

Johan Vineyards

ヨハン・ヴィンヤーズ



アメリカ / オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー、リッカーオール
設立：2005年
オーナー：ダグ・ヨハン・サンドビー
栽培マネージャー & 醸造家：ダン・リンク
自社畑：34ha
年間総生産量：4,000ダース



Rickreall, Willamette Valley
Oregon State / USA
Est.: 2005
Owner: Dag Johan Sundby
Vineyard Manager & Winemaker: Dan Rinke
Estate Vineyard: 34ha
Production: 4,000 dozens
URL: <http://www.johanvineyards.com>

ヨハン・ヴィンヤーズはノルウェー人、ダグ・ヨハン・サンドビーが2005年に州都セイラムの西、リッカーオールに興したプティック・ワイナリーです。

ノルウェー、オスロ郊外で育ったダグ・ヨハン・サンドビーはイスラエルとレバノン国境の国連警備隊で従事していたというユニークなキャリアの持ち主。世界各国を旅した後、2004年にアメリカへ移住し、オレゴンの自然の豊かさに魅了され、ワインビジネスの世界に入りました。一方、ヨハン・ヴィンヤーズの栽培と醸造の責任を担うダン・リンクは、カリフォルニア州立大学フレズノ校で栽培・醸造を学んだ後、エドナ・ヴァレー、シャミソル・ヴィンヤードのアシスタント・ワインメーカーに就き、その後サンタ・クルーズ・マウンテンズのリース・ヴィンヤードで栽培責任者として活躍しました。

より冷涼な土地でのバイオダイナミック栽培に興味を抱いていたリンクは2007年にオレゴンに移住してサンドビーと出会い、2人で畑のデザインから取り掛かり、ヨハン・ヴィンヤーズを興しました。

自社畑（34ha）はウィラメット・ヴァレーのサブAVAエオラ・アミティ・ヒルズの西に位置し、この地域には細粒の真砂土（花崗岩質）が堆積しています。約一万年、氷河期の終わりにコロンビア川で繰り返したミズーラ洪水（モンタナ州ミズーラ氷河湖の決壊）により、古い表土が洗い流され、真砂土が表層を覆っています。またこの地域では洪水によって流されてきた奇形の花崗岩石が多く見つけられます。



デメター認定バイオダイナミックワイン

ヨハン・ヴィンヤーズではバイオダイナミック栽培が実践され、2010年にデメター認証を取得しました。ワインはすべて自然発酵により造られ、また酵母・蔗糖を添加せず造られる微発泡ペティアン・ナチュレルなど、ユニークなワインを手がけています。

どのワインも年産1,000ダース以下の限定生産で、自分たちの土地らしさをテロワールとしてワインに表現できるよう、自然に徹した造りをポリシーとしています。ヨハン・ヴィンヤーズのブドウは約20社のワイナリーにも供給されています。

ヴァン・ダザー・コリドー

ヨハン・ヴィンヤーズの畑がある地区はウィラメット・ヴァレーに東西に縦走る大きな割れ目状の谷間（ヴァン・ダザー・コリドー）にあり、谷間に太平洋沿岸から涼風が流れ込むため、畑の周辺一帯は夏でも涼しい気温が保たれます。この地がいかに冷涼であるかは2009年のような暑い年においても、ヨハン・ヴィンヤーズの収穫が他の地区よりも2週間遅く、ワインのアルコール度数が13.5%を超えることなく、デリケートなバランスのよいワインが造られたことにも示されています。現在、ヨハン・ヴィンヤーズは同地区の他のワイナリーと協力ながら、連邦政府にヴァン・ダザー・コリドー・サブAVAの認定を働きかけています。



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10748	Petillant Naturel Pinot Noir	2016	赤	¥4,200
10159	Farmlands White	2011	白	¥2,600
10482	Pinot Gris	2014	白	¥3,200
10245	Visdom Chardonnay	2013	白	¥5,600
10479	Farmlands Red	2014	赤	¥3,500
10085	Farmlands Pinot Noir	2015	赤	¥3,700
10243	Estate Pinot Noir	2014	赤	¥5,000
10241	Nils Pinot Noir	2012	赤	¥6,200

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2018年7月)



ペティアン・ナチュレル・ピノ・ノワール

Petillant Naturel Pinot Noir

酵母・蔗糖を加えず、一次自然発酵が終わらないうちに瓶内で炭酸ガスを閉じ込めたまま、発酵を完結（アンセストラル方式）。野生のベリー、酵母由来の旨み成分が自然な泡に溶け込み、柔らかなテクスチャが広がる。



ファームランズ・ホワイト

Farmlands White

柑橘、メロン、蜜蝋、白胡椒の複雑な風味が広がり、一種独特な味わい。膨らみのある口当たりをしっかりとした酸が支え、ミネラリーにドライ。

*2011年にのみ生産

シャルドネ 65%、グリュエナー・フェルトリーナー 25%、僅かにピノ・グリとピノ・ノワールをブレンド。



ピノ・グリ

Pinot Gris

2014年は試験的にスキンコンタクトをして発酵。僅かに褐色し、フェノール類と紅茶、ドライアプリコットの香り立ち。リッチで、厚みがあり、粘着性のあるテクスチャーが広がる一方で、空気に触れると徐々にドライな味わいになり、ほのかな苦味を最後に感じる。



ヴィズドム・シャルドネ

Visdom Chardonnay

樽発酵させているが、極めてピュアな質感で、クリアな酸とミネラルが長く持続し、ほのかにオークの風味が縁取る。長期間オリと接触させることで、旨み成分を取り込み、複雑なニュアンスが伴う。一部オリを残したままフィルターにかけずに瓶詰めし、濁りがある。

Visdomは「知恵」を意味するノルウェー語。



ファームランズ・レッド

Farmlands Red

ピノ・ノワールに一部ブラウフレンキッシュをブレンドしたユニークな赤。淡い色調で、赤い果実にポプリのフローラルな香りが重なり、ピュアで、心地よい飲み心地と清涼感がある。

2014年にのみ試験的に72ケース生産。



ファームランズ・ピノ・ノワール

Farmlands Pinot Noir

フルーティな果実味で、若いうちから親しみやすいワインとして造られるセカンドラベル。純粋な赤い果実味は生き生きとしてジューシー。

バイオダイナミック栽培の自社ブドウを自然発酵させ造られる。



エステート・ピノ・ノワール

Estate Pinot Noir

地勢が異なる複数の区画のブドウをブレンドして造られる、ヨハン・ヴィンヤーズの畑の特徴を味わいに表現したキュベ。淡い色調で、繊細な赤いベリーの果実が伸びやかな酸味とともに、終始デリケートに広がる。約45%を全房発酵。



ニルス・ピノ・ノワール

Nils Pinot Noir

東斜面の日当たりが強い区画のブドウから造られるリザーブ・レンジのキュベ。凝縮したダークチェリーの果実味がきめ細やかな質感のもと、土っぽいニュアンスが潜む。シルキーで、タンニンのストラクチャーがあり、熟成のポテンシャルが高い。全体の50%を全房発酵。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2018年7月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680