



産地紹介：オレゴン州

再生可能エネルギーに満ちた「約束の地」オレゴン ——「スモール・イズ・ビューティフル」が浸透した文化と共同体——

高くそびえ立つ山々と豊かな自然に囲まれたいくつもの川。1840年代の初期開拓者たちにとって、オレゴン州は「約束の地」と考えられていました。ブドウ栽培シーズン中の平均気温が低く、収穫期に雨が降り多いオレゴン州は1970年代までワイン造りには不向きな地と考えられていましたが、熱いパッションをもった小さなアーティストたちが経験と努力を積み重ね、互いに手を取り合い、ともに発展してきました。今日のオレゴンワインの姿は、まさに「約束の地」の証と言えるかもしれません。

オレゴンワインの歴史

1840-50 年代	47年 園芸家ヘンダーソン・ルーリングが醸造用ブドウを植え始める。 50年 ピーター・ブリットがオレゴンで記録上最古のワイナリー、ヴァレー・ビュー・ヴィンヤードをジャクソンヴィル(現在のローグ・ヴァレーAVA)に設立。
1960 年代	61年 UCデイヴィス校を卒業したリチャード・ソマーがアンブクア・ヴァレー、ローズバーク近郊にヒルクレスト・ヴィンヤードを設立。 65年 デヴィッド・レットがダンディー・ヒルズに初めてピノ・ノワールとピノ・グリを植え、翌年ジ・アイリー・ヴィンヤーズを設立。同年チャールズ・クーリーなど、数人のパイオニアたちがウィラメット・ヴァレーにピノ・ノワールを栽培。
1970 年代	パイオニアに続き、州外からオレゴンへ移住してきた人たちがイーラス、ボンジー、ソーコル・ブロッサー、アデルスハイム、エルク・コーヴなどのワイナリーを設立。 79年 フランス『ゴー・ミヨール』誌主催によるワインオリンピックで、ジ・アイリー・ヴィンヤーズの1975年サウス・ブロック・ピノ・ノワールがトップ10に入賞する。
1980 年代	オレゴン州立大学の栽培学者とアメリカンワイン同業者連合会が、フランスの著名なブドウ栽培専門家と密接な関係を築き、カリフォルニアの栽培家が入手できなかったディジョン・クローンをブルゴーニュから取り寄せる。 86年 マクミンヴィル、リンフィールド大学で IPNC ^(注1) が開催される。
1990 年代	フィロキセラの発生により、一部の畑が被害を受けるが、以後、その土地に適したブドウ品種の選定と接ぎ木の台木が選ばれるようになる。
2000 年代	環境に優しいワイン生産に重きを置く非営利認証機関組織LIVE ^(注2) が設立。全米グリーン・ビルディング協会からLEED ^(注3) の認証を受けたことで、オレゴン州は環境に優しいワイン造りにおける先進的存在となる。 07年 Salmon Safe ^(注4) が発足。
現在	ワイナリーは約500、ブドウ畑25,000エーカー、16のAVAが存在。

注1) International Pinot Noir Celebration; オレゴンを中心に国内外の優れたピノ・ノワールの生産者が一同に集うイベントが8月最終の週末3日間行われる。

注2) Low Input Viticulture & Enology; ブドウ栽培において環境にやさしい育成方法の一定条件基準をクリアした生産者に認証を与える非営利組織

注3) Leadership in Energy and Environment Design; 太陽光発電、排水利用などの建物構造や近隣地区への環境保全の利用などを点数式システムで評価する認証機関

注4) アメリカ北西岸に帰還するサーモンの流域と農地を守るべく発足した非営利組織

資料：Oregon Wine Board

【オレゴン州概要】

太平洋西海岸沿いに位置し、北はワシントン州、南はカリフォルニア州に挟まれ、全米10位の州土面積をもつ。農業、林業、水産業が主な産業で、農産物では様々なベリーとナッツ類、水産物ではサーモンが有名。住民・企業・自治体による地域の自然保護の意識が高く、再生可能エネルギーを重視した環境づくりにいち早く取り組んできた州として知られる。スポーツが盛んで、ピバートンにナイキ本社がある。
人口389万人(2012年)、州都セーラム。

