

Oregon (America)  
オレゴン州Firesteed  
ファイアースティードWillamette Valley  
ウィラメット・ヴァレー

クリントン大統領時のホワイトハウスに、接客用として取り上げられた初めてのオレゴンワイン。

他のオレゴンワインには見られないコスト・パフォーマンスの高さを追求。

クリントン大統領時のホワイトハウスに、接客用として取り上げられた初めてのオレゴンワイン。デルタ航空のファーストクラスやロイヤルカリビアンクルーズのゲストワインとして有名。イギリスHarrods(ハロッズ)等の有名ブティックでも取り扱いがあるワインです。Wine Spectator、Wine Enthusiast等でも高評価。ハワード・ロスバック(Howard Rossbach)社長が長期的展望から徐々に畑を広げ、今では殆ど自社畑で採れたブドウからワインを作っています。最近ではゲヴェルツトラミネールも自社畑で植えており、今後アイスワインにも挑戦していきたいと新しいチャレンジにも意欲的です。このトップキュヴェは米国競馬史上8頭目の三冠馬であり、初の賞金100万ドル獲得馬であるサイテーションの名に因んだ、近年で最上のヴィンテージのベストロットをボトリングしたスペシャルワインです。

## WHITE WINE

Firesteed Pinot-Gris

ファイアースティード・ピノ・グリ

フルーティでピュアな酸味。シー・フードとベストマッチ。

ブドウ品種:ピノ・グリ100

樽を使わず、ステンレスタックのみでシュール・リーしながら仕上げられる。

○花の蜜の甘い香りとトロピカルなフルーティさ。ピュアな酸味。

code 4933238063560 2014 US2114-02 750ml / 12

¥2,900



Firesteed Riesling

ファイアースティード・リースリング

アルザスでヒントを得たリースリングのファーストヴィンテージが6年の研究を経て登場。

ドライで、ミネラルときれいな酸が感じられ、合わせる料理も幅広く楽しめる。

ブドウ品種:リースリング100

ドライなリースリングに適している、3年かかって探し出した涼しい気候の西オレゴン地区(2/3はウィラメットヴァレー、1/3はローグヴァレー)の痩せた岩の多い土壌から。新鮮なフルーツのキャラクターを保つ為に、ステンレスタックで低温発酵し、その後わずかな期間フレンチオークの大樽で熟成して出荷。

○最初に白桃とほのかなライムの香りが感じられ、ミネラルときれいな酸がほんのりした蜂蜜のニュアンスとの完璧な調和と長い余韻をもたらしている。

code 4933238060286 2011 US2111-04 750ml / 12

¥2,900

code 4933238063553 2012 US2112-04 750ml / 12

¥2,900



Firesteed Citation Chardonnay

ファイアースティード・サイテーション・シャルドネ

温暖なコロンビア州のリッチさと冷涼なオレゴン州のエレガントさを併せ持つ素晴らしいワイン。

ブドウ品種:シャルドネ100

温暖な気候であるWalla Walla Valleyからのリッチなシャルドネをフレンチオークにて13ヶ月熟成したあと、涼しいクリマであるWillamette Valleyのワインを僅かにブレンド。

W3はWillamette ValleyとWalla Walla Valleyの3つのWからとったもの。

○熟したリンゴ、バタースコッチ、洋ナシのアロマ。非常にリッチなワインだが、きれいな酸がエレガントさを引き立てる。

code 4933238060293 2012 US2112-05A 750ml / 6

¥5,200

code 4933238063539 2013 US2113-05A 750ml / 6

¥5,200



## RED WINE

Firesteed Pinot-Noir

ファイアースティード・ピノ・ノワール

チェリー、イチゴの芳しき香り。心地良い優しい飲み口。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100

フレンチオーク樽で2ヶ月熟成。

○フルーティでバランスのとれた柔らかな味わい。

code 4933238063577 2013 US1113-02 750ml / 12

¥3,100



Firesteed Willamette Valley, Pinot-Noir

ファイアースティード・ウィラメット・ヴァレー・ピノ・ノワール

最上の出来の樽のものがブレンドされ、濃縮感があり、味わい深く量感たっぷり。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100

フレンチオーク樽で少なくとも15ヶ月熟成(新樽と1~3年使用樽で)。マロもフレンチオーク樽で。最上の出来の樽のものがブレンドされる。

○ブラックチェリー挽きたてコーヒー豆のアロマを持ち、熟したラズベリー、プラム、ショコラのフレーヴァー、シルキーなタンニンとのバランスが良く、豊かな後味を伴う。

code 4933238060309 2009 US1109-03 750ml / 12

¥5,400



Firesteed Pinot-Noir, "CITATION"

ファイアースティード・ピノ・ノワール・"サイテーション"

ファイアースティードの希少なストック。最高峰のオレゴン・ピノの奥深い味わいが堪能出来る。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100

良作年のベストロット(約4,500本分)をボトリング。フレンチオークの新樽と2年目の樽で12ヶ月熟成させた後、セラーで保管されて熟成を重ねリリース。

○ブラックチェリー、プラム、ブルーベリー、ラズベリーのようなブラック・フルーツとアニス、ゲイムのようなブルー・フルーツのニュアンスがミックスし、更にココア、エキゾチック・スパイスが加わって複雑な風味。熟成を経てベルベットのようタンニン、気品ある味わいが広がる。長く深い余韻が続く。

code 4933238060385 2004 US1104-04A 750ml / 6

¥10,000

