

# 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。ゴラン高原とガリラヤ北部に観測所を 14 ヵ所設置して気温、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、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、地表や根群域に少しずつ水を供給。水の量はボルドーやロースよりも少なく、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・ヴィニタリー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ニタリーにて**最高の生産者に贈られる『グランド・ヴィニタリー』**受賞。(スペイン、フランス、イタリアを含む 30 ヵ国 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・ソーヴィニオンが**『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・ソーヴィニオン **3 ヴィンテージ連続金賞**、ヤルデン・メルロ **2 ヴィンテージ連続金賞**、ヤルデン・ソーヴィニオン・ブランが **3 年連続で金賞**を受賞。
- 2020 年 シタデル・デュ・ヴァンで **4 つの金賞**を受賞し、ヤルデン・カベルネ・ソーヴィニオン 2016 年が「地中海で最も優れたカベルネ・ソーヴィニオン」に贈られるソムリエ・インターナショナル特別賞を受賞。



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes



■**サステナビリティ認証**■ グラン・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**■ グラン・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で高品質の「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。

■**2019年ヴィンテージ情報**■ 2019年にもまたグ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年にもまた美しい天候に恵まれた良年で、グランハイツでは卓越したワインが作られました。

■**2020年ヴィンテージ情報**■ 2020年は、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大の影響に伴い、これまでで最も慌ただしい収穫を迎えた歴史的なヴィンテージとなりました。生育期間の天候は総じて素晴らしく、冬の平均降水量は例年の1.5倍となり、春と夏は涼しい気候が続きました。しかし、8月に入ると、未曾有の猛暑に見舞われ、9月は、日中の気温が例年より3.9度高く、イスラエル史上最も高い気温を記録しました。最終的に8週間で収穫を終え、1994年以降最も短い収穫期間となりました。このような厳しい気候条件においても全体的に質の高いブドウが収穫できたことで、改めて我々が素晴らしいワイン生産地と優れたチームに恵まれていることが証明できました。

■**2021年ヴィンテージ情報**■ 前年同様、新型コロナウイルスパンデミック下ではありましたが、2021年も素晴らしいヴィンテージとなりました。この年の冬は平均的な降雨量で、冬と春は平均より高い気温を記録しました。8月1日に収穫を開始してから約1カ月後の8月下旬～9月上旬の1週間は、ここ39年間で4番目に忙しい週となりました。10月中旬に収穫を終え、収量は例年を7%下回りましたが、高品質のブドウを得ることができました。この年は、全ての品種において良い結果が得られました。

■**2022年ヴィンテージ情報**■ 3月に降った雨のお陰で、グラン高原に広がる火山性土壌に水分がしっかりと行き渡り、理想的な条件で春を迎えました。8月末に記録的な猛暑に見舞われましたが、地中に深く根を張ったブドウの樹はほとんどその影響を受けることはありませんでした。ブドウの樹が持つ回復力と畑での丹念な作業により、素晴らしい品質のブドウが出来ました。例年より4%収量が増え、2022年もまた良い年で、グランハイツでは秀逸なワインが作られました。

## ~ Dry Rose Wine ~

### 2022 Mount Hermon Rosé

上代価格 ¥3,000(税別)

マウント ヘルモン ロゼ

JANコード: 4543190502399

シラー、ティンタ・カオ、テンプラニーヨをブレンドしてつくられたロゼワイン。フレッシュな果実や花などの豊かな風味が特徴です。

【辛口/ロゼ】 品種:シラー、ティンタ・カオ、テンプラニーヨ 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なグラン高原北部  
Alc:12% 酸:6.0g/L pH:3.15 飲み頃:収穫年から2~3年間

■**テイasting・ノート**■ ストロベリーやラズベリーの豊かなアロマがあり、後味に新鮮な花や赤いリンゴ、柑橘系果実、スパイスの風味が広がります。フレッシュで親しみやすい、風味豊かな辛口のロゼワインです。

