

# Golan Heights Winery

ゴラン・ハイツ・ワイナリー

最先端の技術がもたらすハイクラスのエレガンス



イスラエル北部ゴラン高原の小さな街カツリンに 1983 年に誕生したゴラン・ハイツ・ワイナリー。最先端に行く栽培技術と伝統的な醸造手法を組み合わせることで高品質なワインを次々と生み出し、数々の賞を受賞するなど国際的に非常に高い評価を受けている注目のワイナリーです。

ガリラヤは、イスラエル最北端にある最高のワイン産地で、中でも優れたテロワールを誇るのがゴラン高原です。ゴラン高原は小さな土地ですが、地理条件は多様で、最も高緯度の畑と低緯度の畑の差は、フランス最北部と最南部ほどの違いがあります。このため、地中海性気候に属しながら、様々なブドウ品種の栽培が可能です。



## ■作り手紹介■ ~ゴランハイツ醸造責任者ヴィクター・ショーエンフェルド氏の華麗なる経歴~

- カリフォルニア大学デービス校で醸造学の学士を修得。
- セント・ジーンやモンダヴィ・ワイナリーを始め、著名なカリフォルニアのワイナリーでワイン作りの腕を磨く。
- フランスで 200 年の歴史を誇る由緒あるシャンパーニュ・メゾン、シャンパーニュ・ジャクソン & フィスに勤務。
- 1992 年、ゴランハイツ・ワイナリーの醸造責任者に就任。以来、栽培と醸造に対する一切の責任を担う。
- 今やイスラエルワインの品質革命を牽引するワイン作りのプロとして各方面から高い評価を受ける。

■テクニカル情報■ **ワイナリー所在地:**イスラエル北部ガリラヤ地方ゴラン高原カツリン **設立年:**1983 年 (初めての植樹:1976 年/ワイン初回リリース:1984 年) **畑面積:**600ha (区画あたりの平均面積:約 1.6ha) **畑:**24 箇所 **区画数:**400 以上 (96%がゴラン高原に集中/縦 65km×横幅 20km 四方/**標高:**400~1200m) **専属ブドウ農家:**16 軒 **気象観測所:**14 箇所 **醸造家:**6 名 **樽:**10,500 台 (様々な種類のフレンチオーク)

【**土壌:**】100 万年以上前の火山噴火で形成された玄武岩台地。土壌の構成、古さ、地質は場所により多様。山腹は凝灰岩質をベースとする水はけの良い土壌で岩石の含有率が少なく、中心部は地層が比較的浅く様々な大きさの火山岩を含み、南部は地層が非常に古くて深く、岩石をそれほど含んでいません。

【**気候:**】高地のため年中涼しく、年間降水量の殆どが冬に集中し、夏は非常に乾燥するため灌漑で畑に水を供給しています。ゴラン高原とガリラヤ北部に観測所を 14 ヲ所設置して気温、湿度、降雨量などのデータを計測し、区画ごとの情報をコンピュータで一括管理しています。この情報に基づいて区画ごとに最適な灌漑方法や収穫時期を見極めていきます。

【**栽培:**】ゴラン・ハイツは、イスラエル最大規模の有機栽培を展開しており、風力発電によって環境に負荷をかけず、個性豊かなテロワールの表現を大切にしています。土壌は、熱の伝導性や水はけ、葡萄の発育などのデータを継続的に追跡するため、区画ごとに畑を細かく区分けして実施調査し記録した情報をデータベース化しています。ワイン作りにおけるあらゆる意思決定は、この詳細なデータを元に下されます。

【**灌漑:**】最先端の「点滴灌漑」を採用。配水管、チューブ、弁などからなる設備を用い、土壌表面や根群域に少しずつゆっくりと水を与え、畑に与える水分量はフランスのボルドーやローヌ地方よりも少なく、水や肥料の消費量を最小限に抑えています。

【**収穫:**】400 以上の区画から少量ずつブドウを採取して熟成具合を分析し、区画ごとに収穫時期を決定。収穫期間は 14~17 週間におよびます。区画ごとに収穫したブドウは最終ブレンドまで個々の区画の個性を損なわぬようステンレスタンクで個別に仕込み、保管します。このように小さく区画分けすることで、それぞれのキュヴェに最も相応しい品質のブドウを的確に選別できるようにしています。

【**樽:**】熟成用の樽は最高級のフレンチオーク。コルク、ラベル、瓶なども品質に拘り、一級品を使用。

## ★★★ 主な受賞歴 ★★★ 【\*写真:グランド・ヴィンタリー2011 最高生産者トロフィー&賞状】

- 2008 年 ワイン・スペクテーター年間トップ 100 選出 (イスラエルのワイナリーでは初選出)。
- 2011 年 イタリア国際品評会ヴィンタリーにて最高の生産者に贈られる『グランド・ヴィンタリー』受賞。(スペイン、フランス、イタリアを含む 30 ヲ国 1000 軒のワイナリーより選出) シタデル・デュ・ヴァンにてグランプリ特別賞を授与 (1000 種のワインからブラインド試飲)。
- 2012 年 ワイン・エンスーージアスト誌より『2012 ニュー・ワールド・オブ・ザ・イヤー』を授与。
- 2015 年 イスラエル国際ワイン品評会テロヴィーノにてワイナリー特別賞を受賞。
- 2017 年 ムンドゥス・ヴィニでヤルデン・カベルネ・ソーヴィニヨンが『ベスト・オブ・ショー・イスラエル』受賞。
- 2019 年 ムンドゥス・ヴィニでヤルデン・カベルネ・ソーヴィニヨン 3 ヲヴィンテージ連続金賞、ヤルデン・メルロ 2 ヲヴィンテージ連続金賞、ヤルデン・ソーヴィニヨン・ブランが 3 年連続で金賞を受賞。





