

Lucy “Sakura” Rose of Pinot Noir 2013 (750ml)

ピノノワール100%のロゼワイン

サンフランシスコの南、車で2時間程の場所に広がるサンタルシアハイランズ。ゲーリー・ピゾーニは、この地に3代続く農家に生まれました。父親の代にレタス、アスパラガス、ブロッコリー等の栽培で成功を取っていましたが、ゲーリーはワイン用の葡萄栽培を始めたい思いに駆られ、1982年父親が牧畜用に購入していた山腹の土地に葡萄を植え始めます。当初はその土地にどの品種が合うか判らず、シャルドネ、ピノノワール、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー等多くの品種が植えられました。6回に渡って井戸を掘り灌漑が可能になるまでは、毎日車で水を運ぶ等苦労を重ね、1990年代に入ると彼のピノノワールは、ピーター・マイケル、シドゥーリ、パッツアンドホール等の著名ワイナリが使う様になり、一気にピゾーニ・ヴィンヤードの名前はピノノワール銘醸畑として有名になりました。1998年、自らもピノノワールのワイン醸造を始めました。最初2年間はマーク・オベールがワインメーカーを務めました。以降は自らが行い、現在は次男のジェフ・ピゾーニがワインメーカーを務めています。ピゾーニ・エステート・ピノノワールは2008年ヴィンテージがパーカー98点を得る等、現代カリフォルニアを代表するトップピノノワールとなっています。

一方、葡萄栽培で成功したゲーリー・ピゾーニは親の代から親交のある竹馬の友ゲーリー・フランシオーニにもピノノワール栽培を勧め、フランシオーニはロゼラズ・ヴィンヤードを開きました。さらに二人はゲーリーズ(Garys')ヴィンヤードを共同で開きました。アメリカのワイン専門誌ワイン・エンシューリアスト誌が、アメリカにグランクリュ畑があるとすればどの畑が相応しいかと特集を組んだ際、ピゾーニとゲーリーズの2つの畑はともに5つのグランクリュ畑に選ばれました(残りは、アレン、ハーシュ、シェイ)。

Lucyはそのピゾーニ、ゲーリーズ、そして新しい畑ソベラネスの葡萄を使ってセニエ法で作られるピノノワール100%のロゼです。見た目の可愛さだけでなく、ロゼワインとしてもカリフォルニアを代表する味わいの上質なロゼに仕上がっています。

ピゾーニ家は皆大変な親日家です。今年4月にワインメーカーのジェフ・ピゾーニ夫妻が初来日することとなりました。桜の咲く、日本の春の景色を楽しみにしています。そこで今年は桜をラベルにした特別な日本市場向けLucyを作ってくれました。

Lucy Sakura Rose of Pinot Noir 2013 希望小売価格3,200円

明るいストロベリー色の外観。レーニエ種のチェリーや熟したストロベリー、スイカの香り。マロラクティック発酵を行わないしっかりとした酸が味わいを引き締めています。冷やしてお飲み下さい。中辛口。アルコール度数14.2%

