。

Anthony Road Wine Company
アンソニー・ロード・ワイン・カンパニー

AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

NY ワインの発展を長年一家で支えてきた、縁の下の力持ち

セネカ湖西岸に位置する、家族経営のワイナリー。1973 年にジョンとアン・マティーニ夫妻によってブドウ栽培農家としてスタートしたが、当時はまだ NY ではワイナリーが産業として安定していない時代で、取引先の所有者変更や不安定な需要など、苦労の連続だった。そして時が経ち、1990 年からワイン造りを開始。この頃からブドウ栽培農家が自らワイン造りに乗り出すところが増え始めたが、アンソニー・ロードはその代表的存在の一つだ。

マティーニ家の 4 人の子どもたちは、幼少時代から畑仕事や栽培、醸造の準備などを手伝って育った。4 人とも大人になってそれぞれが別の道を歩んでいたが、ワイナリーでの思い出やワイン造りへの情熱もあり、2013 年に一家は再集結。現在ではマティーニ夫妻に加えて、4 人の子どもたちとその配偶者たち、そして 12 人の孫たちも含めた一家でワイナリーの運営を行っている。

225 エーカーのブドウ畑を有し、土壌は主にハネオイ・シルト質のローム土壌。NY 州のサステイナブル・プログラム "VineBalance（ヴァイン・バランス）" に基づいたブドウ栽培には定評があり、自社のみならず周辺ワイナリーにも良質なブドウを提供している。また、コーネル大学や地元のコミュニティ・カレッジとのつながりも深く、自社畑のうち 2.5 エーカーは研究や実習に使われている。

アンソニー・ロードと Fox Run Vineyards（フォックス・ラン）、そして Red Newt Cellars（レッド・ニュート）の 3 社のコラボ商品である 2010 Tierce Dry Riesling（ティアース ドライ・リースリング）が 、2013 年度のオバマ大統領第 2 期就任昼食会にて提供されたことでも大きな注目を集めた。

ワイン醸造に関しては、2000 年から醸造責任者だったドイツ出身のヨハネス・ラインハードが、アンソニー・ロードのみならずフィンガー・レイクス全体のワイン生産の礎を築いたと言っても過言ではない。2014 年からはヨハネスの元で経験を積み上げたピーター・ビクラフトが醸造責任者を務めている。ピーターは、ブルックリンでファイン・アート関連の仕事をしていたが、2001 年の 9.11 テロを契機に、短い人生はもっと楽しむべき、と夫婦でワインの世界に飛び込んだのだ。彼の感性を反映させたワイン造りも、年々評価が高まってきている。

アンソニー・ロードを有名にしたもう一つの理由は、毎週末マンハッタンで開催される名物イベント、Union Square Greenmarket（ユニオン・スクエア・グリーンマーケット）だ。今年 80 歳になったジョンは、一昨年の年末まで過去 27 年間フィンガー・レイクスからマンハッタンまで片道 6 時間の道のりを毎週末往復し、ニューヨーカーたちにワインを紹介し続けた。その彼の功績は計り知れない。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
~~ARDR21~~	~~Dry Riesling~~ ~~ドライ・リースリング~~	2021	白 辛口	Riesling 100%	11.3%	14.7g/L	SOLD OUT
穏やかな冬と春ではじまった 2021 年の生育期だったが、収穫が近づくにつれて雨が多くなり、畑でもセラーでもいつも以上にブドウを丁寧に扱わなくてはならなかった。直接圧搾後、ステンレスタンクと樽の両方を使って発酵させてからブレンド。柑橘類、砂糖漬けレモンピール、洋梨、りんごの香りがあり、ライムの果皮やキウイの様な味わいで、おだやかなミネラル感もある。							
ARAR15	Art Series Riesling アート・シリーズ・リースリング	2015	白 中甘口	Riesling 100%	10.2%	47.0g/L	¥4,500
極寒で降雪量も多かった 2015 年だが、開花から 8 月まではブドウの生育にとって良い天候が続いた。野生酵母のみを使用し、また人為的に発酵をコントロールしなかった結果、このヴィンテージはアルコールが低めで残糖が高めに仕上がった。湿った石、砂糖漬けのレモンピール、ラズベリー、タイム、かすかなペトロール香があり、少しのとろみとしっかりとしたストラクチャー、そしてミネラル感と酸が特徴。							
ARPG21	Pinot Gris ピノ・グリ	2021	白 辛口	Pinot Gris 86%, Riesling 14%	12.9%	4.2g/L	¥4,000
穏やかな冬と春ではじまった 2021 年の生育期だったが、収穫が近づくにつれて雨が多くなり、畑でもセラーでもいつも以上にブドウを丁寧に扱わなくてはならなかった。ステンレスタンクのみで発酵。果実感とストラクチャーを与えるため、少量のリースリングをブレンドしてある。洋梨、レモン、りんご、スパイス、みかん、タイムの香りがあり、芳醇な果実感とテクスチャーを感じる。							

Element Winery
エレメント・ワイナリー
AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

奇才マスター・ソムリエが劇的に面白くする NY ワインの未来

マスター・ソムリエ、シェフ、醸造家、そしてビジネス・オーナーという 4 つの顔を持つ奇才、クリストファー・ベイツ MS が率いるエレメント・ワイナリー。2010 年に初ヴィンテージをリリースして以来、NYC のトップレストランなどの限られたルートでのみ流通する、知る人ぞ知るワインになっている。年間生産量はわずか 1,000 ケース以下で、現地でも見つけるのが困難なワインだ。

フィンガー・レイクス出身のクリスは、地元の名門コーネル大学ホテル経営学部を卒業後、ホスピタリティ業界でシェフとしてキャリアをスタートさせた。その傍らでは、フランスやドイツのワイナリーへの訪問を続けていた。モーゼルのワイナリーで働いているときに、ベルリン出身で同じくホスピタリティ産業での経験が豊富な妻、イザベルと出会う。その後二人はイタリアへ移り住み、一時はレストランを経営していたことも。

帰国後は 2 軒の Relais & Châteaux（ルレ・エ・シャトー）のホテルを共に渡り歩き、クリスはジェネラル・マネージャーとエグゼクティブ・シェフやソムリエとして活躍を続け、イザベルも Mobile Travel Guide（モービル・トラベル・ガイド）誌の「世界ベスト・サービス賞」などを受賞した。2012 年には「世界のベスト若手ソムリエ」にも選出され、2013 年には現役シェフとして働きながら世界最難関のソムリエ資格であるマスター・ソムリエを取得するという世界初の快挙を成し遂げた。

その後は地元に戻り、2014 年に F.L.X. Wienery（F.L.X. ウィーナリー）というホットドックの店を始めた。だがこの店のドリンクメニューには、ミルクシェークとコーラだけでなく、クラフトビール、ワイン、シャンパーニュ、メスカル、シェリー、ウィスキー、日本酒などが並び、地元だけではなく全国誌やネット上で瞬く間に話題になった。その後フィンガー・レイクスの中心地である Geneva（ジュニーヴァ）に F.L.X. Table（F.L.X. テーブル）というレストランをオープン。地元の食材を使った料理と厳選されたワインペアリングを楽しめるこのレストランは、翌年には USA Today 紙で「ベスト・レストラン全米 No.1」にも選出された。コロナ禍にもかかわらず近隣の Corning（コーニング）という町にレストランとワインショップも開店し、現在は F.L.X. Hospitality Group（F.L.X. ホスピタリティー・グループ）として、ワイナリー、ワインショップ、ケータリング会社、そして 4 軒のレストランを経営し、地元を大いに盛り上げている。

エレメントのワインの特徴は、なんといっても食事に寄り添うワインであること。生産者の意思でワインを造るのではなく、フィンガー・レイクスならではのテロワールを最大限に表現したワインを、先入観なしに造ることを目的としている。なので、余計なものを取り除いたり、足したりすることはない（必要最低限のごく少量の SO2 を除く）。

すでにこの地で一定の評価を得たリースリングではなく、今後の可能性を秘めた他品種のワイン造りに力を入れているのは、マスター・ソムリエとしての責任感。フィンガー・レイクスのテロワールをそのまま表現すれば、世界に通用するワインが造れることを確信しているから。NY ワインの未来を牽引する生産者の一人だ。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
ELCW18	Can't Stop / Won't Stop キャント・ストップ／ウォント・ストップ	2018	赤 ライト	Cabernet Sauvignon 39%, Cabernet Franc 32%, Merlot 24%, Syrah 5%	11.9%		¥6,500
自社畑のブドウだけでなく、信頼できる友人たちの畑の樹齢若めの樹のブドウを使い、若々しさのあるフレッシュでジューシーな味わいを目指して造っているこの大人気のワインは、In Our Element（イン・アワー・エレメント）という新たに設立されたラインから再登場。ただしこのヴィンテージは自社畑のみを使用。18 ヶ月間古樽で、その後 12 ヶ月間ステンレスタンクで熟成、さらにリリースまでに瓶内で 18 ヶ月熟成。							
ELPN17	Pinot Noir ピノ・ノワール	2017	赤 ライト	Pinot Noir 100%	12.9%		¥9,800
雨が多かった 2017 年は、小石の多いこの畑に助けられた。一部のみ除梗して小型発酵槽に入れ、野生酵母で発酵。パンチダウンと足踏みを行い、500L のフレンチオーク大樽で 19 か月間の熟成後、4 ヶ月間ステンレスタンクでさらに熟成させ、その後は瓶内で 37 ヶ月熟成させてからリリース。力強い果実と大地の香りがグラスから立ち上り、繊細なバラの花びら、さくらんぼ、ハーブが後を追う。							
ELCF16	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2016	赤 ミディアム	Cabernet Franc 100%	12.6%		¥9,800
ほぼ干ばつに近い状態だった 2016 年のブドウは、凝縮感がありとても濃いワインに仕上がった。古樽パンチョンで 18 ヶ月間熟成させ、5 ヶ月ステンレスタンク、そして瓶詰めしてからさらに 49 ヶ月間熟成させてからリリースしてあるので、ストラクチャーがとてもしっかりしていて凝縮感があるものの、口当たりは非常にソフト。							
ELSY16	Syrah シラー	2016	赤 ミディアム	Syrah 100%	12.4%		¥12,500 ＜限定商品＞
フィンガー・レイクスではほぼ栽培されていない品種。極寒の冬と酷暑の夏という極端な気候のこの地でシラーが造られるとこうなるという、今後の NY ワイン業界にとって最高のお手本でもある極上の 1 本。プラムやクロスグリ、完熟ベリーなどの色の濃い果実と、ハーブや白コショウの香りとのバランスが秀逸。古樽 18 ヶ月、ステンレス 5 ヶ月、さらに瓶内熟成を 49 ヶ月経てリリース。完全なるパッション・プロジェクト。							