■**サステナビリティ認証**■ ゴラン・ハイツ・ワイナリーは、「環境に優しい」、「経済的に実現可能」、「社会的に公正」の3つの条件を必要とするサステナビリティ認証を取得しています。認証機関であるローダイ・ルールズは、カリフォルニア初の独立した第三者機関で、土壌、生態系、水、害虫、ワインビジネス、人材のマネージメントに関して 120 以上もの規定を掲げ、土地の活性化や水管理、大気管理、地域社会コミュニティや従業員に対する持続可能な取り組みを推進しています。



■**コーシャワイン認証**■ ゴラン・ハイツのワインは、コーシャ認証を取得しています。コーシャとは、ユダヤ教の教義に基づく食規定で、ヘブライ語で『適正』という意味を持ちます。コーシャ認証とは、コーシャに従った原材料、製造工程であることを審査し、合格したものに与えられる認証です。ユダヤ教の聖職者ラビにより清浄かつ安心と認められたコーシャ・フードは、敬虔なユダヤ教徒にとって欠かせないものであり、トレーサビリティが確保された安全な食品の証として食品を選択する時の目安となることから欧米では安心して高品質の「お墨付き」としても定評があり、世界中の健康志向の人々から支持されています。

■**2014年ヴィンテージ情報**■ 12月は非常に湿潤で底冷えのする気候で畑の一部でマイナス17℃を記録し、寒冷で雨の多い冬季が続くとおりましたが、その後の4ヶ月は温暖で降水量は例年平均の58%に留まりました。5~10月にかけては例年よりも涼しく、極端な気候変動もありませんでした。収穫の開始は例年に比べてやや遅く、わずかに12週間と通常より短期間のうちに終わりました。2014年は好ましい気候条件に恵まれ収穫高も抑えられたため、非常に素晴らしい収穫年となりました。

■**2016年ヴィンテージ情報**■ この年、2月の日中最高気温の平均が例年の平均気温を4℃も上回り、例年よりも早く暖かい春が訪れました。冬は雨が少なく、例年通りの春の降水量と合わせても、降水量は例年平均の75%に留まりました。夏は穏やかな天候に恵まれましたが、例年よりも暖かな春の気候の影響で収穫期は極めて早く、過去22年間で最も短期間の収穫となりました。夏の間美しく穏やかな気候が幸いし、素晴らしいクオリティを備えたワインに仕上がりました。予測のつかない気候変動にも関わらず、ゴランハイツが一貫してクオリティの高いワインを生産できることを証明する年となりました。

■**2017年ヴィンテージ情報**■ 12月は例年よりも寒冷湿潤な月となりましたが、冬の降水量は例年平均の82%に留まり、晩冬の雨不足でブドウの発育が制限されて樹冠に十分な隙間ができ、風通しの良い環境が整いました。春はほぼ平常通りで、6月は日中の最高気温が平均を2℃上回る温暖な夏となりましたが、8月には平常に戻りました。生育期を通して異常気象に見舞われなかったことで美しい果実を実らせ、熟成も例年より早く進みました。収穫期間は11週間で例年よりもやや短期間の収穫となりましたが、非常にクオリティの優れた良年となりました。

■**2018年ヴィンテージ情報**■ 2018年は、生育期の始まりが比較的早く短かった年で、冬はやや温暖で春は平年並みの降水量に恵まれ、生育サイクルが早く進みました。7月31日から大雨が5~6週間続き、総降水量の34%が僅か2週間の間に集中しました。例年なら収穫量の30%は10月のうちに収穫されますが、2018年は10月1日の時点で収穫量の僅か11%程しか残されておらず、10月15日に全ての収穫作業を終えました。美しい夏の天候と低収量によりゴラン・ハイツではこの年も上質なワインが造られた卓越したヴィンテージとなりました。

■**2019年ヴィンテージ情報**■ 2019年もまたゴラン高原にとって傑出したヴィンテージとなりました。冬は過去5年間で最も雨が多く湿潤で、春はいつになく冷涼な気候により幕を開けましたが、5月に入ると急に暖かくなり、6月から9月半ばまで平年並みの気温が続きました。収穫期の始まりは遅く、8月6日に最初のブドウが収穫されました。その後9月18日~20日の猛暑がブドウの成熟を促し、これまでにない豊かな収穫量を得ることが出来ました。10月もいつになく温暖な気候が続いたため、収穫は滞ることなく順調に進み10月23日に全ての作業を終えました。2019年もまた美しい天候に恵まれた良年で、ゴランハイツでは卓越したワインが作られました。

~ Dry White Wine ~

**2018・2019 Mount Hermon White**

上代価格 ¥2,500(税別)

マウント・ヘルモン・ホワイト

冷涼なゴラン高原に広がる複数の畑から収穫されたマスカット・カネリ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン・ブランをステンレスタンクで低温発酵させ、クラシックな白ワイン品種が持つ生き生きとした躍動感ある果実味を引き出しています。

【辛口/白】 品種:ソーヴィニオン・ブラン、ヴィオニエ、マスカット・カネリ 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部  
醸造:ステンレスタンクで低温発酵 【2019年】 Alc:13.5% 酸:6.4g/L pH:3.00 【2018年】 Alc:13.5% 酸:6.5g/L pH:2.94  
飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:10℃)

■**テイasting・ノート**■ タンジェリンやグレープフルーツ、桃、パイナップルのアロマティックな果実の香りの特徴とし、花や仄かな草のニュアンスが後味にほんのりと香ります。フレッシュで親しみやすく風味豊かなミディアムボディのブレンドワインです。

