

Mouton Noir

ムートン・ノワール



オレゴン州ウィラメット・ヴァレー、ダンディ
設立：2007年
オーナー：アンドレ・ヒューストン・マック
ワインメーカー：アンドレ・ヒューストン・マック
年間総生産量：20,000ダース



Dundee, Willamette Valley, Oregon State/USA
Est.: 2007
Owner: André Hueston Mack
Winemaker: André Hueston Mack
Annual production: 20,000 dozen
URL : <http://moutonnoirwines.com>

プロフィール

ムートン・ノワール（変わり者）は、NYでソムリエとして活躍していたアンドレ・マックが2007年に興したブランドです。

“ワインはエリートのためにある飲み物ではなく、各々が自由なライフスタイルで楽しむもの”がアンドレのモットー。ワインのサブカルチャーに、ヒップホップやストリートカルチャーの視点を取り入れ、ユニークなラベルやネーミングをトレードマークにし、自由でクリエイティブなワインライフを提案しています。

1972年生まれのアンドレ・マックは、2003年に最年少で北米最高のソムリエのタイトルを獲得した後、フレンチランドリー（ナパ・ヴァレー）、Per Se（ニューヨーク）などトップクラスのレストランのソムリエとして活躍してきました。

ソムリエを退いた後、レストラン時代にこれまでに交流のあったオレゴンの生産者や栽培家を訪ね、自らワインメイキングのプロジェクトを立ち上げました。ワイナリーや畑を所有せず、契約栽培家からブドウを購入し、ダンディにある複数の小規模生産者が施設を共有するノースウェスト・ワインカンパニーでワインは造られます。

限定数でリリースされるムートン・ノワールのワインは、当初、NYのソムリエ仲間のレストランで売られていましたが、評判が広まり、現在はアメリカ主要都市のレストランや、ワインショップで販売され、ヨーロッパへも輸出されています。

優良栽培家からブドウを厳選

ムートン・ノワールのワインは、主にオレゴン、ウィラメット・ヴァレーの契約農家から、特徴的なブドウを厳選し造られます。

●エオラ・アミティ・ヒルズAVA

【ローズロック・ヴィンヤード/ゼナ・クラウン】ともにエオラ・アミティ・ヒルズの最南、標高160-230mに位置する畑。2つの畑にはヴァン・ダザー・コリドーと呼ばれる大きなV字型の谷間に沿って、太平洋から涼風が吹き抜けてくる。排水性の高い火山性ネキア土壌。LIVE、サーモンセーフ認定の畑。

●マクミンヴィルAVA

【ハイランド・ヴィンヤード】マクミンヴィルAVA内でもっとも広

く、古くに植えられた畑。いくつかのウィラメット・ヴァレーのトップクラスのワイナリーがハイランドのブドウを使用している。

●ヤムヒル・カールトンAVA

【イレブングレイド・ヴィンヤード】1986年に植え付けられた標高150-200mに位置する6haの畑。ウィラケンジー堆積土壌。

【グアダループ・ヴィンヤード】1989年に植え付けられた。シルトの上層を火山性土壌と堆積土壌が変化した土壌が覆う。色濃く、小粒で、黒い果実の風味がある。ブドウはケン・ライトなどにも提供されている。

●ダンディ・ヒルズAVA

【ティスル・ヴィンヤード】ジェニソン夫妻が1996年に植え付けたオーガニック育成の畑。火山性ジョリー土壌。

評論家・各紙で注目

ムートン・ノワールはワインスペクテーター、ニューヨーク・タイムズ、ウォール・ストリート・ジャーナルなど、多くのワイン誌や新聞で取り上げられ、注目を集めています。またプロフェッショナルの間でもワインは高く評価され、ヴァリュエーションとして紹介されています。

アンドレ・マック経歴（ソムリエ、醸造家、デザイナー）

1990年代後半 総合金融会社シティ・コープ投資部門に勤務
2001年 テキサス州サンアントニオのレストラン The palm ではじめてワインの仕事に就く
2003年 サンアントニオの高級ステーキハウス、ボハナズでヘッドソムリエとして勤務
30歳でアメリカ最年少ベストソムリエのタイトルを獲得
2004年 ナパ・ヴァレー、フレンチランドリーのソムリエとして勤務
2004-06年 NY4 つ星、Per Se のヘッドソムリエとして勤務
2007年 ムートン・ノワールを設立
2010年 378 ケースのワインを初リリース
2011年 アート・デザイン会社ゲット・フレイッシュ・クリュを設立
現在 ワインエデュケーターとして、さまざまなワインイベント開催やTVなどのワインコメンテーターとしても活躍

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
9772	Bottoms Up White	2014	白	¥3,300
9808	Horseshoes and Handgrenades	2013	赤	¥3,300
10086	Other People's Pinot(O.P.P)	2014	赤	¥3,800
9411	Oregogne Pinot Noir	2012	赤	¥6,800

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。

(2017年7月)



ボトムズ・アップ・ホワイト Bottoms Up White

リースリングを主体に、ピノ・ブランと少量のヴィオニエをブレンド。桃、柑橘のアロマティックな香り立ちとフルーティな口当たりで、爽やかな印象。ソフトな酸味とほのかな柑橘の甘みを最後に感じる。すぐに飲み干してしまうほど、スッキリした味わいのワインであることから、「ボトムズ・アップ」という名が付けられた。



ホースシューズ・アンド・ハンドグレネイズ Horseshoes and Handgrenades

ダークチェリー、赤スグリ、プラムの果実にタバコと杉の香り。スムーズな口当たりで、熟した果実味がバランスよくまとまっている。オレゴン南部ローグヴァレーのシラーを主体に、ワシントン レッド・マウンテンのメルロとカベルネ・ソーヴィニヨンをわずかにブレンドした、風味豊かなコクのある赤ワイン。

■名前の由来：Horseshoes & Handgrenades（蹄鉄と手榴弾）は、“たとえ投げたものが的に近くとも、しっかりと的を射なければ、的中したとは言えない”という比喩的な言い回し。転じて、このワインはユニークなブレンドではあるが、しっかりと狙いのもと造ったワインであるという意味が込められている。



アザー・ピープルズ・ピノ（オー・ピー・ピー） Other People's Pinot

クリアなルビー色で、チェリー、ストロベリーにショウガ、土、花びらのアロマ。ミディアムなボディで、ブラックチェリーの果実をオーク樽のスパイシーなフレーバーが縁取り、軽やかタンニンが伴うドライなフィニッシュ。ウィラメット・ヴァレー北部3つのAVAにまたがる畑のブドウから造られる。

■名前の由来：ヒップホップグループ Naughty by Nature の91年ヒット曲 "O.P.P." (Other People's Property) を言葉遊びから Other People's Pinot Noir (他の人々のピノ・ノワール) とネーミング。



オレゴニーユ・ピノ・ノワール Oregon Pinot Noir

鮮やかなチェリー、クランベリーの実に木苺、腐葉土の香り。ジューシーな果実味に特徴的な酸が溶け込み、バランスのとれたミディアムボディで、ミネラリーなフィニッシュ。エオラ・アミティ・ヒルズの標高の異なる2つの畑から造られる。限定入荷。

■名前の由来：ブルゴーニュのような繊細さを兼ね備え、かつ畑の特徴が味わいに表現されていることから "Oregon" と "Bourgogne" を組み合わせ、ユーモアを交えて "オレゴニーユ" とネーミング。

*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。

(2017年7月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680