Dr. Konstantin Frank Vinifera Wine Cellars

ドクター・コンスタンティン・フランク・ヴィニフェラ・ワイン・セラーズ

AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

誕生から発展まで、4 世代にわたって NY ワインを支え続ける大黒柱

寒冷地でのヴィニフェラ種（ヨーロッパ品種）栽培を専門とするコンスタンティン・フランク博士によって、1962 年にキューカ湖西岸に設立されたワイナリー。今の NY ワインの躍進は、彼が 1950 年代末に NY でヴィニフェラの栽培に成功した「ヴィニフェラ革命」から始まったのだ。現在は 4 代目の若き女性当主であるメ―ガン・フランクが指揮を執り、高品質なワインからカジュアルなワインまでの幅広い商品を展開することで、NY ワインの認知度を高めている。

ウクライナのドイツ移民一家に生まれたコンスタンティンは、現在 "hilling up" (ヒリング・アップ) と呼ばれる寒冷地での盛り土の技術を 1929 年に開発し、1930 年代にはブドウ栽培博士号を取得、その後は東欧における寒冷地でのブドウ栽培の第一人者として活躍していた。しかし第二次世界大戦中のドイツ人追放の難局から逃れるため、妻と 3 人の子どもとスーツケース 1 つで 1944 年にオーストリアに移り住み、その後 1951 年には一家でアメリカに亡命した。故国では要職についていた 52 歳のコンスタンティンは、家族を抱えて無一文、英語もまともに話せない状態で、マンハッタンの皿洗いから人生を再スタートさせたのだった。

コンスタンティンは 1952 年に入ってようやくフィンガー・レイクスの農業研究所に職を得ることができ、そこでヴィニフェラ品種の栽培に可能性を見出した。それまで NY でのヴィニフェラ品種の栽培は、凍害、カビ系の病気、虫害などによって不可能と思われていたが、NY よりも寒さの厳しいウクライナでブドウ栽培を研究していたコンスタンティンには、成功する確信があったのだ。6,000 パターン以上の台木と補木、そして土壌の組み合わせという気の遠くなるような試行錯誤を繰り返した末、ついに 1950 年後半にヴィニフェラ種の栽培に成功。時を同じくして 1957 年に晴れてアメリカの市民権を取得し、翌 1958 年にはキューカ湖畔の土地を購入して自らのブドウ畑の栽培に乗り出した。またコンスタンティンは、この地でのヴィニフェラ品種の栽培に興味を持つ者には惜しみなくその技術と経験を伝えつづけた。

コンスタンティンは当時、フィンガー・レイクスに適したブドウ品種を研究するために 60 以上のヴィニフェラ品種を栽培していたが、現在では 17 品種にまで絞っている。フラッグシップ商品である「Dr. フランク・シリーズ」は、自社畑で栽培されるブドウのみを使用。しかし自社畑のブドウの樹の多くは 60 年代に植樹された樹齢の高いもので、生産量は限定されている。より多くの層に NY ワインを知ってもらうため、90 年代からは「サーモン・ラン・シリーズ」の展開を始めた。このシリーズのワインには、近隣のブドウ農家で栽培されたブドウも使われているが、そのほとんどはコンスタンティンが直接栽培の手ほどきをした農家で、その関係は 40 年以上も続く信頼できるパートナーばかりだ。

2 代目のウィリーはスパークリング・ワインの生産を始め、3 代目のフレッドは「サーモン・ラン・シリーズ」を生み出した。それぞれの世代でこの地の模範となる商品開発を行い、フィンガー・レイクスのリーダーとして確固たる地位を築いている。ちなみに「サーモン・ラン」の名前の由来は、キューカ湖に生息し、この地の象徴的な存在でもあるサーモン・トラウト（ニジマス）をモチーフにしている。

2015 年には、4 代目当主として注目を集めるメーガン・フランクが加入。メ―ガンはコーネル大学を卒業後、オーストラリアのアデレード大学でワインビジネスの MBA を取得。その後再びコーネル大学大学院に戻り、ブドウ醸造学の修士号を取得。WSET Diploma 資格も持つ、正真正銘の NY ワイン業界のサラブレッドでもある。これからの時代のワイン消費を担うミレニアル世代の女性の一人として、ワイナリー経営にも手腕を発揮する、今後の NY ワインを背負う成長が楽しみな一人だ。

ブドウ栽培においては、コーネル大学が推奨する "VineBalance（ヴァイン・バランス）" というサステイナブル・プログラムを採用。特に水質や土壌の健康といったワイナリーの周辺地域全体の自然環境、従業員や地域に住む人々や顧客の健康までも守ることなどを重視し、除草剤の使用や灌漑はせず、なるべく殺虫剤は使わず（必要とあれば有機製剤を使用）、ブドウの搾りかすは堆肥にして畑に戻すなどを行っている。また、ワイナリーで使用する電力は、すべてソーラーパネルで生成している。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）	
DFBS19	Brut ブリュット	2019	泡 辛口	Chardonnay 55%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 5%	12.0%	8.5g/L	￥6,500	Dr. フランク シリーズ
シャンパーニュ製法で造った辛口のスパークリング。キューカ湖畔のスパークリング専用の畑から手摘みで収穫されたブドウを全房圧搾し、キュヴェ果汁のみを使用。温度管理型ステンレスタンクで発酵させ、翌春に瓶詰め。シャトー・フランクというスパークリング・ワイン専用地下蔵で、澱と共に最低 30 ヶ月間熟成させた。焼きりんご、ショウガ、レモンカード、ビスケットなどの香りに、きめ細やかな泡。								
DFDR21	Dry Riesling ドライ・リースリング	2021	白 辛口	Riesling 100%	12.0%	8.8g/L	￥4,000	
5 か月間の澱熟成を経た辛口リースリング。最も樹齢の高いものでは 1958 年にコンスタンティンによって植樹されたものも使用している。クローンは 88, 90, 11, 318 など様々。少し気温が高めでシルト質ローム土壌のセネカ湖畔のブドウと、シェール質土壌でミネラル感と酸が特徴のエレガントなキューカ湖畔のブドウをブレンド。ライムやミカンなどの柑橘類、リンゴ、ペトロールの香りに、控えめなクリーミーさもある。								
~~DFSR19~~	~~Semi-Dry Riesling~~ ~~セミ・ドライ・リースリング~~	2019	白 中甘口	Riesling 100％	11.5%	22.0g/L	SOLD OUT	
1958 年にコンスタンティンによって植樹された樹のブドウも使用。クローンは 88, 90, 11, 318 など様々。少し気温が高めでシルト質ローム土壌のセネカ湖畔のブドウと、シェール質土壌でミネラル感と酸が特徴のエレガントなキューカ湖畔のブドウをブレンド。最初の印象こそデリケー								
DFRK21	Rkatsiteli ルカツィテリ	2021	白 辛口	Rkatsiteli 100%	12.5%	15.6g/L	￥4,200	
ジョージア生まれで B.C. 3,000 年頃からあるとされる世界最古の品種の一つ。酷暑でも高い酸を保ち、また耐寒性があるのも特徴。畑はキューカ湖の最深部近くの東向きで標高 290-365m にあり、表土が薄くシェール含有量が多いシルト質ロームの土壌。骨格にミネラルを感じ、洋ナシ、グレープフルーツ、ライム、茶葉、白い花やハーブの風味。しっかりとしたテクスチャーと長い余韻。ステンレスタンクのみ使用。								
DFPN20	Old Vines Pinot Noir オールド・ヴァインズ ピノ・ノワール	2020	赤 ミディアム	Pinot Noir100%	13.0%		￥5,800	
気温が高くて乾燥していた気候が収穫時まで長く続いた 2020 年は、赤ワインにとってはここ数年で最高の出来だった。キューカ湖（表土が薄く頁岩主体の土壌で樹齢が高め）とセネカ湖（地域で最も気温が高くシルトローム土壌）の両方の畑のブドウを使用。開放式ステンレスタンクで 1 日 2 回のポンプオーバーを行いながら発酵させ、フレンチオーク（新樽 25％）で 16 ヶ月熟成。プラムに土やなめし革、ミネラル感も。								
SRRI21	Salmon Run Riesling サーモン・ラン リースリング	2021	白 中辛口	Riesling 100%	12.0%	10.8g/L	￥3,300	サーモン・ラン シリーズ
収穫後すぐに除梗して圧搾。ステンレスタンクで低温発酵と熟成。完熟した果実の香りが溢れ出し、桃、オレンジの花、メロン、そして微かなミネラル感もあり、砂糖漬けの柑橘類のピールの様な余韻が長く続く。あまりワインを飲みなれていない方からワイン愛好家まで幅広い層に好評で、特に女性からの人気が高い。青いボトルとサーモンのラベルは、一度見たら忘れられないインパクト。エスニックフードにも最適。								
SRCR21	Salmon Run Chardonnay Riesling サーモン・ラン シャルドネ・リースリング	2021	白 辛口	Chardonnay 51%, Riesling 49%	12.5%	8.5g/L	￥3,300	
繊細な味わいを保つために、ステンレスタンクにて別々に低温発酵させたシャルドネとリースリングを最終段階でブレンド。シャルドネのふくよかなテクスチャーと、華やかさと酸を感じるリースリングの両方がうまく溶け合っている。メロン、オレンジの花、そして新鮮なアプリコットのような香りがある。焼いたりソテーしたシーフードやチキン、アジア料理、柔らかいチーズ、フルーツとよく合う。								

コラム： NY ワインをおススメする理由　その 1. ＜話題性＞

NY と言えば誰もが知る世界有数の大都市で、常にメディアでも特集が組まれるような世界の流行発信地です。しかし、その都会的なイメージと「実はワイン産地」というギャップが、多くの人の興味をそそるようです。

「NY でワイン？」「NY なんて高層ビルしかないでしょ？」「NY のどこでワイン造ってるの？」「NY に畑なんてあるの？」このような話題は、お店とお客様、そしてお客様同士のコミュニケーションのきっかけにもなります。

まずはポイントを絞ってお客様にお伝えすることが大切！

1. ニューヨークといっても、ニューヨーク“市”ではなく、ニューヨーク“州”産のワインである
2. ニューヨーク州は、北海道と九州を合わせたぐらいの大きさ
3. ニューヨーク州は、全米第３位のワイン生産量
4. マンハッタンやブルックリンにも、ワイナリーはある（しかし畑はないので、ブドウを運搬してきてワインを造る、醸造所設備のみのアーバン・ワイナリーと呼ばれるもの）
5. ワイン産地としては比較的涼しいので、アルコール度数が低めで食事にも合わせやすいワインが多い
6. ニューヨーカーはロゼワインが大好きで、特に夏はロゼ一色！少し冷やした軽めの赤ワインも人気