★**相性料理**: 鯛のグリル、タンジェリン・チキン(陳皮鶏)、パラックパニール(ほうれん草とカッテージチーズを使った野菜カレー)



**2019 Yarden Sauvignon Blanc**

上代価格 ¥2,800(税別)

ヤルデン・ソーヴィニオン・ブラン

2017年、2018年、2019年開催のムンドゥス・ヴィニで3年連続金賞受賞ワイン!(受賞ヴィンテージ:2015/2017/2018VT)

【辛口/白】 品種:ソーヴィニオン・ブラン100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部(畑の標高:914~1219m)  
Alc:13.5% 酸:6.2g/L pH:3.02 醸造:ステンレスタンクで低温発酵させてピュアな果実味を引き出し、ごく一部を樽発酵させてボディと複雑味を与えています。新樽率40%のフレンチオークで3ヶ月熟成。 飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:8~10℃)

■**テイasting・ノート**■ グアバやフェイジョア(トロピカルフルーツ)、メロン、パイナップル、ライムのアロマティックな果実の香りが感じられ、心地よくミネラリーな後味が広がります。ミディアムボディの風味豊かで爽やかな味わいの白ワインです。

★**相性料理**: アボガド・サルサとハタヤズキなどの大型海魚、焼きパイナップルのサラダと鶏肉のグリル焼き、ズッキーニやリコッタ・チーズを使った夏野菜のピスタ。



## 2019 Gamla Riesling

上代価格 ¥2,800(税別)

### ガムラ・リースリング

ガムラとは、かつてゴラン高原にあった古代都市の名前で、ローマによる征服に幾年にも渡って果敢に抵抗したとされています。ガムラ・リースリングは、冷涼なゴラン高原北部の複数の畑から収穫されたリースリングをゆっくりと時間をかけて低温発酵させることで品種の持ち味を最大限に引き出し、爽快感溢れるフレッシュでフルーティなワインに仕上げられています。

【半辛口(セミドライ)/白】 品種:リースリング 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部 Alc:13.5% 酸:7g/L pH:2.90 醸造:ステンレスタンクで長時間低温発酵 飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:6-8℃)

■テイasting・ノート■ パイナップルや和梨などの果実や花の魅惑的なアロマが引き立ち、スパイスや火打石の香りが全体のバランスを美しく引き締めています。品種特性がよく引き出されたセミドライのミディアムボディ。フレッシュで風味豊かな味わい。

★相性料理:リースリングや梨の果汁を絞ったハリバ(大型の寒海魚)のグリル、クリスピーな鴨のサラダ、クリーミーな茸入りパスタ。



## 2018 Yarden Gewürztraminer

上代価格 ¥3,000 (税別)

### ヤルデン・ゲヴェルツトラミネル

ゴラン高原北部の冷涼な気候の下で育つゲヴェルツトラミネルは、極めてクオリティが高く、ステンレスタンクで長時間発酵させることでゲヴェルツならではの香り豊かでフルーティな果実味とフローラルでスパイシーな風味が最大限に引き出されます。

【半辛口(セミドライ)/白】 品種:ゲヴェルツトラミネル 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部 Alc:14.5% 酸:6.5g/L pH:3.03 醸造:ステンレスタンクで長時間低温発酵 飲み頃:収穫月から18か月後~3年間 (供出温度:7℃)

■テイasting・ノート■ 魅惑的なライチやパッションフルーツ、メロン、スパイス、ハニーサックルの花の香りが感じられます。オールドライ(中辛口)の風味豊かで複雑味のあるミディアムボディの白ワインです。

★相性料理:スパイシーな韓国風ラムリブ、赤レンズ豆のインドカレー、スイートポテトのニョッキなど。アペリティフとしても秀逸です。



## 2019 Yarden Pinot Gris

上代価格 ¥3,000 (税別)

### ヤルデン・ピノ・グリ

アルザスを主要産地とするこの品種は、イタリアでは「ピノ・グリージョ」の名で知られています。複雑でフローラルなアロマと風味豊かで爽やかなミディアムボディの味わいは、さっぱりとした和食や旨味のあるオイリーな料理の味わいを引き立ててくれます。毎年非常に生産量の限られた稀少な白ワインです。

【辛口/白】 品種:ピノ・グリ100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部の2つの畑 Alc:13.5% 酸:7.1g/L pH:2.87 醸造:ワインの半分は大きな卵型をしたオーク製キャスクで発酵。飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:8-10℃)

■テイasting・ノート■ 青林檎や和梨、ライム、ボメロ、白桃、トロピカルフルーツのアロマを特徴とし、火打石や花の香りが全体のバランスを美しく引き締めています。フレッシュさと飲みやすさを兼ね備えた充足感のある魅惑的なミディアムボディの白。

★相性料理:オレンジ・レムラード(ハーブマヨネーズ)を和えたハリバのグリル、即席チキンのロースト、リゾット・プリマヴェーラ。



## 2018 Yarden Chardonnay

上代価格 ¥3,100(税別)

### ヤルデン・シャルドネ

ヤルデン・シャルドネのブドウ畑は、イスラエルのワイン産地で最も寒冷な標高1200メートルのエリアにあり、極めて上質なシャルドネを生み出すことで確固たる定評があります。新樽率40%で樽発酵と7ヶ月のシュールリー熟成で洋梨やパイナップルを思わせるトロピカルな果実味にヴァニラやクリームを思わせる樽香が溶け込んだコクのあるフルボディのワインに仕上がります。クリームやバターソースなどを使った洋食(魚のムニエルや鶏肉や豚肉など白身の肉)と抜群の相性です。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部(標高1200mの寒冷な地域) Alc:14% 酸:6.5g/L pH:3.19 醸造:新樽と2年物のフレンチオークの小樽で発酵させた後、7か月シュールリー熟成(新樽率:40%)。飲み頃:収穫年から5~7年間は熟成が効く熟成ポテンシャルの高い白ワインです。(供出温度:10-14℃)

