

McKenzie-Mueller

マッケンジー=ミュラー



McKenzie-Mueller
VINEYARDS AND WINERY

カリフォルニア州
カーネロス、ラス・アミガス
設立：1989年
オーナー：ボブ・ミュラー &
カレン・マッケンジー
醸造家：ボブ・ミュラー
自社畑：25ha
年間総生産量：2,000-3,500ダース



Las Amigas, Carneros, Napa
California State
Est.: 1989
Owners: Bob Mueller &
Karen McKenzie
Winemaker: Bob Mueller
Estate Vineyard: 25ha
Production: 2,000-3,500 dozens
<http://www.mckenziemuell.com>

元モンダヴィのチーフ・エノロジストが送り出す ガレージ・ワイン

マッケンジー=ミュラーは、80年代ロバート・モンダヴィでチーフ・エノロジストを務めていたボブ・ミュラーが、1989年に妻カレン・マッケンジーとカーネロスに興した極小規模のブティック・ファミリー・ワイナリーです。

ボブはナパ・ヴァレーの農家の家庭で育ち、父親は60年代からラザフォードにブドウ畑を所有し、ナパ・ヴァレーのいくつかのワイナリーへブドウを販売していました。小さい頃から父の畑仕事の手伝いをしていたボブは、次第にワインメイキングに興味を抱き、栽培・醸造を基礎から学ぶため、UC デヴィス校へ進むことを決意します。

修士課程を修了したボブは、かねてから父親とロバート・モンダヴィが親交があったことから、モンダヴィのエノロジストとして迎えられ、ブドウの買い付けにも深く携わりました。契約農家とのパートナーシップを深め、サブ地区や畑ごとに特徴が異なるブドウをどのように質の高いブドウに育て、モンダヴィ・ワインを安定して質を高めていくかがボブの大きな仕事となりました。

モンダヴィで栽培と醸造の経験を数年重ねたボブは1979年、同じナパ・ヴァレーの農家の家庭に育った妻のカレンとオーク・ノルのビッグ・ランチ・ロードに畑を買い、加えて1989年にはカーネロスに土地を買い、ブドウを植え、ワイナリーを興しました。

オーク・ノルとカーネロスの自社畑

マッケンジー=ミュラーの自社畑はナパ市の北、オーク・ノルにあるビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードと、ワイナリーの所在地であるカーネロス（ラス・アミガス）にあります。ビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードは肥沃な深いローム質土壌で、1979年に植えられたカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランが、マッケンジー=ミュラーの赤ワインの核を成しています。一方、カーネロスの畑は水はけのよい砂質粘土質で、シャルドネとピノ・ノワールを主体に、わずかにメルローとプティ・ヴェルドが植えられています。オーク・ノルの力強く豊潤な果実と、カーネロスの香り高く、豊かな酸の果実をブレンドすることで、緻密でエレガントなワインが造られます。

エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞

マッケンジー=ミュラーは1990年に500ケースのワインを初リリースした後、畑を拡張して徐々に生産を増やしてきましたが、今日も年産3,500ダース以下の少量生産を続け、ハイクオリティのクラフトワインをリリースしています。マッケンジー=ミュラーはワイン&スピリッツ紙で「2000年エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に輝いています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10703	Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン	2013	白	¥4,300
9624	Napa JAZZ ナパ・ジャズ	2009	赤	¥3,700
10702	Napa JAZZ ナパ・ジャズ	2013	赤	¥4,500
10160	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2008	赤	¥6,500
10489	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン	2012	赤	¥7,500

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、容量はすべて750ml。

(2018年5月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681



ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc

ジューシーで丸みを帯びたトロピカルフルーツにほのかな若草の香りが縁取り、しなやかで程よい重量感がある。

熟成にステンレスタンクとニュートラルなオーク樽を併用し、果実の膨らみとフレッシュさがバランスよく調和。オーク・ノルに1979年に植えた樹齢40年以上のブドウから僅かな量で生産される。



ナパ・ジャズ

Napa JAZZ

カベルネ・フラン、メルロ、マルベックをそれぞれ約30%にカベルネ・ソーヴィニオンを加えたボルドーブレンド。芳香なフローラルな香りに包まれ、きめ細かいテクスチャーで、エレガントなまとまりがある。収量に恵まれた年に限定生産。



カベルネ・フラン

Cabernet Franc

古木に由来する土、ミネラル、スパイスの香りが立ち、深い色調で、凝縮したラズベリー、プラムの果実がしなやかに広がる。

カベルネ・フランのフローラルな特徴があり、女性的でありながら、力強い芯がある。オーク・ノルに1979年に植えた樹齢40年以上のブドウを主に使用。



カベルネ・ソーヴィニオン

Cabernet Sauvignon

穏やかなチェリーとブラックベリーのアロマは上品で芳香。熟した果実の甘みが舌に広がり、細やかなタンニンが伴う。実際のアルコール度の高さを感ぜないほど、エレガントな印象を受ける。

1979年に植えたオーク・ノルのビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードと一部、カーネロスの畑のブドウを使用し、計40ヶ月の長期熟成を経てリースされる。

*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5月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680