Hermann J. Wiemer Vineyard

ハーマン・J・ウィーマー・ヴィンヤード

AVA: Seneca Lake (Finger Lakes) セネカ・レイク（フィンガー・レイクス）

フィンガー・レイクスを世界に導く、頼もしきニュー・リーダー

Hermann J. Wiemer VINEYARD

1979 年に設立されて以来、常にフィンガー・レイクスの発展に多大な影響を与え続け、名実ともに先頭を走ってこの地のワインの品質と評価を上げ続けているワイナリー。Wine & Spirits（ワイン＆スピリッツ）誌では、再び世界のトップ・ワイナリー 100 に選ばれた。この名誉は、2022 年度でなんと 12 回目の選出。

ドイツ出身の創立者、ハーマン・J・ウィーマーは、母方はモーゼルのベルンカステルで 300 年以上続くワイナリーを経営していた家系。そして父親はベルンカステルの農業実験場の責任者で、第二次世界大戦後のモーゼルのブドウ畑復旧に尽力した人物だった。冷涼なフィンガー・レイクスに可能性を感じたハーマンは、1960 年代に NY に移住。

1973 年にセネカ湖西岸に自社畑を購入し、翌年には自ら接ぎ木をした苗木を全米のブドウ栽培農家に販売し始めた。1977 年にはリースリングとシャルドネの栽培を始め、1979 年にワイナリーを設立してワイン造りを始めた。1990 年代に入ると、ハーマンの造るリースリングは全米最高レベルとの評価を集め始めたのだ。

ハーマン引退後の現在、オーナーを務めるのはフレッド・マーワース（右）とオスカー・ビンケ（左）のコーネル大学出身の同級生コンビ。栽培・醸造を担当するフレッドは良質な苗木づくりからワイン造りまでに一心不乱に寡黙に取り組み、スウェーデン出身のオスカーは持ち前の明るいキャラクターと知性でそのワインの素晴らしさを余すことなく国内外に伝えている。ワインの素晴らしさはもちろんのこと、この凸凹コンビは NY ワイン業界では絶大な信頼を得ているのだ。

収穫や選果はすべて手作業で行い、またそれぞれの畑の本来の姿を表現するために、2008 年からはすべてのリースリングは野生酵母のみで発酵させるようになり、その他の品種も順次野生酵母のみに切り替えた。不安定な野生酵母による発酵を可能にしているのは、健康な生育環境だ。2003 年からは除草剤の使用を一切やめ、現在は殺虫剤や化学肥料なども一切使っていない。畑を細かい区画に分け、その土壌に最適な品種やクローンの発見のための研究にも力を入れている。現在畑の 2/3 は有機栽培で、そして 1/3 はデメター認証を受けたビオディナミ栽培を行っている（2023 年 5 月に米国東海岸最初の認証を取得）。またすべて無濾過・無清澄で瓶詰めされ、SO2 も EU のオーガニック規定よりもさらに少ない量を必要最低限なだけ使用している。

ハーマン・J・ウィーマーでは、HJW、Magdalena（マグダレナ）、そして Josef（ジョセフ）という 3 つの自社畑から収穫されたブドウを、収穫時期や区画ごとに分けて小ロットで発酵させる。その後、香りやテクスチャー、ふくよかさなどを評価しながら、そのヴィンテージと畑を最適に表現したブレンドを作り上げる。そうしてできるのが、シグネチャー・ワインであるドライ・リースリングだ。このドライ・リースリングが出来上がってから、ようやく単一畑やリザーブワインといったほかのワインの青写真が出来上がる。

また全米有数の苗木業者としても評価されており、年間およそ 30 万本以上の接ぎ木を生産している。特に冷涼産地に適した品種に強く、現在 18 品種のクローン 24 種を取り扱っており、生産者の好みや土壌、気候に合わせたカスタムメイドの接ぎ木を全米に販売している。

NYC のソムリエやワイン関係者からの評価と信頼も非常に高く、一流レストランの多くが採用している。NY 最高峰のワインとして、単一畑にフォーカスしたりヴィンテージ違いでリストアップするなど、クールなワインリスト作りに一役買っている。世界 No.1 レストランにも輝いた Eleven Madison Park（イレブン・マディソン・パーク）とのコラボなども有名。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
HWCB14	Cuvée Brut キュヴェ・ブリュット	2014	泡 辛口	Chardonnay 63%, Pinot Noir 37%	12.0%	13.0g/L	¥6,500
土着酵母のみを使用して一次発酵に 6 か月間以上の時間をかけた、伝統製法で造るスパークリング・ワイン。43 か月間のシュールリー熟成ののち、2019 年 3 月にデゴルジュマン。赤系果実のほのかな香りが、熟した柑橘類、黄色いリンゴ、そして白い花の香りと良く溶け合っている。泡は繊細ですっきりとした後味だが、力強さと凝縮感と複雑味を兼ね備えた素晴らしいスパークリング・ワイン。							
HWEB18	Extra Brut Riesling エクストラ・ブリュット・リースリング	2018	泡 辛口	Riesling 100%	12.0%	4.4g/L	¥6.800
リースリングだけを使い、シャンパーニュ製法（瓶内二次発酵）で造られるスパークリング・ワイン。セネカ湖の HJW ヴィンヤードから手摘みで収穫・選果した果実は、すぐに全房圧搾。レモンカードや黄色い皮のりんごの香りが感じられ、すっきりとした酸ときめの細かい泡、そして落ち着いたミネラル感もある。柔らかいチーズや、ソテーしたホタテとの相性が良い。							
HWCH21	Chardonnay シャルドネ	2021	白 辛口	Chardonnay 100%	10.8%	6.6g/L	¥4,500
HJW、マグダレナ、そしてスタンディング・ストーン（セネカ湖東岸にあるハーマン・J・ウィーマーが所有するワイナリー）の畑のブドウを 9/25-10/10 の間に 4 回に分けて収穫し、全房圧搾したのちに野生酵母のみで発酵。ステンレスタンク 80％と 500L のハンガリアン・オーク 20％（新樽 5 ％）で発酵、熟成。いきいきとしたバランスの良さが特徴。さらに熟成が進むにつれ酸が穏やかになる。							
~~HWDR21~~	~~Dry Riesling~~ ~~ドライ・リースリング~~	2021	白 中辛口	Riesling 100%	12.0%	13.3g/L	SOLD OUT
ハーマン・J・ウィーマーのシグネチャー的ワイン。1 ヘクタール当たり 1.2 トンの収量のブドウを手摘みで収穫したのち全房圧搾し、野生酵母のみで低温発酵。いきいきとしていてアロマティックなこのワインには、春の花の香りにみずみずしい青りんごやメロンなどの新鮮な果実が続き、シャキッとしたリースリングらしい酸ととなめらかな長い余韻を感じる。あらゆる料理に合い、長期熟成も楽しみなワイン。							
HWRR20	Reserve Riesling リザーヴ・リースリング	2020	白 中辛口	Riesling 100%	12.8%	12.9g/L	SOLD OUT
ジョセフ 60%、HJW 18％、そしてマグダレナ 22%。9/15-10/19 の間に 9 回にわたって収穫されたブドウを手摘みで収穫し、選果。全房圧搾ののち、ロットごとに野生酵母のみで発酵させ、ブレンド。ジューシーで秀悦なバランスとフレッシュさを持ち合わせるワイン。しっかりとした有核果実や柑橘類の香りと味わいに、ミネラル感もしっかりと感じられる。忘れられないほどの余韻の長さ。							
HWFWNV	Field White フィールド・ホワイト	NV	白 辛口	Grüner Veltliner 40%, Riesling 40%, Chardonnay 20%	11.0%	7.0g/L	¥4,000
樹齢若めのグリューナー・ヴェルトリーナーらしさを中心に据えて、リースリングの香り高さとシャルドネの果実感を組み合わせた、フィンガーレイクスの白ブレンドのあるべき姿を表現したワイン。野生酵母のみでステンレスタンクで醸造熟成。シャルドネは、スパークリングワイン用に前年度に早摘みして発酵させたベースワインを使用。							
HWRS21	Dry Rosé ドライ・ロゼ	2021	ロゼ 辛口	Pinot Noir 85%, Cabernet Franc 15%	11.5%	6.0g/L	¥4,500
セネカ湖西岸の自社畑から手摘みで収穫したブドウを手作業で選果し、一部のみ破砕して除梗。12-18 時間のスキンコンタクトを行い、1 か月間の野生酵母による発酵。清澄剤などは不使用。柔らかくエレガントで、バランスが良いワイン。イチゴやスイカ、ラズベリーなどの完熟果実の香りと味わいがありミディアムボディなので、あらゆる食事に合わせやすい。							
HWFR19	Field Red フィールド・レッド	2019	赤 ミディアム	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lemberger	12.5%		¥5,500
マグダレナ・ヴィンヤードで栽培される複数の黒ブドウの品種を 10 月 25 日 -11 月 6 日に一緒に収穫し、開放式小型木製発酵槽にて混醸。大小のオーク旧樽を使用して 10 か月間熟成させ、2020 年 7 月に瓶詰め。ジューシーな果実感と、しっかりとしたタンニン。BBQ ポークのような、燻製香のある料理と相性が良い。							
HWCF21	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2021	赤 ミディアム	Cabernet Franc 100%	12.5%		¥6,300
気温が下がるフィンガー・レイクスの長い秋はこの品種をゆっくりと成熟させるのに最適で、ワインに素晴らしい深みとボディを与える。30％のみ全房のまま、ステンレスタンクと開放式オーク発酵槽で発酵させ、パンチダウンとポンプオーバーを行う。オーク旧樽 (12%) とステンレスタンク (88%) で 10 か月間熟成。明るい黒系ベリーの風味にスパイスやハーブのニュアンスがあり、タンニンはしっかりしているが余韻はソフト。							

コラム： NY ワインをおススメする理由　その 2. ＜フード・フレンドリー＞

NY ワイン一番の特徴は、食事に合わせやすいということ。ほとんどのワインが 11-13% と低めのアルコール度数で、アタックやタンニンが強すぎることもありません。果実味と酸味のバランスが良いエレガントなワインは、飲み疲れもしにくく、おかわりやリピート購入にも繋がります。

Osmote Wine
オズモート・ワイン
AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

躍動する FLX を盛り上げる次世代のホープ

最近フィンガー・レイクスが注目されている理由には、冷涼産地としてのテロワールに加えて、世界中でワイン造りの経験を積んだ若手生産者が台頭してきていることもある。その中でも特に今後の活躍が期待されているのが、このオズモート・ワイン。畑の手入れからワイン醸造、販売までをすべて一人でこなすマイクロ・ワイナリーでありながら、その品質は特質すべきものがある。

フィンガー・レイクス出身のベンジャミン・リカルディは、コーネル大学を卒業した後、フランス、ニュージーランド、オーストラリア、チリ、カリフォルニアなど世界中の有名ワイナリーで経験を積んできた。その後 NY に戻っていくつかのワイナリーで働く傍ら、自らのワイナリーを 2014 年に立ち上げた。