【地理】

海岸山脈とカスケード山脈が南北に連なり、ファンデフカ・プレートと地殻変動により形成されたマウント・フッド、マウント・ジェファソン、スリー・シスターズなど3,000m級の山々がそびえる。北部州境に流れるコロンビア川が地域の地質の変化に大きな役割を果たす。ワインの主要産地であるウィラメット・ヴァレーの肥沃さは約15,000年前に起こったミズーラ大洪水の際にコロンビア川から運び込まれた土砂や石で形成された。

【土壌】

ウィラメット・ヴァレーの土壌は大きくは海底堆積土壌(ウィラケンジー土壌)と火山性玄武岩(ジョリー土壌)からなり、その上層部をミズーラ洪水によって運び込まれた砂岩や粘土層が覆う。太平洋沿岸に近いエリアは海産堆積物土壌が多く、ダンディ・ヒルズやエオラ・ヒルズなどの丘陵地には火山性土壌が多く見られる。

【気候】

一年を通して乾燥し、西部は海洋性気候に大きく影響され比較的温暖であるが、時折熱波や寒波が押し寄せる。人口が集中する西部は適度に湿気があり、人口の少ない中部と東部の高原地域は乾燥している。降雨は秋から冬にかけて集中する。

もう一つのヒストリー

79年パリで行われたワインオリンピックでアイリー・ピノ・ノワールが快挙を成し遂げた翌年、ジョセフ・ドルーアンによって再試合が催され、同社が誇る一連のワインとアイリーの同ワインのブラインド対決が行われた。その結果、1975年サウス・ブロック・ピノ・ノワールは、僅差で59年シャンポール・ミュジニーに次いで2位となった。後にドルーアンはオレゴンに進出し、88年ダンディ・ヒルズにワイナリーを設立する。

PICK UP WINE

Brooks Pinot Blanc

CODE
9396

**ブルックス
ピノ・ブラン 2013**

産地：オレゴン州ウィラメット・ヴァレー
希望小売価格 **¥3,000**



アルザス品種の白ワインだけでも10銘柄以上も揃うブルックス。このピノ・ブランはすっきりとした爽やかさのなかに、ふくやかな果実味があり、スイスイと喉を通り、もう一杯飲みたい美味しさがある。レモン、メロン、桃の風味にほのかなオレンジピールの苦味が伴い、生き生きとした酸味が心地よく、幅広い料理とフレキシブルに楽しめる。



Bergström Sigrd Chardonnay

CODE
9392

**ベルグストロム
シグリッド・シャルドネ 2012**

産地：オレゴン州ウィラメット・ヴァレー
希望小売価格 **¥12,700** (36本限定)



このたびきり極上のシャルドネは、玄武岩土壌の7つの畑から造られた最高質のキュベを厳選したバレルセレクション。大柄にならず、ミネラリーな硬さがあり、どこまでも伸びやかな酸と洗練された余韻が続き、最後に深い感動がやってくる。価格を見て驚くかもしれませんが、実際にこのワインを飲んだことのある人たちが絶賛。在庫あるうちにトライ！



NEW

* 価格はすべて消費税別；容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml；ヴィンテージに続く(S)はスクリュエキャップ使用です。

6つのサブ AVA

ウィラメット・ヴァレーには6つのサブ AVAがあり、それぞれ微気候、土壌、高度など環境条件が異なるため限定的な呼称として使われている。AVAごとに共通するいくつかの特徴をワインに見つけることができるが、同時に畑の位置や樹齢、クローンなどの違いによっても多様。

チュヘイラム AVA map①

北西フォレスト・グローヴ から南西ウィルソンビルまで32kmに広がる。AVA内にはリボン・リッジ、パレット・マウンテン、ボールド・ピークなど丘陵地がある。サブ AVAのなかで土壌構成が最も多様。土壌：やや茶色がかかった色で、砂とシルトが混在。南側と西側の斜面では主に玄武岩と海底堆積物が、北東部の斜面では氷河時代の黄土が見られる。ワインの特徴：赤い色調で、赤から黒にかかる果実。エレガントで、最もスタイルの変化に富む AVA。

取扱: チュヘイラム、ベルグストロム、J.K キャリアー

リボン・リッジ AVA map②

ニューバーグとガストンの町を挟む AVAで、チュヘイラム・マウンテンズ北西端に位置する。海底堆積物が積もった丘陵地で、ウィラメット・ヴァレーで最も小さなサブ AVA。