★**相性料理**:ラズベリーまたはチリソースをかけた鳥の胸肉のグリル、柑橘系果実、アボカド、サーモンを使ったセビチェ、羊のチーズ



## ~ Dry White Wine ~

### 2022 Mount Hermon White

上代価格 ¥3,000(税別)

マウント ヘルモン ホワイト

JANコード: 4543190502191

冷涼なグ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・カネリ等 産地:イスラエル北部ガリラヤ/冷涼なグラン高原北部  
醸造:ステンレスタンクで低温発酵 Alc:13%前後 飲み頃:収穫年から2~3年間 (供出温度:10℃)

■**テイasting・ノート**■ ライムやグレープフルーツ、タンジェリン、パイナップル、桃など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)

2021VT★**ワイン・エンスージアスト 89点**:パイナップル、レモン、焼きリンゴのアロマが香る。口中にパイナップル、グレープフルーツ、青リンゴ、白い花の香りが広がり、後味に浮き立つようなフローラルなニュアンスが漂う。《2022/9/1掲載》

2021VT 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター 86点**



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2022 Yarden Gewürztraminer

上代価格 ¥3,600 (税別)

ヤルデン ゲヴェルツトラミネル

JANコード: 4543190502221

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。

【辛口/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%前後 醸造:ステンレスタンクで長い時間をかけて低温発酵。 飲み頃:収穫から18か月後〜3年ほどは素晴らしい飲み頃が続きます。(供出温度:7℃)

■テイasting・ノート■ 魅惑的なライチやバラ、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。オフドライ(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、タイ風パイナップルチキンカレー、赤レンズ豆のインドカレー、スイートポテトのニョッキ、スモークサーモン、ブルーチーズなど。アペリティフとしても秀逸です。

2019VT★ワイン・エンスージアスト 87点:スイカズラやネクタリンのアロマが香る。フルーツと花の香り(特に白桃、マスクメロン、オレンジの花)が見事に調和している。花のニュアンスは次第に薄れ、濃厚な桃の香りへと変化してゆく。《2021/7/1掲載》



## 2022 Yarden Pinot Gris

上代価格 ¥3,600 (税別)

ヤルデン ピノ グリ

JANコード: 4543190502207

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%前後 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■ リンゴ、フェイジョア(フトモモ科の常緑低木)、メロン、スグリの心地よいアロマにミネラル、ドライジンジャー、花を思わせる魅力的なニュアンスが溶け合い、柔らかな風味を生み出しています。

★相性料理:グリルドフィッシュタコス、チキンのロースト、オリーブ、ケーパー、フェネルサラダのブルーチーズ添え。

2020VT★ジェームス・サックリング 89点: 淡いロゼ色を呈しているが、これは、世界的に定着しつつあるピノ・グリのスタイルと言える。煮詰めたカリヤリンゴのキャラメリゼを連想させる魅力的なアロマを持つ。味わいは、とても力強くクリーミーで、酸味と優しいタンニンの心地よいバランスが感じられるミディアムボディ。後味は僅かにドライな印象がある。気軽に楽しめる良質なワイン。

《飲み頃:2021年 | 2021/8/4掲載》



## 2022 Yarden Sauvignon Blanc

上代価格 ¥3,600(税別)

ヤルデン ソーヴィニオン ブラン

JANコード: 4543190502030

【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

Alc:13%前後 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、ごく一部をフレンチオーク樽で発酵させてボディと複雑味を与えています。 飲み頃:収穫年から2〜3年間 (供出温度:7-10℃)

■テイasting・ノート■ グアバや洋梨、ポメロ、ライムのアロマティックな果実の香りが感じられ、心地よいミネラルとスパイスが広がります。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:魚のグリル、ライム風味のサルサ・ヴェルデ、洋ナシやイチジクを使ったローストチキン、レモンバジルリゾット

★ワイン・スペクテーター88点:柔らかなスタイルのソーヴィニオン・ブラン。ピーチやレモンの皮のアロマとともに塩気を伴うミネラル感が印象的。親しみやすいミディアムボディの味わいで、火打石やスモークの香りと瑞々しい酸を備えている。

《2024/1/22掲載》



## 2021 Yarden Chardonnay

上代価格 4,000 (税別)