2018 年にセネカ湖東岸に 31 エーカーの畑を購入。ブドウの栽培はまだ始まっておらず、現在は、良質で多様性のある土壌づくりのために、果樹園や菜園を敷地内に作り、養豚も行っている。今年は、土壌内の有機物質を増やして余分な雑草が生えてこないように、ライ麦を植えた。彼の畑が、世界的なワイン醸造コンサルタントのポール・ホブスが数億円かけて切り開いた畑と隣接していることは、今後の期待がさらに高まる要因の一つにもなっている。

ワイン造りにおいては、リラックスしたアプローチをとっている。フィンガー・レイクスという土地の可能性を信じ、天然酵母で発酵させ、大型の旧樽を使った熟成、SO2 も極力加えないなど、世界中で身につけてきた経験に基づいたワイン造りをしている。特にシャルドネは、ブルゴーニュの格付け畑のワインに匹敵するほどエレガントだとの評判もある。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
OSCH21	Chardonnay シャルドネ	2021	白 辛口	Chardonnay 100%	11.0%	0.0g/L	￥5,500
海抜 268m にあるセネカ湖東岸の畑。10 月 6 日に収穫されたブドウを全房圧搾し、野生酵母のみで 400L の樽で発酵。澱と共に 1 ヶ月の熟成を経て瓶詰め。ストラクチャーは軽めだが、黄色いりんごの香りが、パイナップルやココナッツやマジパンの控えめな香りに寄り添う。シャキッとした酸が後味をすっきりとさせてくれるので、食事に合わせやすい。							
OSCF21	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2021	赤 ミディアム	Cabernet Franc 100%	11.5%		￥5,500
赤系果実とかすかなハーブの明るい香りの、抽出しすぎないように造ったカベルネ・フラン。フランらしさももちろんあるが、黒こしょうや花の香りもある。全房発酵をしているので、ミッド・パレットは幾分しっかりと感じられ、穏やかなタンニンとフィンガー・レイクスらしい酸が感じられる、軽やかなワイン。							

Keuka Lake Vineyards

キューカ・レイク・ヴィンヤーズ

AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

有名レストランを顧客に多く持つ実力派ワイナリー

オーナーのメル・ゴールドマンは、開発途上国の農業・産業開発に長年携わっていた。自身の息子がコーネル大学を受験する際にフィンガー・レイクスを一緒に訪問し、そしてこの地の美しさに魅了された。その後早期退職を決意し、当時 NY ワイン最大手であったテイラー・ワイン・カンパニーの畑を買い取り、1997 年にワイナリーを設立。まずはブドウ栽培から始め、ワイン造りを始めたのは 2005 年から。

ワイナリーはキューカ湖西岸に位置するが、畑はキューカ湖両岸に計 35 エーカーを所有。除草剤などは一切使わず、多くを手作業で行うサステイナブルなブドウ栽培を行っている。ワイン造りにおいても、極力干渉せずにテロワールを反映させることを重視。決して派手さはないが、良質なブドウ栽培に力を入れたワインはプロの間でも高い評価を受けている。その実力は、顧客にはマンハッタンの超一流レストランが数多く並んでいることにも表れている。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
KLVG17	Vignoles ヴィニョール	2017	白 辛口	Vignoles 100%	12.0%	13.7g/L	￥3,800
セイベルとピノ・ノワールとのハイブリッド種であるヴィニョールは、貴腐菌が付きやすく、糖度と酸の両方の高さが特徴の品種。セネカ湖東岸、キューカ湖東岸、そしてキューカ湖西岸の 3 つの自社畑のブドウを手摘みで収穫し、畑ごとに別々に 1-4 か月間かけて発酵させてからブレンド。ステンレスタンクのみで醸造、熟成を行う。生産量は 402 ケース。							
KLCF18	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2018	赤 ライト	Cabernet Franc 100%	11.2%		￥4,800
2018 年 10 月中旬の寒い朝に収穫されたブドウを 9 日間低温発酵させ、その後ステンレスタンクに移して静置。1 週間後にフレンチオークの旧樽で MLF させ、澱を混ぜながら 9 か月間熟成。色味は薄めでライトボディだが、旨味が特徴のワイン。生産量 434 ケース。							

Lamoreaux Landing Wine Cellars

ラモロー・ランディング ワイン・セラーズ

AVA: Finger Lakes フィンガー・レイクス

正統派ニューヨーク・ワイナリー！

ラモロー・ランディングの歩んできた歴史＝フィンガー・レイクスのワインの歴史と言っても過言ではない程に、この地を代表する生産者の一人である。アメリカ原産のラブルスカ種やハイブリッド種のブドウ栽培から始まり、ヴィニフェラへの大転換、そして自らのワインを造りながらも、他のワイナリーへも良質のブドウを提供し続けている。30 年以上に渡り持続可能なブドウ栽培と冷涼な土地でのワイン造りのスタンダードを築いてきた功績は、非常に大きい。そしてクリーンでピュアなワインの味わいのワインは、アメリカのワインとは思えない程のエレガントさだと高い評価を得ている。

当主のワグナー家は1940 年代からブドウ栽培を始め、3 世代70 年以上も続くフィンガー・レイクス屈指のブドウ栽培農家として知られている。当初はラブルスカやハイブリッドのブドウを栽培して、当時米国北東部最大のテイラー・ワイン・カンパニーにブドウ販売を行っていた。しかし、1977 年にテイラー社がコカ・コーラ社に売却されたことを機に、この地のラブルスカ/ ハイブリッドの市場は急速に縮小していった。

時期を同じくして、父親の早すぎる死により2 代目のマーク・ワグナーが1978 年にワイナリーを継ぐこととなった。若い頃からドイツのリースリング、ブルゴーニュのピノ・ノワールなど本物のワインに親しんでいたマークは、ヴィニフェラ種の栽培に大きく方向転換することを決意。当時はまだ、ヴィニフェラはこの地の長く厳しい冬を越せないからと多くの反対を受けたが、マークの情熱と先見性に揺るぎはなかった。彼が最初に収穫したシャルドネはそれまでよりも大きな利益を上げ、その結果ヴィニフェラへの投資は加速され、作付け面積も拡大した。

1990 年にはワイナリーであるラモロー・ランディングを設立し、自らのブドウを使ったワイン造りにも乗り出した。そしてワインは、リリースするや否やその品質の高さで一躍注目を浴びた。彼らの哲学は「環境との調和」であり、それを基にした持続的な農業の実践と、氷河に削られてできたフィンガー・レイクスという冷涼な地域のテロワールを真に表現することを目指している。

現在のラモロー・ランディングはセネカ湖東岸に112 エーカーの畑を有し、それを20 以上の小さな区画に分けてブドウ栽培を行っている。このエリアはセネカ湖の水深が最も深いところに位置していてさらに湖からの距離も近いため、湖水効果の恩恵をより多く受けている。また東岸は西日が当たるので日照時間も長く、フィンガー・レイクスの畑の中でも温暖なエリアに位置する。土壌は主にシルトローム。ブドウ栽培農家からスタートしているので、サステイナブルに対する意識はとりわけ高い。徹底した畑の環境管理、土壌の生物多様性や樹の生命力を生かした栽培、また自然エネルギーの利用、生産工程でのリサイクル、二酸化炭素排出量削減など、持続的な農業を実践している。

2 代目のマークは几帳面で職人気質があり、それは手入れの行き届いたブドウ畑や清潔感溢れるワイナリーを見れば一目瞭然だ。彼らにとって最も大切なことは、最高のブドウを栽培すること、そしてそのブドウの良さを最大限に活かすために極力余計なことをしないこと。フィンガー・レイクスの他の生産者にとっても、ラモロー・ランディングからブドウを購入出来るということはひとつのステータスにもなっているほど、信頼が寄せられている存在なのだ。

現在、ワイナリーを指揮するのは3 代目のジョシュ・ウィグである。ジョシュはマークの甥にあたり、もとは海軍将校だった。マークの姪と結婚したジョシュは海軍退役後にフィンガー・レイクスに戻り、ワイナリーを切り盛りすることになった。ジョシュもエリー湖周辺の農家の出身で、海軍時代には原子力エンジニアリングの訓練も受けていたので、ワイン造りの持つアート的側面と科学との調和に強い興味を持っている。ジョシュに獣害の心配を聞いた時には、笑顔で「ライフル銃は得意だからね」と答える頼もしき存在でもある。

ワイナリー名でもある「ラモロー・ランディング」は、畑を下った湖畔部に19 世紀に存在していた蒸気船の波止場に由来する。2010 年と2012 年には、米国Wine & Spirits 誌（ワイン＆スピリッツ）の「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」にも選出されている。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
LLDR20	Dry Riesling ドライ・リースリング	2020	白 辛口	Riesling 100%	12.2%	5.5g/L	￥3,800
ラモロー・ランディングのシグネチャー・ワインでもあるこのリースリングは、ステンレスタンクのみで発酵、熟成。凝縮されたミカンやアプリコットとミネラル感とのバランスが良い辛口ワイン。キウイやライムの葉のように、細身でキレのある印象。豚肉を使った料理やタイ料理、もしくはシンプルなポーチド・サーモンなどとの相性良し。							
LLUC21	Unoaked Chardonnay アンオークド・シャルドネ	2021	白 辛口	Chardonnay 100%	12.2%	6.1g/L	￥3,800
9ヶ月間ステンレスタンクで熟成させた辛口のシャルドネは、イキイキとした洋梨と青リンゴの香りから始まり、砂糖漬けのレモンピールと微かなココナッツの様な風味が感じられる。すっきりとしたミネラル感のおかげで、口の中に感じる複雑さは繊細で何層にも感じられる。							
LLCH20	Chardonnay シャルドネ	2020	白 辛口	Chardonnay 100%	13.6%	5.0g/L	￥4,000
4つの自社畑の区画から、9月24日から25日にかけて収穫されたブドウを使用。除梗ののち破砕してから圧搾。2020年のブドウは力強く、完熟感がありながらもバランスが良かった。65%は樽で発酵熟成させ、35%はステンレスタンクで発酵させた後に45日間澱と共に熟成。しっかりとしたストラクチャーとフレッシュさが共存し、アーモンドや柑橘類の香りからメイヤーレモンへと移り変わる。クリーミーで長い余韻。							
LLRC20	Reserve Chardonnay リザーヴ・シャルドネ	2020	白 辛口	Chardonnay 100%	13.7%	1.1g/L	￥5,000
3つの自社畑の区画から9月24日から25日にかけて収穫されたブドウを使用。除梗ののち破砕してから圧搾。100%樽発酵と熟成を行い、しっかりとした重みと複雑さを与えた。オレンジの花やヘーゼルナッツなどの、テクスチャーがしっかりとしたエレガントな香り。アニスやローストしたペカンナッツ、バタースカッチの風味。軽やかなクリーミーさも感じられ、フィニッシュはバターキャラメルのよう。							
LLRS22	Dry Rosé ドライ・ロゼ	2022	ロゼ 辛口	Cabernet Franc 100%	12.4%	11.5g/L	￥4,300
10月3日-5日にかけて収穫されたブドウは、除梗して破砕したのちにスキンコンタクトを行わずにすぐに圧搾。2022年の生育期はほぼ干ばつに近い状況だったため、収量は低めで素晴らしい果実のクオリティだった。畑と品種の個性を生かすため、ステンレスタンク100%で発酵・熟成。ラベンダーと柑橘類の香りがある、エレガントで果実味がしっかりとしていて爽やかなワイン。ブランチに最適で、地中海料理との相性も良し。							
LLCF21	T23 Unoaked Cabernet Franc T23 アンオークド・カベルネ・フラン	2021	赤 ライト	Cabernet Franc 100%	12.0%		￥4,800
カーボニック・マセレーションを100%行い、ステンレスタンクのみで6ヶ月間熟成させたこのカベルネ・フランは、完熟したラズベリーやプラムのはっきりとした果実の風味にかすかなハーブの香りが組み合わさり、チャーミングな味わいとなめらかな口当たりのワインに仕上がっている。名前の由来は、23番タンクを使用していることから。							
LLERNV	Estate Red Cuvée エステート・レッド・キュヴェ	NV	赤 ミディアム	プロプライエタリー・ブレンド	10.9%		￥3,800
ラモロー・ランディングのハウス・ブレンドであるこの赤ワインは、開放式発酵槽にて発酵させ、72%はオーク樽で平均9か月間熟成させてある。赤系果実と焼き菓子に使われるようなスパイスの香りがある。飲み心地はとても柔らかく、パーティーなどでも喜ばれるタイプのワイン。							