■テイasting・ノート■ 洋梨やレモン、青林檎やトロピカルフルーツの魅惑的なアロマにミネラリーでフローラルなニュアンスが溶け合い、フレンチオークの香りが背景に香ります。風味豊かで心地よいフルボディの味わい。充足感のある余韻の長い後味がどこまでも広がります。

★相性料理:イワシのグリル焼き、ピスタチオで衣付けした鶏の胸肉、クリーミーなマッシュルーム・リゾットなど。



## 2016・2017 Yarden Viognier

上代価格 ¥3,200(税別)

### ヤルデン・ヴィオニエ

発酵に一部フレンチオークの樽を使用し、4か月シュールリー熟成させることで、桃やアプリコットのフローラルなアロマに仄かなスパイスが香る滑らかな樽香を湛えた複雑でエレガントなワインに仕上がります。仄かにほろ苦く繊細な香りを持つ果実味は、ポン酢や味噌、カツオや昆布出汁などを使った和食や柚子ポン酢を使った鍋料理などとも良く合います。

【辛口/白】 品種:ヴィオニエ 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部 【2016年】 Alc:14.5% 酸:6.6g/L pH:3.08 【2017年】 Alc:14.5% 酸:7.6g/L pH:3.88 醸造:半分はフレンチオーク、残りはステンレスタンクで発酵、澱の上で4ヶ月熟成。飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:10-14℃)

■テイasting・ノート■ 花やアプリコット、桃、グリーンブラムや青林檎のアロマティックな香りがフレンチオークの仄かなニュアンスと共に溶け合います。爽やかな酸を持つエレガントで親しみやすい味わいのミディアムボディ。

★相性料理:マイルドなマンゴーチキン・カレー、ジンジャーソースを絡めたハリバ、カラメリゼしたセイヨウネギのキッシュ。



## ~ Dry Red Wine ~

### 2018・2019 Mount Hermon Red

上代価格 ¥2,500 (税別)

#### マウント・ヘルモン・レッド

ゴラン高原に広がる複数区画から収穫されたクラシックなボルドー品種 5 種のブレンド。100%マロラクティック発酵させ、無濾過で瓶詰めすることで赤や黒い果実の鮮やかな果実味にスパイスやハーブのニュアンスが香る複雑味のある味わいに仕上がります。

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン&メルロ(主体)にカベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルドを少量ずつブレンド。  
産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原 Alc:14% 酸:5.4g/L pH:3.63 醸造:ステンレスタンクで3~5日マセラシオン。100%マロラクティック発酵。無ろ過で瓶詰。 飲み頃:収穫年から3年間 (供出温度 13-16℃)

■テイスティング・ノート■ 赤黒い果実の香り豊かなアロマに仄かなフレッシュハーブや大地、ココアのニュアンスが層を成して香ります。日常的に楽しめる充足感のある豊かなボディと余韻の長い伸びやかなフレーヴァーを湛えた若々しいブレンドワインです。

★相性料理:ラム肉の串焼きグリル、高級ハンバーガー、トマトとナスの煮込み料理、ブリチーズなど。



### 2019 Mount Hermon Indigo

上代価格 ¥2,500 (税別)

#### マウント・ヘルモン・インディゴ

美しいインディゴ・カラー(藍に近い紫)に赤黒い果実のアロマ、スモーキーな紅茶の風味を湛えた風味豊かなクラシック・ブレンド。

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン&シラー 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ&ゴラン高原 Alc:14% 酸:5.5g/L pH:3.59 醸造:ステンレスタンクで3-5日マセラシオン、マロラクティック発酵、無ろ過。 飲み頃:収穫から3年 (供出温度13-16℃)

■テイスティング・ノート■ 円熟した赤果実や黒果実のニュアンスに土やスモーク、スパイスの魅惑的な香りが層を成して香ります。豊かなボディと余韻の長い伸びやかなフレーヴァーを持つ美味な味わい。

★相性料理:サーロイン・ステーキ、ラムチョップのグリル、セージやカラマツ・オリーブをのせた生地をのせた薄いクリスピーなピザ、ロースト・マッシュルームのムサカ(羊のひき肉と油で揚げたナスを交互に重ね、トマトをのせ、ホワイトソースをかけて焼き上げた料理)。



### 2016 Yarden Merlot

上代価格 ¥4,500 (税別)

#### ヤルデン・メルロ

エレガントなフルボディの包容力のある円やかな味わいは、ローストビーフやヒレ肉など柔らかいお肉に良く合います。

【辛口/赤】 品種:メルロ 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原中央部&北部(サステナブル認定を受けた複数区画) Alc:14.5% 酸:5.8g/L pH:3.57 醸造:新樽 40%のフレンチオークの小樽で18ヶ月熟成 (供出温度:18-22℃)

■テイスティング・ノート■ よく熟れた赤果実や黒果実のニュアンスと共に新鮮なハーブ、タンジェリン、ヒマラヤスギ、大地の香り、フレンチオークの香り豊かなアロマが広がります。素晴らしく風味豊かでエレガントな味わいを湛えたフルボディのメルロ。リリース直後から楽しみ、数年の熟成で格別な味わいへと成熟し、収穫年から10年は最高の飲み頃が続く長期熟成型の赤ワインです。