土壌：主に海底堆積土壌と流土砂質土壌。
ワインの特徴：濃厚な赤紫色。ダークフルーツ、高い酸度、しっかりとしたタンニン。

取扱: チュヘイラム、リボン・リッジ・ワインズ

ヤムヒル=カールトン=ディストリクト AVA map③

ヤムヒルとカールトンに広くまたがる AVA。海拔100~300mにあり、AVA全体が西側海岸山脈の雨蔭の内部に収まっている。

土壌：主に海底堆積土壌。灰白色で、pH が低く、酸度が高く、非常に排水性がよい。標高差によって土質が異なる。

ワインの特徴：色調は赤から黒にかかる中間色。黒系果実；ブラックチェリー、ブラックベリー。

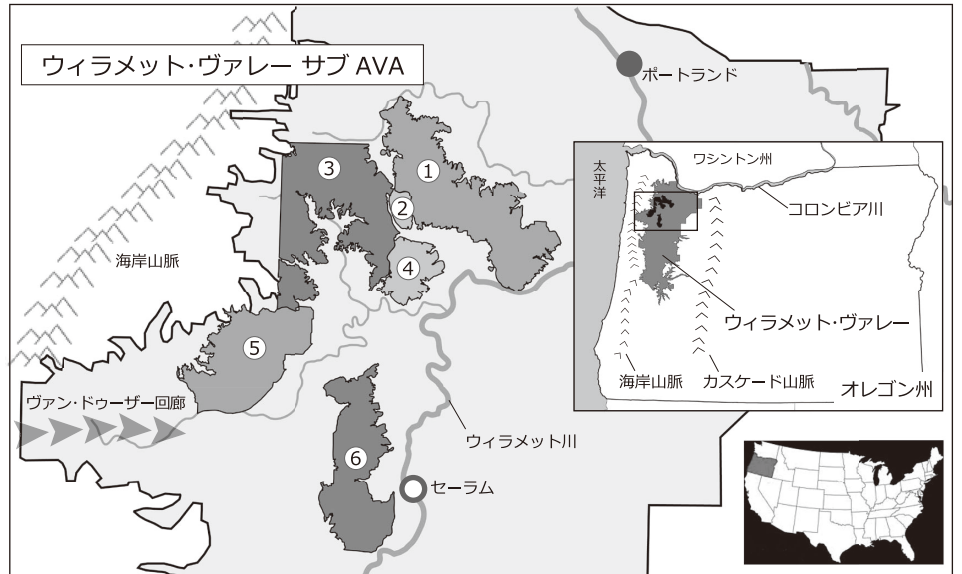
取扱: ペナー・アッシュ・ワインセラーズ

ダンディー・ヒルズ AVA map④

ダンディー北側と西側に広がる丘陵地にある。AVA内に530haの畑が広がり、40以上のワイナリーと畑が存在する。とりわけピノ・ノワールが重要な品種で、名声を得ている。

土壌：玄武岩を基盤とした褐色の火山性土壌。pHが高く、酸度が低い。西側と北側の標高の低い斜面では海底堆積物が見られる。

ワインの特徴：透明感のある淡い色調。赤い果実；



ストロベリー、レッドチェリー、赤スグリのスイートな果実味で、タンニンは穏やか。

取扱: ジ・アイリー・ヴィンヤーズ、ベルグストロム、チュヘイラム

マクミンヴィル AVA map⑤

マクミンヴィル市から南西シェリダンまで広がり、ウィラメット・ヴァレー内で最西に位置する AVA (太平洋沿岸から80km)。海岸山脈が雨を遮断し、畑が位置するエリアは降雨量が極めて少ない。標高約50mにあり、14のワイナリーと240haの畑がある。土壌：海底堆積物に玄武岩と沖積土が混じる。

ワインの特徴：赤から黒にかかる中間色。黒系果実；ブラックチェリー。力強く、土っぽく、スパイシーで、タンニンはやや強め。

エオラ=アミティ・ヒルズ AVA map⑥

北はアミティから南はセーラムまで南北24km、東西10kmを囲む AVA。太平洋からウィラメット川まで、海岸山脈の狭間に流れ込む風(ヴァン・ドゥーザー回廊)の影響で、夏季でもあまり気温が高くない。26のワイナリー、約700haの畑が存在する。エオラ(Eola)とはこの地域の風が強いことから名付けられたもので、ギリシャ神話に登場する風神「アイオロス」に由来する。