コラム： NYワインをおススメする理由　その3. ＜希少性＞

全体輸出量の少なさから、日本だけでなく世界中でもまだまだ希少な存在です。また多くのお客様はNYワインに対して、NYCと同じく「オシャレ」なイメージをお持ちです。そんなNYワインを飲める買えるというのは、お客様にとっても「エッジの効いたお店だなぁ」と映るでしょう。

またコロナ禍を経て、NYにおいてもニューヨーク・ワインの人気はより高まってきています。海外へ行けなくなったニューヨーカー達は、州内のワイン産地を巡り、地元で造られるワインの魅力に気がついたのです。これまではロンドンや東京など一部のマーケットにしか輸出されていませんでしたが、今では輸出国も増え、より貴重な存在になりつつあります。

NYワインは希少でも、NY好きはたくさんいます。アプローチできるお客様の層も広がり、お店のリピーターづくりにも役立ちますよ！

Channing Daughters Winery
チャニング・ドーターズ・ワイナリー

AVA: Long Island & The Hamptons ロングアイランド & ザ・ハンプトンズ

多才な実力者たちが織り成す個性派ワイナリー

ニューヨークのワイナリーの中でも異彩を放ち、そのユニークなワイン造りでコアなファンを持つ小規模ワイナリーとして知られているチャニング・ドーターズ。「NY のボルドー」と言われるロングアイランドにおいて、18 種類ものブドウを栽培し、そしてその半分以上をイタリア系品種が占める。年間 14,000 ケース程度の生産量ながら 40 種類近いワインを造っている、少量多品種に特化した職人的な生産者なのだ。

その背景には、オーナーのウォルター・チャニング、CEO のラリー・ペリン、ワインメーカーのクリストファー・トレイシーという個性豊かな 3 人がいる。彼らは食事、季節、気分、そして誰とどのようなシチュエーションで飲むかによって合うワインは変化すると考えている。そのため単一品種のワインだけでなくブレンドワインにも力を入れ、またワインの醸造方法においても、伝統的と現代的な醸造方法の両方を用いて実験的なワイン造りにチャレンジしている。

オーナーのウォルター・チャニングはヘルスケアやバイオテクノロジー関連のベンチャーキャピタリストであると同時に、廃材を使った彫刻やオブジェを作る芸術家しても知られた存在でだ。全米の有名美術館にも展示されている彼の作品は、ワイナリーの至る所にも飾られている。ウォルターは、1982 年にハンプトンに最初にシャルドネの樹を植えた。ワイナリーのロゴにもなっている逆さまになった木は、1985 年にロングアイランドを襲ったハリケーン・グロリアによって吹き飛ばされた木をウォルターがアート作品にしたものだ。

CEO のラリー・ペリンは、カリフォルニアとミネソタで土壌学と微生物学を学んだ後に、フィンガー・レイクスのコーネル大学大学院でブドウ栽培 / 醸造学を修めた。その後はロングアイランドに移り、コーネル大学のブドウ栽培研究者として、ロングアイランド初のブドウ研究プログラムの開発に尽力。11 年間で米国東部にある 20 以上のワイナリーにコンサルティングを行った後、1995 年からはチャニング・ドーターズの畑の改良に参画し、1996 年にはチャニング家と共にワイナリーの設立と運営に加わり、現在は CEO 兼パートナーを務めている。

ワインメーカーを務めるサンフランシスコ出身のクリストファー・トレイシーは、演劇を学びに NYC へ移住した後に NPO の劇団を立ち上げ、全米各地や海外で公演をしていた。幼少期から受けていた食育の影響で食への興味も強く、料理学校を経て NYC のレストランでシェフとしての実績も積んだ。その傍らワインも学び、WSET Diplomat を取得し、MW プログラムにも在籍していた経験を持つ。最初は顧客としてチャニング・ドーターズのワインクラブの一会員だったが、2001 年からワイン造りに関わるようになった。これまでの経験で得た食やワインの知見を活かし、常識的な考えに囚われることなく、職人的かつ実験的なワイン造りにチャレンジしている。

チャニング・ドーターズの作るユニークかつ上質なワインは、個性を大切にするニューヨーカー達にも評価されており、マンハッタンのレストランでも非常に人気が高い。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
CDVB19	Vino Bianco ヴィーノ・ビアンコ	2019	白 辛口	Sauvignon Blanc 50%, Tocai Friulano 40%, Pinot Grigio 8%, Chardonnay 2%	12.5%	0.4g/L	¥ 4,500
南北二つの半島に分かれているロングアイランド東端の、両方の畑で収穫された 4 種類のブドウを使用。50%は野生酵母で 50%は培養酵母で品種ごとにステンレスタンクで発酵させ、その後ステンレスと古樽で熟成させてからブレンドし、瓶詰めしてからもさらに熟成させてある。柑橘類、白い花、りんご、レモン・カード、白桃、洋梨、スパイスのイキイキとした香り。ジューシーで複雑みのある、満足感のあるワイン。							
CDMS17	Mosaico モザイコ	2017	白 辛口	PG 32%, CH 29%, SB 14%, Muscat Ottonel 10%, Gewurztraminer 8%, Tocai Friulano 7%	12.5%	0.0g/L	¥ 5,500
ブリッジハンプトンにある混植の自社畑のフィールド・ブレンド。全ての品種が一緒に栽培、収穫、圧搾、発酵（新樽 10%、古樽 90%）されている。手摘みで収穫され、マスカットとゲヴェルツだけは果皮と共に野生酵母で自然発酵させてから、全房圧搾して発酵させた他品種のワインにブレンド。ステンレスと古樽で澱と共に 11 ヶ月熟成させた、果実味、スパイス、ミネラル感もある、複雑味と深みのあるミディアム・ボディ。							
CDRF20	Rosso Fresco ロッソ・フレスコ	2020	赤 ミディアム	Merlot 56%, Syrah 20%, CS 15%, Dornfelder 7%, Blaufrankisch 1%, Teroldego 1%	12.0%		¥ 4,800
ロングアイランド南北両方の畑から手摘みで収穫されたブドウを除梗、破砕し、手作業でパンチダウン。野生酵母のみで発酵させ、無清澄、一度だけフィルターで濾過。ステンレスタンクと古樽で 8 ヶ月熟成。さくらんぼ、ブラックベリー、ラズベリー、プラム、赤スグリ、スパイス、そして大地が複雑に絡み合い、飲み心地が優しく、とにかくいつまでも飲み続けていたいような、どんな食事とも相性が良い赤ワイン。							

McCall Wines
マコール・ワインズ

AVA: North Fork of Long Island ノース・フォーク、ロングアイランド

ノースフォークの未来のために、少量高品質に特化したワイナリー

ニューヨークシティから約130km離れたロングアイランドのノースフォークは、20世紀初頭からマンハッタンの大富豪達の避暑地として発展した。その富豪家の一つであるマコール家は、5世代に渡ってこの地に住み続けている。高級別荘地の立ち並ぶ南隣のハンプトンズとは対照的に、ノースフォークは比較的静かでのんびりとした雰囲気がある。

オーナーであるラッセル・マコールは、全米でも有数の肉や乳製品を専門に取り扱う輸入卸業を一代で興した起業家でもある。16歳の時に小さなチーズショップで働き出し、その経験を活かして24歳で自分のチーズショップをオープン。世界中の最高級チーズを仕入れ、客にそのストーリーを伝えることに専念した。需要は増え続け卸売業に乗り出し、その後はヨーロッパの高級チーズとグルメ食品の輸入・販売に注力し、今や全米10カ所に配送センターを持つまでに拡大した。

ラッセルがワインビジネスにも乗り出した理由は、一族が代々受け継いできた歴史的農地や近隣の森林や海辺の自然を守るためだった。彼は1996年に200エーカー以上の土地を購入し、その一部を土地信託会社と協力して保護地区に制定し、そしてさらに持続可能な土地にするため21エーカーにはブドウを植樹した。

何十年に渡り食のビジネスに携わってきたラッセルにとって、ワインビジネスをすることは夢であり、またノースフォークの自然を守りながら世界に通用するワインを造ることにも確信を持っていた。十分な調査を行った上、最初はメルローとピノ・ノワールを植樹し、最高レベルのブドウを育てることに専念した。

由緒ある家族の名前を付けた以上、自らが納得するワインが出来るまでは販売をしないと決め、10年以上もワインを販売することはなかった。2007年に遂にそのレベルに達したことで初めて、ワイナリーを設立。2010年には納屋を再生させたテイスティング・ルームをオープンし、グラスフェッド（牧草飼育）の牛も飼育し、テイスティング・ルームでも販売したりハンバーガーなどを提供することもある。マコールはサステイナブルに対する意識が非常に高く、いち早く風力発電やリサイクル・システムを導入し、きれいな水や空気、健全な土壌、健全な労働力の確保にも力を入れている。