ヤルデン シャルドネ

JANコード: 4543190502085

イスラエルのワイン産地で最も寒冷な高地にあるヤルデン・シャルドネの畑は、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。パイナップルを思わせるトロピカルな果実味にクリーミーな樽香が溶け込んだコクのあるフルボディの味わいは、クリームやバターソースなどを使った魚のムニエルや鶏肉や豚肉などの白身肉と抜群の相性。

【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)

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、約7カ月シュールリー熟成。一部マロラクティック発酵を行う。 飲み頃:収穫から5〜7年の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:10-13℃)

■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。

★ワイン・スペクテーター89点:ジューシーな味わいのシャルドネ。魅力的なハニーサックル(スイカズラ)のアロマにクリーミーな洋ナシやリンゴのニュアンスが香る。味わいは、クリーミーで丸みを帯びており、バターが香るプリオッシュのアロマに加えて焦がしたスギやオーク由来のスパイスが感じられる。バランスの良い後味にスモーク香、フルール・ド・セル、ビターハーブ(苦菜)の心地よい香りが漂う。

《2023年掲載》



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2019 Yarden Viognier

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カ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 Alc: 13.5% 醸造: 1/2 はフレンチオーク、残りはステンレスタンク発酵、澱の上で4ヶ月熟成。飲み頃: 収穫から2~3年(供出温度: 10-14℃)

■テイasting・ノート■ 花やアプリコット、桃、グリーンプ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。

上代価格 ¥4,000(税別)

JANコード: 4543190502078



~ Dry Red Wine ~

## 2022 Mount Hermon Red

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、マルベック、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドをブレンド。産地: イスラエル北部ガリラヤ/ゴラン高原 Alc: 14% 前後 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、無ろ過で瓶詰。飲み頃: 収穫年から3年間(供出温度 13-16℃)

■テイasting・ノート■ 熟した赤系、黒系果実の心地よいアロマにハーブ、オレンジの皮、スパイスの仄かなニュアンスが香ります。複雑性を備えた心地よいミディアムボディの味わいです。

★相性料理: ラム肉の串焼きグリル、高級ハンバーガー、ベジタリアン・チリなど。

2019VT★ワイン・エンスージアスト 88点: ブラックチェリー色を呈し、ラズベリーやリンゴの皮を思い起こさせるアロマが香り立つ。口当たりが良く、円やかなタンニンがあり、チェリーやブラックベリー、バニラ、クローブの風味とともにオレンジピールのニュアンスが後味に感じられる。《2021/7/1 掲載》

上代価格 ¥3,000(税別)

JANコード: 4543190502115



## 2021-2022 Mount Hermon Indigo

マウント ヘルモン インディゴ

美しいインディゴ・カラー(藍色に近い紫色)に赤黒い果実、スモーキーな紅茶の香り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%前後 醸造: ステンレスタンクで3-5日マセラシオン、マロラクティック醗酵、無ろ過。飲み頃: 収穫から3年(供出温度13-16℃)

■テイasting・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バ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薄くクリスピーなピザ、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)。

上代価格 ¥3,000(税別)

JANコード: 4543190502122



## 2022 Mount Hermon Cabernet Sauvignon

マウント ヘルモン カベルネ ソーヴィニオン

クラシックなスタイルのカベルネ・ソーヴィニオン。果皮とのコンタクト期間を短くすることで、日常的に楽しめる飲み心地の良い味わいに仕上がっています。

【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 Alc: 14% 飲み頃: 収穫年から3年間

■テイasting・ノート■ 熟したチェリーやプラムの香りにスパイスやフレッシュなハーブのニュアンスが漂う複雑なアロマ。絶妙な果実の凝縮感を備えたミディアムボディの味わいです。

★相性料理: ラム肉のグリル、ラグーソースの Pasta、マッシュルームをのせた生地を薄くクリスピーなピザ等

★ワイン・スペクテーター89点: ブルーベリーやチェリー、ガナッシュを思わせる鮮やかなアロマが漂う開放的なワイン。よく熟した心地よい味わいで、黒鉛や乾燥ラベンダーの魅力的なニュアンスが香る。《2023/12/28 掲載》