土壌：主に玄武岩を基盤とするネキアおよびジョリー火山性土壌。西側と北側の高度の低い斜面では、海底堆積物が見られる。

ワインの特徴：濃紫色。黒系果実；ダークチェリー、ダークベリー。果実は熟度、酸度ともに高い。

取扱: ブルックス、ベセル・ハイツ

クリエイティブな美食の街 ポートランド

オレゴン州最大の都市ポートランドには、州内外から来たシェフたちが地元の新鮮な素材を使い、形式にこだわらないさまざまなスタイルの料理を提供するレストランが数多くある。ここ数年は、ウィラメット川東側ノース・イースト地区とサウス・イースト地区に次々と話題のレストランやバーがオープンし、ダウンタウンや街の住宅地からも近いことから、いつも地元の人々で賑わっている。ここでは特に個性的で料理の評判が高いお店をご紹介します。

◆ **Le Pigeon**：フランスのビストロ料理を基本としながら、さまざまな発想で一品料理を出す地元客で賑わう人気店。鳩料理が有名だが、ウナギのフリットなど日本の食材をアレンジした料理もある。キッチンを一歩できるカウンターに席が取れば興奮は止まない。世界各国のワインセレクションも素晴らしい。姉妹店 Little Bird はカジュアルな本店に比べ、クラシックな雰囲気と料理。

◆ **Laurelhurst Market**：あらゆる肉料理を堪能できるレストランで、肉を販売するショップが併設されている。店内にはドライエイジングさせたビーフがぎっしり並び、部位ごとにメニューがある。サイドメニューも充実し、肉以外のタパスも美味しい。できれば4名以上で行きたいお店。

◆ **Navarre**：イタリアン、フレンチ、スパニッシュの郷土料理をベースにした創作料理をタパスでサーブするお店。ワインはグラスで30種類以上揃える。2号店 Lucelはイタリア食料品とパスタ料理店の合体。東京原宿にも最近オープン。

A to Z Pinot Noir



エイ・トゥー・ゼット ピノ・ノワール (1500ml) 2012 (S)

産地：オレゴン州
希望小売価格 ¥8,400

オレゴン州一帯に広がる70以上の畑のブドウを巧みにブレンドして造られるバリュール・オレゴン・ピノ・ノワール。温暖なシーズンが長く続いた2012年は熟度が高く、果実のポリウムがある豊かな仕上がり。年末年始はマグナムボトルで祝いましょう！



Ribbon Ridge Wines Pinot Noir Ridgecrest Vineyards



リボン・リッジ・ワインズ ピノ・ノワール リッジクレスト・ヴィンヤーズ 2010(S)

産地：オレゴン州ウィラメット・ヴァレー、リボン・リッジ
希望小売価格 ¥10,000

RRワインズはチュヘイラムのオーナー、ハリー・ピーターソン・ネドリーが所有するブランドで、80年代初めにリボン・リッジ地区に最初に植えた区画から限定生産される。ブラックプラム、クリスマス・スパイス、マッシュルーム、ダークチョコのアロマで、一貫してシルキー。しなやかなミディアムボディで、エレガンスと深さを持ち合わせた逸品。



ワイン詳細は、www.village-cellars.co.jp をご参照ください。



Introducing winemaking regions: Oregon

A 'small is beautiful' culture and community of winemakers makes Oregon truly look like the 'promised land'.

For the early pioneers of the 1840s who came by wagon train, Oregon was considered the 'promised land' of fertile valleys with flowing rivers surrounded by large mountains. However, with a low average temperature during the viticulture season, and high chance of rain during the harvest, Oregon was considered unsuitable for wine production until the 1970s, when the efforts of a small group of artisan winemakers applying their passion and knowledge, planted the seeds of the modern industry in Oregon. Today for winemakers, it is indeed the 'promised land'.