ブドウ栽培に関しては、ベテランのブドウ栽培家を雇い、この畑に最適のクローンのみを使って栽培を行っている。樹間を狭くすることで、根同士の競争をさせてより根が深く成長するように促したり、収量を通常の半分に減らすことでより凝縮感のあるブドウを育てるなど、品質の高いワインを造るために様々な工夫をしている。

確固たる信念を持ってワイン造りに取り組むマコールの姿勢と品質に共感するソムリエや消費者は多く、ニューヨークでも知る人ぞ知る存在である。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
MCML15	Merlot メルロー	2015	赤 ミディアム	Merlot 100%	13.8%		¥4,800
1997年にカチョーグの粘土質の土壌に植樹されたメルローを使用。凝縮感のある、ルビー色をしたメルロー。サステイナブルに栽培されたブドウを手摘みで収穫し、フレンチオーク樽で16ヶ月間熟成。ブラックベリー、黒スグリ、アメリカンチェリーの香り。すみれ、白コショウ、バラの花びらのエレガントな香りが後を追い、とても魅力的で美しいバランスが感じられる。フレッシュな酸、なめらかなタンニンと口当たり。							

Paumanok Vineyards / Palmer Vineyards

ポーマノック・ヴィンヤーズ、パルマー・ヴィンヤーズ

AVA: North Fork of Long Island ノース・フォーク、ロングアイランド

謹厳実直なロングアイランドの学級委員長！

1983 年にウルスラとチャールズ・マスード夫妻によって設立された家族経営の小規模ワイナリー。現在は醸造責任者のカリームを中心に、3 人の息子たちが運営と経営を担っている。NY 州の「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を 3 度受賞したことを含めその他多くの賞を受賞している、ロングアイランドを代表する存在だ。

1970 年に IBM の経営陣としてクウェートに赴任していたチャールズは、イスラム教によって酒の販売が禁止されていたことから、自分で食事用のテーブルワインを造り始めた。妻のウルスラはドイツ出身で、実家は数世代にわたってワイナリーを経営していたこともあり、いつしか二人は多忙なコーポレート・ライフからワイン造りへのライフ・シフトを夢見るようになっていた。その後アメリカのコネチカット州に移住した二人は、NY 州のロングアイランドでワイナリーができ始めていることを知って畑を購入し、当時まだ小学生だった 3 人の息子たちと共にブドウ栽培を始めた。

両親のワイン造りを見て育った次男のカリームは、名門ペンシルヴァニア大学ウォートン校を卒業後にワイナリーを継ぐことを考えていた。しかしロングアイランドでのワイナリー経営が成功する確証が当時まだなかった両親に反対され、マンハッタンの投資ファンドの職に就いた。それでもワイン造りへの情熱が消えることはなく、2 年後にはすべてを投げうってワイナリー経営に参画したのだった。

「いいワインはすべてブドウ畑の中で作られる」を信念にブドウ栽培に情熱を注ぎ、醸造においては極力余計なことはしないという考え。畑を見ればとにかく丁寧に手入れがされており、醸造所は見事なまでに清潔だ。その愚直で真面目すぎるほどの思いはワインにも反映されており、味わいやデザイン性に派手さはないが、飲むほどにその良さが感じられるようなワインだ。現にロングアイランドのシェフや富裕層からは絶大な信頼を得ているワイナリーでもある。

ポーマノック最大の特徴は、ワイン造りを、短期的視点ではなく長期的視点で考えていることだ。ノース・フォークのパイオニアとして始まり一家で栽培から醸造までを手掛けるマスード家にとって、目先のトレンドを追うことは決してしない。ロングアイランドのワイン造りが、孫やその先の世代にも受け継がれるようになることが大切だと考えているからだ。

現在は次男のカリームが醸造家兼マーケティング・ディレクターを務め、長男サリームはロジスティックスなどのバックオフィス業務を、そして三男ナビールは栽培責任者としてワイナリーを支えている。カリームは、ロングアイランドのワイン評議会の議長も務めている。

2018 年には、同じくロングアイランドのワインの一時代を共に築いてきたパルマー・ヴィンヤーズを買収した。

Paumanok

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
PMFC19	Festival Chardonnay フェスティバル・シャルドネ	2019	白 辛口	Chardonnay 100%	12.0%	1.0g/L	¥3,500
素晴らしいヴィンテージだった 2019 年のブドウは、乾燥していて天気の良い 8-9 月を経て完熟の状態で収穫を迎えた。ステンレスタンクで低温発酵。フレッシュさときれいな味わいを保つためにスクリューキャップを採用。軽くて辛口で、シャキッとしたリンゴやレモン、パイナップルのような香りと味わいに、しっかりとした酸と中程度のフィニッシュがある。							

Palmer Vineyards

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
PLPB15	Pinot Blanc ピノ・ブラン	2015	白 辛口	Pinot Blanc 100%	12.5%	7.8g/L	¥4,500
手摘みで収穫されたブドウを房ごと優しくプラダー・プレスし、スキンコンタクトさせずにステンレスタンクで低温発酵。MLF は行わず、その後は 3 か月間のシュールリー熟成。完熟したオレンジやメロンの印象から、スパイスやナッツのようなニュアンスへと変化する。しっかりとした酸と口当たりのなめらかさを併せ持つ。							

Shinn Estate

シン・エステート

AVA: North Fork of Long Island ノース・フォーク、ロングアイランド

ロングアイランドでビオディナミ農法に取り組む先駆者

地産地消を掲げたレストラン "Home（ホーム）" をマンハッタンで経営していたバーバラ・シンとデーヴィッド・ページ夫妻によって 2000 年に設立されたワイナリー。2017 年には新たな経営陣へと引き継がれたが、自然の力を最大限に生かしたワインは NYC のレストランからも絶大な信頼を誇り、ワイン造りのみならず、ロングアイランドのサステイナブル農法の広がりにも大きく貢献した。

NY のワイン生産者として、早い段階からビオデナミ農法でのワイン造りに取り組み始めた先駆者でもあるシン・エステート。認証こそ取らなかったが、その細部にまでこだわった栽培方法は、ロングアイランドのほかの生産者たちを唸らせるほど几帳面なものだった。

ロングアイランドのワイナリーとしては、いち早くワイナリーに併設された Bed & Breakfast（B&B）形式の宿泊施設を併設していることでも有名。

現在では新たなオーナーシップのもと、ワイナリーの名前も Rose Hill Vienyards（ローズ・ヒル・ヴィンヤーズ）へと変更されている。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）
SHCH17	Chardonnay シャルドネ	2017	白 辛口	Chardonnay 100%	13.2%		￥4,200
手摘みで収穫されたブドウを全房圧搾し、静置させてからステンレスタンクで低温発酵。発酵が終了した後は 1 週間おきのバトナ―ジュを行いつつ 6 か月間シュールリー熟成をさせた。ベントナイトを使用して清澄。洋ナシ、有核果実、ハーブ、ロブスターの殻、軽めのスパイスのような香りに、バランスの取れた酸とミネラル感と芳醇さを感じる味わい。							
SH06	Pinot Blanc ピノ・ブラン	2014	白 辛口	Pinot Blanc 90%, Chardonnay 10%	13.4%	1.5g/L	￥6,000
手摘みで収穫したあと除梗し、圧搾する前に 2 日間低温浸漬させた。古いフレンチオークの小樽で野生酵母を使用して発酵させ、10 か月間そのまま熟成させ、無濾過でボトリング。意図的に酸素に触れさせて発酵させたこのワインには、オレンジマーマレードや蜜蝋などが複雑に折り重なった味わいがある。生産量 91 ケース。							
SH04	Coalescence コアレッセンス	2015	白 辛口	Chardonnay 48.5%, Riesling 29%, Sauvignon Blanc 17%, Semillon 5.5%	13.1%	5.0g/L	￥3,700
全てのブドウを手摘みで収穫し、シャルドネとソーヴィニヨン・ブランはそれぞれ別のステンレスタンクで、リースリングとセミヨンは果汁をブレンドしてからステンレスタンクで野生酵母で発酵。りんごやレモンオイルや桃の皮の香りに、しっかりとした酸とフレッシュですっきりとした味わいで、フィニッシュにはかすかにはちみつのニュアンスがある。"coalescence" とは合体や癒着を意味する。							

Wölffer Estate Vineyard

ウォルファー・エステート・ヴィンヤード

AVA: Long Island & The Hamptons　ロングアイランド＆ザ・ハンプトンズ

ワインとファッションを融合させて NY セレブを魅了し続けるワイナリー

世界有数の避暑地として知られ、夏になると NY のみならず全米のセレブが集まるザ・ハンプトンズ。ここに別荘を持つことが、ニューヨーカーのステータスの一つとされる。そして彼らが「地元にある自分たちのワイナリー」と愛してやまないのがこのウォルファー・エステートだ。特にロゼ・ワインの人気は高く、アメリカのロゼブームの一因にもなったと言われるほど話題のワインとして有名だ。

NY ビジネスの舞台で大成功を収めたドイツ出身のクリスチャン・ウォルファーが 1988 年に Wölffer Estate Vineyards & Stables（ウォルファー・エステート・ヴィンヤーズ＆ステーブルズ）を設立。55 エーカーのワイナリーと、米国北東部最大の規模を誇る 120 エーカーの乗馬クラブからなるウォルファーは、NY 上流階級の社交場にもなっている。

2008 年の大晦日、クリスチャンは不慮の事故で亡くなった。その後長男マークと長女ジョーイが共同オーナーに就任した。兄のマークは現在、ヨーロッパや南米で複数のレストランやワイナリーを経営している。ジョーイは当時 NYC のファッション業界で活躍していたが、父の死をきっかけに独立。オーナーとしてワイナリー経営に参画すると共に、自身のファッション・ブランドを立ち上げた。中古トラックを改装してそこに自身の選んだ洋服やアクセサリーを積み込み、ハンプトンやマンハッタンの富裕層のホーム・パーティーなどに出向くというビジネスは大成功を収め、現在では近隣の Sag Harbor（サグ・ハーバー）という高級住宅街に実店舗も構えている。「ボヘミアン」をテーマに掲げて自由奔放な生き方を実践するジョーイの思想は、ウォルファー・エステートの在り方にも多大な影響を与えている。

ワイナリーには、洗練された空間と美しい畑を見ながら美味しいワインを楽しもうと、平日でも多くの客が訪れる。特に夏の週末の夕方には、ハンプトンのソーシャル・スポットになるほどの人気を誇っている。2015 年にはウォルファーのワインと地元の食材を使ったレストラン Wölffer Kitchen（ウォルファー・キッチン）をオープン。今やウォルファーはワイナリーの枠を超えて、ライフスタイル・ブランドとしても進化を続けている。