上代価格 ¥3,000(税別)

JANコード: 4543190502429



## 2019 Yarden Syrah

上代価格 ¥6,000(税別)

## 2020 Yarden Syrah

上代価格 ¥6,500(税別)

ヤルデン シラー

JANコード: 4543190502238(2019VT), 4543190502436(2020VT)

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%前後 醸造:フレンチオークの小樽で約18カ月熟成 飲み頃:収穫から10年以上(供出温度:16-18℃)

■テイasting・ノート■ 熟れた黒果実や赤果実のアロマにクリーム・ド・カシス、土、スモーク、チョコレートのニュアンスが香ります。シラーの特徴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

2019VT★ワイン・スペクテーター90点:魅力的な赤、赤スグリやブラックベリーの香りをトーストしたスキの柔らかなニュアンスが包み込む。ふくよかで、ブラックベリー、イチジクの風味に力強さとピュアさが感じられる。口中に広がるスパイスやドライハーブの香りが塩気を帯びたミネラルのニュアンスと調和している。《飲み頃:2023-2030年 | 2023年記載》



## 2019 Yarden Merlot

上代価格 ¥6,500(税別)

ヤルデン メルロ

JANコード: 4543190502054

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%前後 醸造:新樽率40%のフレンチオークで18ヶ月熟成 飲み頃:リリース直後から楽しみ、数年間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。(供出温度:17-20℃)

■テイasting・ノート■ 熟したラズベリー、チェリー、ブラックベリーのアロマがチョコレートや大地、タバコ、オレンジピール、フレッシュなハーブ、スパイス、深みのあるフレンチオークのニュアンスと溶け合い、豊かに香り立ちます。風味豊かなフルボディで長い余韻が特徴。★相性料理:メルロの赤ワインソースで照りを付けた仔牛のソテー、セージをまぶしたラムチョップのソテー、根菜のローストなど。

2017VT★ワイン・エンセージアスト89点:深みのあるガーネット色で、グラスからブラックプラムやハム、ソーセージの香りが感じられる。滑らかなタンニンとブラックベリー、チョコレート、ベーキングスパイスの風味が融合し、調和のとれた味わいを生む。スムーズな後味に鮮やかな酸味が広がる。《2021/7/1掲載》

2017VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター88点 ★ジュームス・サックリング88点



## 2020 Yarden Pinot Noir

上代価格 ¥6,500(税別)

ヤルデン ピノ ノワール

JANコード: 4543190502337

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す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% 前後 醸造:新樽を含むフレンチオーク樽で約16ヶ月熟成 飲み頃:収穫年から5~8年間(供出温度:15-18℃)

■テイasting・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:サーモンのグリル、ハーブローストチキン、マッシュルームやグリユイエールチーズのブルスケッタ

2017VT★ワイン・スペクテーター90点:チェリーのタルト、熟したラズベリー、スマイルのフレーバーを包み込む滑らかなタンニンを備えたミディアムボディで、しなやかでフレッシュな味わいが広がる。アニス、オレンジピール、コーラの風味と後味に広がる仄かな渋みが溶け合う。《飲み頃:2020-2023年 | 2020/11/30掲載》



## 2019 Yarden Cabernet Sauvignon

上代価格 ¥7,000(税別)

## 2020 Yarden Cabernet Sauvignon

上代価格 ¥7,500(税別)

ヤルデン カベルネ ソーヴィニオン

JANコード: 4543190502245(2019VT), 4543190502443(2020VT)

エレガントながらも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%のフレンチオークで18ヶ月熟成。(供出温度:18-22℃) Alc:14.5% 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■ 熟れた黒果実や赤果実のアロマがチョコレート、タバコ、土、草、フレッシュハーブのニュアンスと溶け合います。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・グレイ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、ローストビーフ、仔羊背肉のローストなど。