★相性料理:ラム肉の蒸し煮、放し飼いで育てた仔牛肉チョップ・グリルのハーブソース和え、熟成したチェダーチーズ

★ワインエンスーリアスト92点:深みのあるヴァイオレット・レッドの色合いを湛えたこのワインは、黒いチェリーや葎の花を思わせるブーケを持ち、抑制の効いたタンニンが味わいの母体となり、黒いチェリーや苺、アニス、クローヴ、ミルクチョコレートの風味が溶け合い、滑らかな後味を生む。<2020/4/1 掲載>



### 2016 Yarden Syrah

上代価格 ¥4,800 (税別)

#### ヤルデン・シラー

熟れた赤果実と黒果実の濃厚な果実味に煙草、スパイス、チョコレートのスモーキーな風味が香る芳醇なフルボディのワインです。ダークでスパイシーな風味を湛えつつもエレガントなスタイルのシラーで、硬く歯ごたえのあるお肉に良く合います。

【辛口/赤】 品種:シラー100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原中央部・北部(標高:600-1,000m) 植樹:1996年 Alc:14.5% 酸:6.4g/L pH:3.57 醸造:フレンチオークの小樽で18カ月熟成 飲み頃:収穫から10年以上(供出温度:16-18℃)

■テイスティング・ノート■ 熟れた黒果実や赤果実のアロマが引き立ち、土やスモーク、スパイスの香り、アニシードのニュアンスが仄かに香ります。シラーの品種特性が余すところなく引き出された豊かで凝縮感のあるフルボディ。

★相性料理:濃厚なビーフ・カスレ、ニンニクとバジルを添えたラムチョップ・グリル、燻製塩を塗したミックスマッシュルーム・ソテー



### 2018 Yarden Pinot Noir

上代価格 ¥5,000 (税別)

#### ヤルデン・ピノ・ノワール

ゴラン高原北部の標高の高い冷涼な高地から収穫するピノ・ノワールは、鮮やかな赤い果実と香り豊かな花のアロマを湛えたエレガントなワインを生み、熟成時の新樽率を多めにとることでスパイスの効いた風味豊かな味わいに仕上げています。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部の冷涼な高地 Alc:13% 酸:5.7g/L pH:3.24 醸造:新樽率70%のフレンチオークの小樽で16ヶ月熟成 飲み頃:収穫年から5~8年間 (供出温度:16-18℃)

■テイスティング・ノート■ ラズベリーやクランベリーを思わせる鮮やかな果実のアロマと共にスマイルの花や仄かなスパイスのニュアンスがフレンチオークの香りを背景に香ります。充足感のある余韻の長い後味が広がるミディアムボディのエレガントなピノ。

★相性料理:北京ダック・パンケーキ、マンゴーサルサを添えたマグロのたたき、クリーミーなマッシュルームリゾットなど。



## 2016・2017 Yarden Cabernet Sauvignon

【750ml】 上代価格 ¥5,000(税別)

## 2014 Yarden Cabernet Sauvignon

【1500ml】 上代価格 ¥13,000(税別)

### ヤルデン・カベルネ・ソーヴィニオン

2014VT: ムンドゥス・ヴィニ2018年 金賞&ベスト・オブ・ショー・イスラエル受賞ワイン!

2016VT: シタデル・デュ・ヴァン2020年 ソムリエ・インターナショナル特別賞『地中海で最も優れたカベルネ・ソーヴィニオン』  
紅茶やスパイスの風味が香るクリーミーで凝縮感のあるフルボディ。イスラエル航空のファーストクラスでもサーブされています。

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原中央部、ガリラヤ上部の複数区画  
醸造:新樽率:40%のフレンチオークの樽で18カ月熟成。(供出温度:18-22℃) Alc:14.5%前後  
飲み頃:リリース直後から楽しめますが、数年間の熟成で更に美しく成熟し、収穫年から10~15年間は格別な味わいが続きます。

■テイasting・ノート■ 熟れたチェリーやプラムのアロマがビターチョコレートや土、スパイス、ハーブのニュアンスがフレンチオークの香りを背景に香ります。凝縮感のあるフレーバーと余韻の長い後味を持つフルボディのクラシックなカベルネ。

★相性料理:バルサミコ・グレーズを塗したフィレミニオン、モロッコ風ラム・タジン、長時間ローストした茸のクリーミーなポレンタなど



2016ヴィンテージ★ワインエンスージアスト89点:インクのようなガーネット色を湛えたこのワインは、カシスやバタースコッチの香りを思わせるブーケを持つ。味わいはふくよかで、黒スグリやラズベリー、タフィーやアニゼット(アニシードで風味付けしたリキュール)の風味が感じられる。シルキーなタンニンが口内に心地よく広がり、スパイシーな後味を生む。《2020/4/1掲載》

2014ヴィンテージ★パーカーポイント89点:ゴランハイツが手掛ける他の全てのスタンダード・レベルの赤ワインと同様に、このワインには、ある特定のテーマがある。それは即ち、フレッシュな味わいとエレガンス、ミッドパレットに感じられる繊細なフィネスである。食中酒には打ってつけのワインで、食事と合わせることで真価を発揮し、ある種の洗練されたエレガンスを確たるものとして備えている。今は樽香がやや顕著に感じられるが、時と共に果実味と溶け合い一体感を増してゆく。タンニンは、ヤルデン・シラーやティー・スクエアに比べると若干硬めに感じられるが、単体で見ればそれほど硬質というわけではない。もう既に飲み頃を迎えているが、今がピークではない。全体の印象としては、実に優美でエレガントな抑制美を湛えたカベルネで、美しい骨格を備えた味わいが年月を経ることで更に洗練され、バランスのとれた味わいへと成熟してゆく。グラスの中で空気に触れさせることでより魅惑的な味わいが楽しめる。他のスタンダード・キュヴェよりも熟成ポテンシャルの高いワインで、より長いセラー熟成が望ましい—今後10年間寝かせることによって何か素晴らしく特別なワインに変貌を遂げるか否かは判断しかねるが、ほんの少し長めの熟成期間をとってどのような味わいへと成熟してゆか先行きに期待したい。《飲み頃:2018-2026年 | 2018/11/1掲載》