ワイン造りに関しては、設立当初から醸造家を務め、現在では共同経営者の一人でもある同じくドイツ出身のローマン・ロスが全てを管理している。伝統的な技術を守りながらも様々な革新を続けるローマンのワイン造りの哲学は、エレガントであること、そしてフードフレンドリーであること。

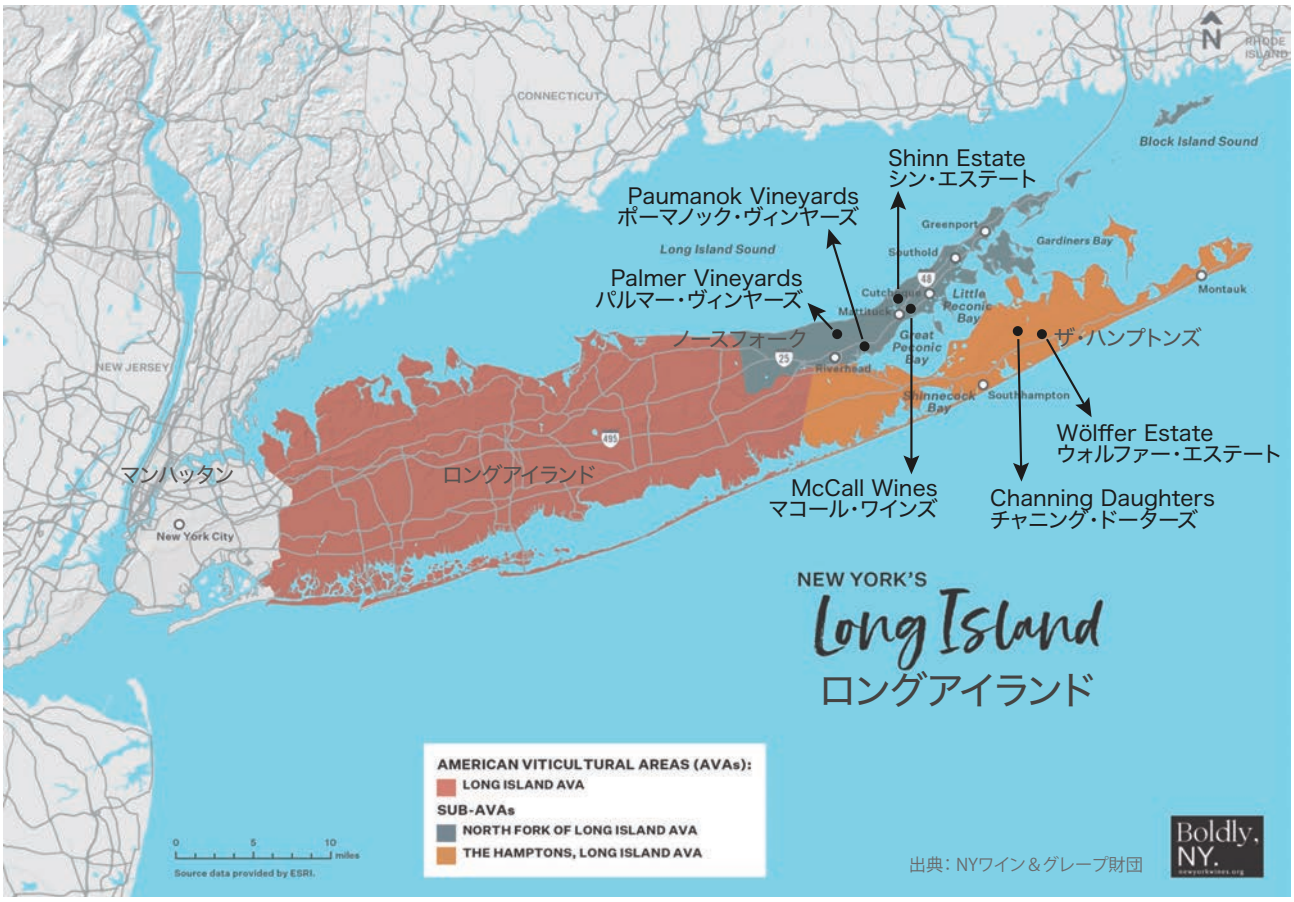
ロゼワインの生産量は年々増加し、今や赤と白ワインを合わせても、NY で最も売れている NY 州産ワインとしても知られている。とどまる勢いを知らない米国のロゼ・ブームの火付け役として、ロゼのシードルやジンなども販売して注目を集め続けている。厳選したブドウのみを使った非常にクオリティーの高いワインに仕上がっており、ロングアイランド産ワインの可能性の高さを感じさせるワイナリーとしても期待されている。

商品コード	ワイン名	VT	タイプ	品種	Alc.%	残糖	参考上代（税別）	
WERS22	Estate Rosé エステート・ロゼ	2022	ロゼ 辛口	ML 69%, CF 18%, CH 6%, CS 3%, PN 2%, PG 1%, RI 1%	12.5%	0.5g/L	¥ 4,500	ゴールド・ラベル・シリーズ
アメリカでは毎年あっという間に完売してしまい、NY ロゼブームの火付け役でもある、とにかくどんな食事にでも合う辛口ロゼ。2022 年はロングアイランド史上でも最高の年。それぞれの品種のブドウは、収穫後すぐに除梗、圧搾、冷却される。品種によってはこの段階でブレンドを行う。発酵後は 8-10 週間シュールリー熟成させ、いきいきとした酸とピュアな果実味を保つために MFL はしない。辛口でフレッシュ。								
WECF20	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2020	赤 ミディアム	Cabernet Franc 81%, Merlot 13%, Cabernet Sauvignon 4%, Malbec 2%	13.2%		¥ 5,300	
記録的な猛暑の 8 月を経て、9 月は穏やかで乾燥した日々が続いたためにハングタイムも長くなり、ブドウは果皮の状態がとても健康なまま完熟を迎えた。カベルネ・フランは 10 月 22 日 - 25 日に手摘みで収穫。発酵は 30℃で 11-14 日間かけて行い、バリック樽、開放式オークタンク、ステンレスタンクで熟成。21 年 4 月に最終ブレンドを行い、フレンチオーク（新樽 10%）で 7.5 ヶ月間熟成させ、22 年 1 月に瓶詰め。								
WEPC20	Perle Chardonnay ペルレ シャルドネ	2020	白 辛口	Chardonnay 100%	13.9%	0.05g/L	¥ 6,500	
気温が高めの春から夏を経て涼しく乾燥した秋を迎えた 2020 年は、ブドウが健康な状態で完熟を迎えた素晴らしい年。10/10 に手摘みで収穫したブドウをすぐに除梗、破砕、そして穏やかに圧搾。7℃で 48 時間静置し、フレンチオーク 100%（新樽 19%）で発酵。22% のみ自発 MLF 発酵。澱と共に 7 ヶ月間熟成。完熟アプリコットと桃、クリーム、スイカズラの花。ジューシーでいて、なめらかな凝縮感。長期熟成にも。								
WECY19	Caya Cabernet Franc カヤ カベルネ・フラン	2019	赤 フル	Cabernet Franc 82%, Merlot 17%, Cabernet Sauvignon 1%	13.5%		¥ 7,800	ホワイト・ホース・シリーズ
手摘みで収穫したブドウを選果、除梗後に 48 時間の低温浸漬。発酵のピーク時には 1 日 3 回のポンプ・オーバーを行い、その後フレンチオーク（新樽 25%、旧樽 75%）のバリック樽で 21 か月間熟成。無濾過・無清澄。カシス、少し焦がした白檀、リコリス、ダークチョコレートなどの香りがあり、口当たりは豊かでいきいきとしていて、完熟したタンニンの層が果実味をしっかりと支えている。長期熟成にも向く赤ワイン。								
WEDC19	Descencia Botrytis Late Harvest（375ml） ディセンシア ボトリティス レイト・ハーヴェス	2019	デザート 極甘口	Chardonnay 100%	11.4%	209.0g/L	¥ 6,800	
貴腐ブドウの状態が最高になるまで待ち、11/26 に収穫。手で丁寧に選果し、1 トン容器に入れて足踏みし、24 時間マセレーション。11/27 に圧搾。フレンチオークのバリック（新樽 22%）とステンレスタンク（78%）で、1 月下旬までゆっくりと発酵させた。3 月下旬までシュールリー熟成。完熟桃、はちみつ、メロン、完熟パパイヤの香りに白檀も。オイルのようなテクスチャーとしっかりとした酸。生産量は 214 ケース。								
WESB22	Summer in a Bottle Rosé サマー・イン・ア・ボトル・ロゼ	2022	ロゼ 辛口	ML 48%, CS 20%, CH 11.5%, CF 5%, RI 4.5%, PM 4%, Cayuga 4%, SY 3%	12.4%	0.5g/L	¥ 5,700	
「ハンプトンの夏」を表現した味わいとボトルデザインが大人気の辛口ロゼ。収穫されたブドウはすぐに除梗し、香りと風味に溢れたフレッシュでいきいきとしたワインにするため、穏やかに圧搾した後に果皮浸漬をせずにロットごと別々に発酵。その後 3 ヶ月間のシュールリー熟成を経てブレンド。ワインのいきいきした味わいを保つために MLF なし。花、芝生、ブルーベリーの香りに、塩味のようなミネラル感のある辛口。								
WEFR19	Finca Red フィンカ・レッド	2019	赤 ミディアム	Malbec 52%, CS 29%, Torrontes 11%, Syrah 8%	13.2%		¥ 4,200	
ウォルファーがアルゼンチンのルハン・デ・クージョ（標高 1249m）に所有する畑で収穫されたブドウを、2 月下旬に手摘みで収穫して除梗。コンクリートタンクで最高 22℃で発酵させ、6 ヶ月間タンクで澱と共に熟成。トロンテスはステンレスタンクで低温発酵。MLF と樽熟成なし。9 月 10 日にブレンド。果実味たっぷりで上品なストラクチャーがあり、タンニンは柔らかく、完熟感と凝縮感のある赤ワイン。少し冷やして。								

追記：ペルレ、カヤ、ディオーサ、そしてディセンシアは、ウォルファー・エステートの上級品である White Hourse Series（ホワイト・ホース・シリーズ）です。伝統を受け継ぎ、最高品質のブドウのみを使って造られたワインにのみ許されたこのシリーズは、それぞれのワインにウォルファー・ステーブルズ（ワイナリーに併設された乗馬クラブ）にゆかりのある馬の名前が付けられています。

NY 2 大産地拡大地図

出典：NYワイン＆グレープ財団



出典：NYワイン＆グレープ財団

GO-TO WINE 実店舗のご案内

2022 年 12 月、GO-TO WINE の実店舗でもある go-to wine shop & bar を開店しました。当店舗では、GO-TO WINE が輸入する全商品のみならず、他社輸入のニューヨーク州産ワインも取り揃えています。