The history of wine in Oregon

1840-50s	In 1847 horticulturist Henderson Luelling planted the first wine grapes in Oregon. The first recorded winery was built by Peter Britt in Jacksonville in the 1850s at the Valley View Vineyard, in what is now the Rogue Valley AVA.
1960s	The modern Oregon wine industry only started to rebuilt in the 1960s. Hillcrest Vineyard was established by Richard Sommer, a graduate of the wine program at UC Davis, near Roseburg in Umpqua Valley. The first Pinot Noir and Pinot Gris vines were planted in the Dundee Hills in 1965 by David Lett, who established the Eyrie Vineyards in 1966. Around the same time Charles Coury and others began growing Pinot Noir in the Willamette Valley. Out-of-state winemakers began to migrate to Oregon, including Dick Erath, Dick & Nancy Ponzi, Susan & Bill Sokol Blosser, and David & Ginny Adelsheim, and established wineries including Elk Cove.
1970s	In 1979 David Lett and Eyrie put Oregon wines on the world map, when an Eyrie Vineyards South Block Pinot Noir 1975 was selected the best Pinot Noir at the French Wine Olympiades sponsored by Gault Millau magazine.
1980s	Closer ties were forged between horticulturalists at Oregon State University and notable French wine cultivation experts. This relationship gave Oregon vintners access to Dijon clones from Burgundy that weren't available to Californian growers. The IPC was started at Linfield College in McMinnville in 1986.
1990s	The discovery of phylloxera root louse necessitated the use of resistant rootstocks, and many vineyards took the opportunity to graft on grape varieties more suitable for the terroir.
2000s	Emphasis on environment-friendly wine production led to the establishment of LIVE, a non-profit for certifying organic standards, together with the first LEED certification of winery buildings.
Today	There are currently nearly 500 wineries, 10,000ha of vineyards under cultivation, and 16 AVA (American Viticultural Area) designated wine grape-growing regions in Oregon.

1. Held over 3 days every August, the IPC (International Pinot Noir Celebration) attracts Pinot Noir producers and lovers from around the world.
2. LIVE (Low Input Viticulture & Enology) is a non-profit organization that certifies producers who meet their standards for environment-friendly viticulture.
3. LEED (Leadership in Energy and Environment Design) is a set of rating systems for the design, construction, operation, and maintenance of green buildings, homes and neighbourhoods.

Sources: Oregon Wine Board

[Oregon Overview]

Located along the Pacific west coast, sandwiched between Washington State to the north and California to the south, it is the 9th largest state in the US by land area. Agriculture, forestry, and fishing are the main industries, and it is known for the variety of berries and nuts produced, and quality salmon. The state is very liberal, known for its conservation focus at the residential, business and local government level, and a leader in the adoption of renewable energy. Sport is very popular, and the headquarters of Nike are in Beaverton.
Population: 3.89 million (2012). Capital: Salem.

[The Terrain]

The Coast Ranges and Cascade Mountains run contiguously from north to south, while Mount Hood, which was formed by the volcanic activity of the Juan de Fuca Plate, links with Mount Jefferson and the Three Sisters to form a continuous chain of 3000m high mountains. The Columbia River which forms much of the northern border of Oregon, played a major role in the region's geological evolution. It cuts through the Cascades, and repeatedly flooded about 15,000 years ago during the last ice age, depositing the sand and stone that contribute to the fertility of the Willamette Valley today.

[The Soil]

The bedrock of the Willamette Valley is marine sediment from millions of years ago when it was still under the sea. As it emerged from the seas, volcanic eruptions trapped the valley between two mountain ranges, laying down the volcanic basalt and sedimentary sandstone seen in Dundee Hills and Eola Hills today. 15,000 years ago the Missoula floods deposited silt and sand topsoils.

[The Climate]

Characterised by cool wet winters and warm dry summers, the maritime influence moderates the weather and temperatures throughout the year, and enables a long growing season. Rainfall varies considerably from place to place within the valley, with higher average rainfalls in low elevations in the foothills of the Cascade and Coast ranges, and lower average rainfalls in the north around Portland.

Making history

A year after Eyrie Pinot Noir stunned the world at the French Wine Olympiades, a rematch took place in Paris. Hosted by Joseph Drouin, a series of blind tastings of the Eyrie Pinot Noir and French wines saw Eyrie's 1975 South Block Pinot Noir run a close second to a 1959 Chambolle-Musigny. As a result, Drouin took a personal interest in Oregon, and established a winery in the Dundee Hills that produced its first wines in 1988.

PICK UP WINE

CODE
9396



Brooks Pinot Blanc 2013

Region: Willamette Valley
RRP ¥3,000



An Alsace style Pinot Blanc, aromas of cantaloupe, pear and a hint of apricot on the nose, with notes of cut grass, white peach, apple skin, and summer rain on cement. Medium-bodied with great structure, the palate shows lively acidity with fresh fruit flavours, with orange rind, cut pear, lemon curd and melon.