2020VT★ワイン・スペクテーター91点:たっぷりとしたエネルギッシュなミネラルと鉄分を感じさせる心地よいフルボディの赤。シルキーなタンニンを備え、ダークプラムやブラックチェリーのジャム、鉄、ドライハーブのニュアンスが香る。重厚でありながらエレガント。長い余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2024-2030年 | 2024/1/22掲載》



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## ~ Yarden Sparkling Wine ~

### 2016 Yarden Brut Rose

上代価格 ¥9,000 (税別)

ヤルデン ブリュット ロゼ

JANコード:4543190502313

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】 品種:シャルドネ 73%、ピノ・ノワール 27% Alc:12%前後

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:5-8℃)

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)

■テイasting・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潑刺とした酸、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(ブリヤアジ、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、グラブラスクス(北欧の伝統的な魚の塩漬け)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。



## ~ Sweet Wine ~

### 2019 Yarden Heights Wine [375ml]

上代価格 ¥5,800 (税別)

ヤルデン ハイツ ワイン

JANコード:4543190501231

冷涼なゴラン高原北部の産地から完熟したゲヴュルト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:13%前後 醸造:水果凍結圧搾(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:5-8℃)

■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、熟したルプロシオンチーズやロックフォール・チーズ、濃厚なチーズケーキ、クレームブリュレ、パンナコッタ、アンチョビ・クラッカー等と抜群の相性。アペリティフとして単体でサーブしても秀逸です。

2016VT★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》



## ~ Single Vineyard & Premium Wine ~

### 2021 Yarden Chardonnay Odem Vineyard

上代価格 ¥5,000 (税別)

ヤルデン シャルドネ オデム ヴィンヤード

JANコード:4543190502047

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%前後 醸造:新樽を含むフレンチオークで木樽発酵・7ヶ月シュールリー熟成。 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:10-13℃)

■テイasting・ノート■ 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。

2019VT★ジェームス・サックリング 92点:シリアスなシャルドネで、パイナップルや柑橘系果実の豊かさに加えてしっかりと骨格と程良い樽の要素がある。全ての要素が絶妙に溶け込んだ味わいは潑刺としており、アルコール度数14.5%のヴォリューム感が控えめに感じられる。爽やかな後味にパイナップルとバニラ風味が長く続く。《飲み頃:2021年 | 2021/8/4掲載》



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2019 Yarden Rom

上代価格 ¥30,000(税別)

ヤルデン ロム

JANコード:4543190502405

ヤルデン・ロムは、国際的に高い評価を受けている女性醸造家のゼルマ・ロング（元SimiワイナリーのCEO）とゴラン・ハイツ・ワイナリーの主任醸造家ヴィクター・ショーンフィールドのジョイントベンチャーにより誕生したワインです。このプロジェクトの延長としてゼルマとヴィクターが始めたヤルデン・ロムの生産は、共同研究開発の成果と、生産地であるゴラン高原のテロワールの両方を反映したワインを完成させる素晴らしい機会となりました。現在、ゼルマ・ロングはこのベンチャーに関わっていませんが、従来と変わらぬ哲学を持って丁寧に造られています。2019年ヴィンテージは、7回目のリリース(2006年がファースト・ヴィンテージ)です。

**生産量:限定 38 樽**

**【辛口/赤】 品種:**カベルネ・ソーヴニオン 52%、シラー24%、メルロ 24% **産地:**イスラエル北部ガラリヤ地方ゴラン高原中央～北部 **醸造:**新樽 100%のフレンチオークで 18 カ月熟成。無濾過。 **飲み頃:**若いうちから魅惑的な味わいが楽しめますが、数年間の熟成で更に格別な味わいへと成熟し、収穫から 10 年以上は素晴らしい味わいが続きます。

**■テイスティング・ノート■** 熟した赤系、黒系果実のアロマにオレンジピール、チョコレート、土、タバコ、燻製肉の魅力的なニュアンスが香ります。エレガントさを備えたフルボディの味わいで、長い余韻がどこまでも続きます。

**★相性料理:**ハンガーステーキのグリル、オリーブ、レモン、トマトとともに煮込んだ子羊のスネ肉、黒レンズ豆の煮込み料理等