毎日の食卓をちょっと格上げしてくれるワインでもある NY ワインは、ギフトとしての需要も高く、またお祝い事を彩るワインとしてもご好評をいただいています。

商店街の中にあるワインショップなので、もちろん普段使いのワインのご用命も多く、そんな時にもアルコールが高すぎずエレガントな NY ワインはとても喜んでいただけます。いつもの和食、ハンバーグ、各種鍋料理、パスタ、グラタン、うなぎ、お寿司、誕生日、クリスマス、そして年末年始 ....。いろいろなシチュエーションに合うワインをご提案します。

ボトル販売はもちろんのこと、「NY に畑なんてあるの？」「NY のどこでワインを造ってるの？」「カリフォルニアのワインは飲んだことあるけど、NY ワインは飲んだことがないなぁ」という一般のお客様も気軽に NY ワインをお楽しみいただけるよう、日替わりで 6-10 種類のワインをバイ・ザ・グラスで提供していますので、ぜひお気軽にお試しください。

生産者来日の際や新商品入荷時には、当店で試飲会や生産者セミナーも行います。Instagram と LINE 上で月ごとの営業日のお知らせやイベントの告知を行っていますので、ぜひフォローをしてください！

go-to wine shop & bar（ゴートゥー・ワイン ショップ＆バー）
〒 156-0052 東京都世田谷区経堂 1-26-15 石塚ビル 1 階
tel: 03-6413-7610
小田急線経堂駅南口から経堂農大通り商店街に入って徒歩 4 分

Instagram

LINE

品種別商品一覧

Sparkling スパークリング

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	残糖	価格（税別）
DFBS19	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Brut ブリュット	シャルドネ 55%、ピノ・ノワール 40%、ピノ・ムニエ 5%	8.5g/L	¥6,500
HWCB14	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Cuvée Brut キュヴェ・ブリュット	シャルドネ 63%、 ピノ・ノワール 37%	13.0g/L	¥6,500
HWEB18	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Extra Brut Riesling エクストラ・ブリュット・リースリング	リースリング 100%	4.4g/L	¥6,800

Riesling リースリング

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	残糖	価格（税別）
SRRI21	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Salmon Run Riesling サーモン・ラン リースリング	リースリング 100%	10.8g/L	¥3,300
~~DFSR19~~	~~Dr. Konstantin Frank~~ ~~Dr. コンスタンティン・フランク~~	~~Semi-Dry Riesling~~ ~~セミ・ドライ・リースリング~~	リースリング 100%	22.0g/L	SOLD OUT
LLDR20	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Dry Riesling ドライ・リースリング	リースリング 100%	5.5g/L	¥3,800
DFDR21	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Dry Riesling ドライ・リースリング	リースリング 100%	8.8g/L	¥4,000
~~ARDR21~~	~~Anthony Road~~ ~~アンソニー・ロード~~	~~Dry Riesling~~ ~~ドライ・リースリング~~	リースリング 100%	14.7g/L	SOLD OUT
ARAR15	Anthony Road アンソニー・ロード	Art Series Riesling アート・シリーズ ドライ・リースリング	リースリング 100%	47.0g/L	¥4,500
~~HWDR21~~	~~Hermann J. Wiemer~~ ~~ハーマン・J・ウィーマー~~	~~Dry Riesling~~ ~~ドライ・リースリング~~	リースリング 100%	7.0g/L	SOLD OUT
~~HWRR20~~	~~Hermann J. Wiemer~~ ~~ハーマン・J・ウィーマー~~	~~Reserve Riesling~~ ~~リザーブ・リースリング~~	リースリング 100%	12.9g/L	SOLD OUT

Chardonnay シャルドネ

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	価格（税別）
PMFC19	Paumanok Vineyards ポーマノック・ヴィンヤーズ	Festival Chardonnay フェスティバル シャルドネ	シャルドネ 100%	¥3,500
LLUC21	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Unoaked Chardonnay アンオークド・シャルドネ	シャルドネ 100%	¥3,800
LLCH20	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Chardonnay シャルドネ	シャルドネ 100%	¥4,000
SHCH17	Shinn Estate シン・エステート	Chardonnay シャルドネ	シャルドネ 100%	¥4,200
HWCH21	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Chardonnay シャルドネ	シャルドネ 100%	¥4,500
LLRC20	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Resercve Chardonnay リザーブ・シャルドネ	シャルドネ 100%	¥5,000
OSCH21	Osmote Wine オズモート・ワイン	Chardonnay シャルドネ	シャルドネ 100%	¥5,500
WEPC20	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Perle Chardonnay ペルレ シャルドネ	シャルドネ 100%	¥6,500

White blends & other white varieties 白系ブレンド、その他白系品種

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	残糖	価格（税別）
SRCR21	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Salmon Run Chardonnay Riesling サーモン・ラン シャルドネ・リースリング	シャルドネ 51%、リースリング 49%	8.5g/L	¥3,300
SH04	Shinn Estate シン・エステート	Coalescence コアレッセンス	シャルドネ 48.5%、リースリング 29%、ソーヴィニヨン・ブラン 17%、セミヨン 5.5%	5.0g/L	¥3,700
KLVG17	Keuka Lake Vineyards キューカ・レイク・ヴィンヤーズ	Vignoles ヴィニョール	ヴィニョール 100%	13.7g/L	¥3,800
ARPG21	Anthony Road アンソニー・ロード	Pinot Gris ピノ・グリ	ピノ・グリ 86%、リースリング 14%	4.2g/L	¥4,000
HWFWNV	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Field White フィールド・ホワイト	グリューナー・ヴェルトリーナー 40%、リースリング 40%、シャルドネ 20%	7.0g/L	¥4,000
DFRK21	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Rkatsiteli ルカツィテリ	ルカツィテリ 100%	15.6g/L	¥4,200
CDVB19	Channing Daughters チャニング・ドーターズ	Vino Bianco ヴィーノ・ビアンコ	ソーヴィニヨン・ブラン 50%、トカイ・フリウラーノ 40%、ピノ・グリージョ 8%、シャルドネ 2%	0.4g/L	¥4,500
PLPB15	Palmer Vineyards パルマー	Pinot Blanc ピノ・ブラン	ピノ・ブラン 100%	7.8g/L	¥4,500

White blends & other white varieties 白系ブレンド、その他白系品種 < 続き >

SH06	Shinn Estate シン・エステート	Pinot Blanc ピノ・ブラン	ピノ・ブラン 90%、シャルドネ 10%	1.5g/L	¥6,000
CDMS17	Channing Daughters チャニング・ドーターズ	Mosaico モザイコ	ピノ・グリージョ 32%、シャルドネ 29%、ソーヴィニヨン・ブラン 14%、マスカット・オットネル 10% 等	0g/L	¥5,500

Rosé ロゼ

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	残糖	価格（税別）
LLRS22	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Dry Rosé ドライ・ロゼ	カベルネ・フラン 100%	11.5g/L	¥4,300
HWRS21	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Dry Rosé ドライ・ロゼ	ピノ・ノワール 85%、カベルネ・フラン 15%	6.0g/L	¥4,500
WERS22	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Estate Rosé エステート・ロゼ	メルロー 53%、カベルネ・フラン 19%、シャルドネ 13%、リースリング 5.5%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%、ピノ・ノワール 4.5%	0.5g/L	¥4,500
WESB22	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Summer in a Bottle Rosé サマー・イン・ア・ボトル・ロゼ	メルロー 48%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、シャルドネ 11.5%、カベルネ・フラン 5%、リースリング 4.5%、ピノ・ムニエ 4%、カユガ 4%、シラー 3%	0.5g/L	¥5,700

Cabernet Franc カベルネ・フラン

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	価格（税別）
KLCF18	Keuka Lake Vineyards キューカ・レイク・ヴィンヤーズ	Cabernet Franc カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 100%	¥4,800
LLCF21	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	T23 Unoaked Cabernet Franc T23 アンオークド・カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 100%	¥4,800
WECF20	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Cabernet Franc カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 81%、メルロ—13%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%、マルベック 2%	¥5,300
OSCF21	Osmote Wine オズモート・ワイン	Cabernet Franc カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 100%	¥5,500
HWCF21	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Cabernet Franc カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 100%	¥6,300
WECY19	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Caya Cabernet Franc カヤ カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 82%、メルロ—17%、カベルネ・ソーヴィニヨン 1%	¥7,800
ELCF16	Element Winery エレメント・ワイナリー	Cabernet Franc カベルネ・フラン	カベルネ・フラン 100%	¥9,800

Pinot Noir ピノ・ノワール

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	価格（税別）
DFPN20	Dr. Konstantin Frank Dr. コンスタンティン・フランク	Old Vines Pinot Noir オールド・ヴァインズ ピノ・ノワール	ピノ・ノワール 100%	¥5,800
ELPN17	Element Winery エレメント・ワイナリー	Pinot Noir ピノ・ノワール	ピノ・ノワール 100%	¥9,800

Red blends & other red varieties 赤系ブレンド、その他赤系品種

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	価格（税別）
LLERNV	Lamoreaux Landing ラモロー・ランディング	Estate Red Cuvée エステート・レッド・キュヴェ	プロプライエタリー・ブレンド	¥3,800
WEFR19	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Finca Red フィンカ・レッド	マルベック 52%、カベルネ・ソーヴィニヨン 29%、トロンテス 11%、シラー 8%	¥4,200
CDRF20	Channing Daughters チャニング・ドーターズ	Rosso Fresco ロッソ・フレスコ	メルロー 56%、シラー 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%、ドーンフェルダー 7%、ブラウフランキッシュ 1%、テロルデゴ 1%	¥4,800
MCML15	McCall Wines マコール・ワインズ	Merlot メルロー	メルロー 100%	¥4,800
HWFR19	Hermann J. Wiemer ハーマン・J・ウィーマー	Field Red フィールド・レッド	カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、レンベルガー	¥5,500
ELCW18	Element Winery エレメント・ワイナリー	Can't Stop / Won't Stop キャント・ストップ / ウォント・ストップ	カベルネ・ソーヴィニヨン 39%、カベルネ・フラン 32%、メルロー 24%、シラー 5%	¥6,500
ELSY16	Element Winery エレメント・ワイナリー	Syrah シラー	シラー 100%	¥12,500

Desert Wine デザート・ワイン

商品コード	ワイナリー名	ワイン名	品種	残糖	価格（税別）
WEDC19	Wölffer Estate ウォルファー・エステート	Descencia Botrytis Late Harvest (375ml) ディセンシア・ボトリティス・レイト・ハーヴェスト	シャルドネ 100%	209.0g/L	¥6,800

GO-TO WINE

問い合わせ先：　GO-TO WINE（ゴートゥー・ワイン）
〒 107-0062 東京都港区南青山 2-4-11-701
tel: 03-5770-2316
fax: 03-5770-2317
info@gotowine.jp
http://gotowine.jp