CODE
9392



Bergström Sigrid Chardonnay 2012

Region: Willamette Valley
RRP ¥12,700

Bergstrom's flagship wine, it is a selection of their finest barrels from the seven exclusive Chardonnay vineyards in the Willamette Valley. Explosively aromatic, with classic Chardonnay characters of hazelnut, saffron, lime blossom, Meyer lemon, spiced cream, and hints of smoke and oak. A very limited edition wine!



NEW
(36 bottles only)

The six sub-AVAs in the Willamette Valley

The Willamette Valley has six sub-AVAs, defined by a mix of different microclimates, soil types, and other geographical and environmental factors. Even as one sub-AVA shares common characteristics, further variation is provided by the position of the vineyards, selection of clones, and age of the vines at each winery.

Chehalem Mountains AVA (map #1)

32km long and 8km wide, this AVA stretches from Forest Grove in the northwest to Wilsonville in the southeast. Several discrete spurs, mountains and ridges, such as Ribbon Ridge and Parrett Mountain, influence the weather. The soil structure is the most diverse among the sub-AVA.

Soil: Soils on the southern and western slopes are basaltic and marine sedimentary, while soils on the north face of the mountains are windblown loess
Wine characteristics: Ranging from lightly red-fruited, elegant and balanced styles, to black-fruited, briary, earthy, and highly structured wines showing brown spice and wood notes.

VC Producers: Chehalem, Bergström, JK Carriere

Ribbon Ridge AVA (map #2)

Located at the northwest end of the Chehalem Mountains, the smallest sub-AVA in the Willamette Valley is sandwiched between the towns of Newberg and Gaston, the climate protected by taller landmasses surrounding it.

Soil: Uniform marine sediments.

Wine characteristics: Black fruit, moderate to high structure, with good extraction.

VC Producers: Chehalem, Ribbon Ridge Wines

Yamhill-Carlton District AVA (map #3)

100-300m above sea level, the entire AVA is in the rain shadow of the Coast Ranges to the west, creating a unique set of growing conditions and world-class Pinot Noir.

Soil: Ancient marine sediments with high acidity and low pH, and very good drainage. The soil varies with differences in altitude.

Wine characteristics: Deep ruby colours, and broad silky tannins. Powerful raspberry, black cherry, and blackberry aromas and flavours.

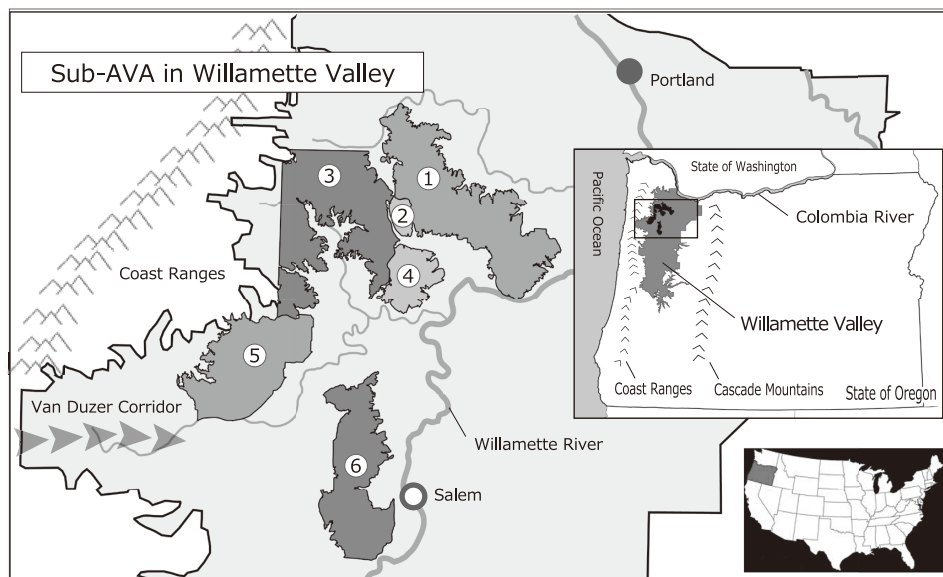
VC Producers: Penner-Ash Wine Cellars

Dundee Hills AVA (map #4)

Running north to south, overlooking the Chehalem Valley in the north and the Willamette River in the south, it is the most densely planted AVA, home to more than 40 wineries and 530ha of vineyards. It is known around the world for its Pinot Noirs.