2014ヴィンテージ★ワインスペクテーター91点:黒いオリーブ、スグリの実、ユウカリの葉の風味にバルサム風の酸が滑らかに広がる、筋骨隆々としたフルボディの赤。スパイス、ミネラル、なめし皮の繊細な風味が次第に存在感を増してゆき、余韻の長い後味を生む。コーシャワイン。生産量23,486ケース。《飲み頃:2018-2023年 | 2018/10/31掲載》

2014 ヴィンテージ★ワイン・エンスージアスト 91 点:外観は深みのあるスマイル色を湛え、ブラックベリーとスマイルの花のアロマが感じられる。飲み始めは柔らかくフルーティな味わいで、野生のベリー、タフィー、アニス、ナツメグ、ジンジャーの風味が広がる。絶えず存在感を放つが威圧感を感じさせないタンニンが、スパイスの香りが存在感を増してゆくと共にゆっくりと姿を露わにし、柔らかな後味が余韻に広がる。《2018/9/1 掲載》

## ~ Sweet Wine ~

## 2017 Yarden Heights Wine

【375ml】 上代価格 ¥5,800(税別)

### ヤルデン・ハイツ・ワイン

冷涼なゴラン高原北部の産地から完熟したゲヴュルトラミネルだけを手摘みで収穫し、氷点下12℃で1ヶ月かけて凍結させ、凍結したまま優しく房ごと圧搾し抽出した凝縮感のある芳醇なマストを数ヶ月かけてゆっくりと自然発酵させて作られるヤルデン・ハイツ・ワインは、濃厚な果実と花のアロマに心地よい酸と芳醇な甘みを湛えた繊細で複雑味のある極上の甘口デザートワインです。

【極甘口/白】 品種:ゲヴュルトラミネル 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部(畑の標高:1,100m)  
Alc:12.5% 残糖:187g/L 酸:6.4g/L pH:3.37 醸造:氷果凍結圧搾(凝縮感のある完熟したブドウだけを手摘みし、氷点下12℃で1ヶ月かけて房ごと凍結させ、凍結したまま優しく圧搾して濃縮された芳醇なマストを抽出。その後2-3ヶ月かけて自然発酵。)  
飲み頃:収穫年から10年間かそれ以上 (供出温度:6-8℃)

■テイasting・ノート■ ライチ、アプリコット、桃、スパイスのアロマがフレッシュな花やオレンジの果皮の香りと共に引き立ちます。心地よい酸を持つ濃厚な甘口ワインで、美しく余韻の長い伸びやかな味わいがどこまでも広がります。熟成を重ねるに従って魅惑的なマーマレードの香りを帯びてゆき、収穫年から10年かそれ以上は最高の味わいが続きます。

★相性料理:新鮮な果物や桃のタルト・タタン、アプリコットスフレなど甘い果物を使ったデザート、熟したプロシオンチーズやロクフォール・チーズ、濃厚なチーズケーキやバナナコッタ、アンチョビ・クラッカーなどのオードブル。アペリティフとして単体でサーブしても秀逸です。

2016ヴィンテージ★パーカーポイント91点:非常に官能的な味わい。酸はさほど主張し過ぎず、シンプルで美味な果実味。砕いたアプリコットとパイナップルの風味が滴るようにして口内に染み渡る。これほど高い残糖を残しつつも、実にピュアな味わいが引き立つ。官能的でおよそ背徳的と感じられるほどの快楽に満ちている。《飲み頃:2018-2030年 | #239/2018/11/1 掲載》



## ~ Sparkling Wine ~

### N/V Gamla Brut

上代価格 ¥3,500(税別)

#### ガムラ・ブリュット

2018年ヴィンテージを基調とするマルチヴィンテージ・スパークリング。シャンパーニュと同じトラディショナル方式を厳密に守り、ブドウは全房圧搾したホールバンチ果汁を使用して瓶内二次発酵させ、澱抜き前に最低1年間シュールリー熟成させています。

【辛口/ブリュット】 品種:シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部 Alc:11.5%  
ドザージュ:6.5g/L 気圧:最高 4.5 バール 酸:9.1g/L pH:2.77 醸造:厳密なトラディショナル方式(全房圧搾・瓶内二次発酵・  
デゴルジュマンの前に最低12ヶ月瓶内シュールリー熟成) 飲み頃:リリース直後~5年間 (供出温度:6-7℃)

■テイスティング・ノート■ 鮮やかなレモン、ライム、青林檎を思わせるフローラルでミネラリーなアロマが焼いたパンの仄かなニュアンスと共に香ります。すっきりとした酸と余韻の長いフレーバーを湛えたフレッシュで爽やかなノンヴィンテージ・スパークリング。

★相性料理:鮮やかな酸は、キャビアや濃厚なパテ、チョコレートコーティングした苺や新鮮な旬の果物などの甘いデザートとも抜群の相性。



### 2012 Yarden Blanc de Blancs

上代価格 ¥5,000(税別)

#### ヤルデン・ブラン・ド・ブラン

ゴラン高原北部のイスラエルで最も冷涼な産地から収穫したシャルドネを5年間瓶内熟成させて作るヤルデン・ブラン・ド・ブランは、香り豊かな柑橘系果実と花のアロマに仄かなトースト香とミネラルが香るクリーミーでエレガントなスパークリングです。