Soil: Reddish, silt, clay, loam soils derived from Columbia River basalt flows are easily decomposed to provide moderately rich, deep, and good water-holding soils.

Wine characteristics: Red to black fruited, with



raspberry to black cherry ranges, offering earth, truffle, cola, and perfume aromatics and flavours, light spices and a sweet core on the palate.

VC Producers: Eyrie Vineyards, Bergström, Chehalem

McMinnville AVA (map #5)

Extending approximately 30km south-southwest from McMinnville City toward the mouth of the Van Duzer Corridor, it is the westernmost AVA in the Willamette Valley, just 80km from the Pacific coast. It is in the rain shadow of the Coast Ranges, and most of the 14 wineries and 240ha of viticulture are at a low altitude.

Soil: Primarily uplifted marine sedimentary loams and silts, with alluvial overlays and basalt base beneath.

Wine characteristics: Highly pigmented, with a strong backbone of tannin and acidity, and full palate of black fruit and earthy flavours.

Eola-Amity Hills AVA (map #6)

A ridge of hills adjacent to the Willamette River, 10km wide and stretching 24km north-south with Amity Hills to the north and the Eola Hills at the southern end. The shallow soils of the Eola Hills contain volcanic basalt from ancient lava flows, while the Van Duzer Corridor allows cool Pacific Ocean winds to drop temperatures dramatically, especially during late summer afternoons. The AVA is home to 26 wineries with 700ha under cultivation.

Soil: Mainly basaltic but marine sedimentary at the lower elevations on western and northern slopes.

Wine characteristics: Full-bodied wines, with blackberry, black cherry and plum fruit, bright acidity and firm structure.

VC Producers: Brooks, Bethel Heights

Portland – the home of creative cuisine

Oregon's largest city, Portland has attracted chefs from throughout the US and further afield, who delight in the availability of fresh local ingredients, and willingness to push the envelope on creativity in the kitchen. Many of the restaurants are eclectic in their styles and menus, and defy fitting into genres and types. In the last few years many hot restaurants and bars have opened in the west side of the Willamette River. Since it is close to both downtown and residential areas, they are always crowded with locals. Here are three of our favourites.

◆ **LePigeon:** This casual French bistro cuisine is very popular, crowded with locals who keep coming back to sample the changing a la carte menu. Famous for its pigeon dishes, it also combines ingredients from different cuisines such as eel fritters from Japan. Counter seats let you watch the non-stop action in the kitchen. The excellent wine list is very international. Sister restaurant, Little Bird, provides tasty cuisine in an intimate environment.

◆ **Laurelhurst Market:** A steakhouse-inspired brasserie, bar and butcher shop, it is obviously very meat focused, with dry aged meats from the shop the highlight on the menu. They also offer a range of side dishes, and delicious non-meat tapas. A great choice for families and larger groups.

◆ **Navarre:** France, Italy and Spain inspire the creative cuisine at this hidden treasure on Portland's eastside, with many dishes based on Spanish regional cuisine in tapas style, complemented by more than 30 different wines by the glass. A second restaurant, Luce offers a selection of pastas and other Italian dishes. Navarre recently opened a restaurant in Harajuku, Tokyo.

CODE
9384



A to Z Pinot Noir (1500ml) 2012(S)

Region: Oregon
RRP¥8,400

Excellent value in an Oregon Pinot Noir, a skilful blend of fruit from more than 70 vineyards spread throughout the State. 2012 was a warm growing season, producing vine-ripened fruit with rich full flavours. This magnum size bottle is perfect for celebrating Christmas or New Year.



CODE
9200



Ribbon Ridge Wines Pinot Noir Ridgecrest Vineyards 2010(S)

Region: Ribbon Ridge, Willamette Valley
RRP¥10,000

A complex, 3-dimensional, dark-fruited Pinot Noir, with Christmas spice, molasses, dark chocolate, saffras and tobacco accents. A highly-perfumed bouquet of fresh raspberry, cherry-cola, succulent herbs and potpourri. The palate is dense with black raspberry, chocolate ganache and spicecake.