【辛口/ブリュット】 品種:シャルドネ 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部 Alc:11.5% ドザージュ:3g/L  
気圧:4.5 バール 酸:9.6g/L pH:2.88 醸造:トラディショナル方式(全房圧搾・瓶内二次発酵・デゴルジュマン前に6年間瓶内  
シュールリー熟成) 飲み頃:リリース直後から楽しめますが、収穫年から10年間は格別な味わいが続きます。(供出温度:6-7℃)

■2012年ヴィンテージ情報■ 例年にない厳寒と猛暑を記録した2011年と2010年に比べると2012年は例年通りの気候に戻り、寒冷湿潤な冬の気候の影響を受け例年よりも発芽時期は遅れましたが、健康的で力強い芽を付けました。4月は暖かい気候に恵まれ、例年通り8月第1週目に収穫を開始しました。例年よりも暖かい気候が10月初旬まで続き、10月21日に収穫作業を終えました。2012年は、収穫量が例年の平均収量を下回ったものの、上質なブドウが収穫されました。

■テイスティング・ノート■ レモンや花、ミネラル、青い洋梨や青林檎の複雑で繊細なアロマが焼いたバゲットの仄かなニュアンスと共に香ります。美しい酸を持つエレガントで心地よく爽やかな味わいのシングル・ヴィンテージ・スパークリング。

★相性料理:カナッペの盛り合わせ、寿司や刺身、繊細でクリーミーなレモンリゾットなど。アペリティフとして単体でサーブしても秀逸です。



### 2012・2013 Yarden Brut Rose

上代価格 ¥5,500(税別)

#### ヤルデン・ブリュット・ロゼ

ゴラン高原北部でもひととき標高の高い冷涼なブドウ畑で育つシャルドネとピノ・ノワールを使い、トラディショナル方式で5年間のシュールリー熟成を経て造られるヤルデン・ブリュット・ロゼは、鮮やかな酸を湛えた華やかでエレガントなスパークリングです。

【辛口/ブリュット】 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部の冷涼な高地 飲み頃:収穫から10年以上 (供出温度:6-7℃)  
醸造:トラディショナル方式(手摘みで収穫・全房圧搾・瓶内二次発酵・デゴルジュマン前に最低5年間瓶内シュールリー熟成)  
【2013年】 品種:シャルドネ 66%、ピノ・ノワール 34% ドザージュ:4.0g/L Alc:12.0% 酸:8.6g/L pH:2.89  
【2012年】 品種:シャルドネ 71%、ピノ・ノワール 29% ドザージュ:5.5g/L Alc:11.5% 酸:9.3g/L pH:2.89 気圧:4.5 バール

■2013年ヴィンテージ情報■ 雨の多い冬の後にやや暖かい春が訪れ、ブドウの生育が早まると思われましたが、6月~7月の冷涼な気候に影響で収穫の開始が例年より1週間ほど遅れました。7月以降も冷涼な気候が続きましたが、著しい猛暑や厳寒は見られず、ブドウは美しく熟れ、10月末に収穫を終えました。総じて、偉大なワインを生み出す素晴らしい優良年となりました。

■2013 テイスティング・ノート■ 苺やクリームを思わせるアロマティックな香りが引き立ち、花や柑橘系果実、レモンの果皮、ミネラル、焼いたバゲットの仄かなニュアンスが香ります。華やかなバラ色の色調に爽やかで澁刺とした酸、心地よく長い余韻を持つ鮮やかで複雑味のあるスパークリング・ロゼ。

★相性料理:イエローテイル(ブリやアジ、フェダイなど黄色い尾びれを持つ魚)のタルタルソース和えなど繊細な味付けの和食、グラブラックス(北欧の伝統的な魚の塩漬)などの旨味のある料理、チョコレートコーティングしたラズベリーなどの甘いデザートとも抜群の相性。

■2012 テイスティング・ノート■ 野苺や青林檎、レモンの果皮、花やミネラル、クリーム、焼いたバゲットの魅惑的なニュアンスが香り豊かに溶け合います。魅惑的なバラ色の色調に美しい酸、きびきびとした爽やかな味わいを持つ繊細で華やかなスパークリング・ロゼ。

★相性料理:キャビアやシャルキュトリーなど塩気のある食べ物、天ぷらやマグロのタルタルなど繊細な味付けの和食、チョコレートコーティングしたベリー系果実や苺のスフレなど食後のデザートとも抜群の相性。



## ~ Single Vineyard & Premium Wine ~

### 2018 Yarden Chardonnay Odem Vineyard

上代価格 ¥4,000(税別)

#### ヤルデン・シャルドネ・オデム・ヴィンヤード

ムドゥス・ヴィニ 2020 年金賞受賞ワイン！イスラエルのブドウ畑の中で最も標高が高く冷涼なオデムヴィンヤードは、1998 年より有機栽培を実施し、1989 年に初めてブドウが植樹されて以来、傑出したシャルドネを産出し続けています。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原北部オデム・ヴィンヤード(1998 年より有機栽培) 標高:1200m 植樹:1989 年 Alc:14% 酸:6.1g/L pH:3.3 醸造:新樽 70%のフレンチオークで樽発酵・澱の上で 7 ヶ月熟成。 飲み頃:3 年ほど寝かせることで格別な味わいとなり、収穫年から 8 年間は格別な飲み頃が続きます。(供出温度:10-14℃)

■テイasting・ノート■ 2018 年のヤルデン・シャルドネ・オデム・オーガニックヴィンヤードは、アロマティックな洋梨やレモン、トロピカルフルーツ、ミネラルの香りが感じられ、クロワッサンや花々のニュアンスが後味にほんのりと香ります。風味豊かなフルボディでいて、エレガントなスタイルを持つ単一畑のシャルドネ。後味は美味で心地よく、長い余韻が続きます。

★相性料理:パンシアード・サーモン、チキンのシャルドネソース添え、旨味のあるカボチャのラヴィオリなど。



### 2018 Yarden Katzrin Chardonnay

【750ml】上代価格 ¥6,500(税別)

### 2017 Yarden Katzrin Chardonnay

【1500ml】上代価格 ¥15,000(税別)

#### ヤルデン・カッツリン・シャルドネ

ゴラン高原北部、標高900メートルの冷涼な高地の畑で育つ最高のシャルドネを厳選して造られるカッツリン・シャルドネは、フレンチオークの新樽で9ヶ月以上のシュールリー熟成を経て無濾過で瓶詰めされます。ジューシーな林檎や梨、トロピカルフルーツを思わせる果実味に、新樽由来のヴァニラやバター風味が香る芳醇で複雑な味わいを湛えたフルボディの白ワインです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なゴラン高原北部の複数区画(畑の標高:900m以上) 醸造:新樽率100%のフレンチオークで樽発酵(アルコール発酵・マロラクティック発酵)・9ヶ月シュールリー熟成・無濾過で瓶詰。 飲み頃:数年寝かせることで豊かな味わいへと発展してゆき、収穫年から8年は格別な飲み頃が続きます。(供出温度:10-14℃) 【2017年】Alc:14% 酸:6.3g/L pH:3.18 【2018年】Alc:14.5% 酸:5.9g/L pH:3.46

■2018 テイastingノート■ 2018 年のヤルデン・カッツリン・シャルドネは、熟れた洋梨やトロピカルフルーツ、レモンや桃の香りがミネラルやスパイス、レモンの果皮のニュアンスと共に香ります。リッチでいてエレガントな味わいを持つ風味豊かなシャルドネ。余韻の長いクリーミーな後味が広がります。

★相性料理:レモンやニンニクを詰めたロースト・ターボット(大型ヒラメの一種)、放し飼いで放牧した仔牛肉のチョップグリル・マッシュルーム添え、グリルで網焼きにしたトロピカル・フルーツとシトラス・チキンなど。

■2017 テイastingノート■ 2017 年のヤルデン・カッツリン・シャルドネは、熟れた洋梨やレモンの香りが豊かに溶け合う心地よいアロマと共にスパイスや花、トロピカルフルーツの香りがエレガントなフレンチオークの香りを背景に広がります。リッチでふくよかなボディを持ちつつも、親しみやすい味わいのシャルドネで、凝縮感のあるフレーバーと美しい酸が感じられます。

★相性料理:ヘーゼルナッツで衣付けしたシーバスのフィレ、シトラスソースを添えたローストダック、野生の茸を使ったニョッキなど。



### 2014・2016 Yarden Katzrin Red

上代価格 ¥20,000(税別)

#### ヤルデン・カッツリン・レッド

ヤルデン・カッツリンは、1990 年の初回ヴィンテージ以来、傑出した年にのみ生産されるボルドーブレンドのプレミアム・ワインです。ゴラン・ハイツの醸造哲学とヴィジョンの集大成であり、完璧を追求する作り手の拘りが細部まで光ります。15~20 年の熟成が効く長期熟成タイプで、赤果実と黒果実の濃厚な果実味に芳醇なオークの風味が香る複雑で深みのある味わいです。

【辛口/赤】 産地:イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原 畑:ゴラン高原中央部と上部ガリラヤの畑から最高の区画を厳選。 醸造:品種ごとにフレンチオークの新樽で 18 ヶ月熟成させた後、ブレンドし再び樽に戻して 6 ヶ月熟成(合計 24 ヶ月の新樽熟成) 飲み頃:熟成を重ねるにつれて美しく成熟し、収穫年から 15~20 年間は格別な飲み頃が続きます。(供出温度:20-22℃) 【2016 年】Alc:15.5% 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 75%, メルロ 9%, マルベック 9%, プティ・ヴェルド 5%, カベルネ・フラン 2% 【2014 年】Alc:15.5% 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 84%, メルロ 10%, マルベック 3%, プティ・ヴェルド 3%

■2016 テイastingノート■ 2016 年のヤルデン・カッツリンは、最初に香るほんの微かなアロマの中にもワインの持つふくよかさが匂い立ちます。熟れたチェリーやブラックベリー、プラムを思わせる魅惑的なアロマがオレンジピールやチョコレート、土やハーブ、花やスパイスの心地よい香りと共に表情豊かに溶け合うスペシャルキュヴェ。フルボディで複雑味のある凝縮した味わいが極めて余韻の長い後味を生みます。

★相性料理:ローズマリーとガーリック風味のローストラム、パン・シアード・リブアイステーキ、放し飼いの仔牛肉のオッソ・ブーコなど濃厚な料理

■2014 テイastingノート■ 2014 年のヤルデン・カッツリンは、熟れた黒果実とダークチョコレートを思わせる複雑なアロマと共に、オレンジの果皮や花、フレッシュハーブの魅惑的なニュアンスが濃厚なフレンチオークの心地よい香りを背景に香ります。やや筋肉質とも言える濃厚なフルボディの味わいを持つボルドーブレンド。極めて長い余韻がどこまでも続きます。

★相性料理:グリルで丸ごと焼いたビーフ・テンダーロイン、ピッカーニャ(ランプ肉)ローストのスーヴィデ、羊すね肉の蒸し煮など濃厚な料理

