



産地紹介: カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

新たな価値を創造するプレミアム産地

—— 輝かしい個性と多様性の宝庫 ——

アメリカでどこよりも早く、量から質へと転換を図り、本格的なワイン造りに取り組んだ産地、ナパ・ヴァレー。60年代後半から70年代にかけ、醸造技術を高め、設備の近代化を図り、品質重視の姿勢を打ち出すことで、原産地ブランドの名声を築き上げることに成功し、今日では世界有数のプレミアムワイン産地の一つにまで発展しました。

築かれた成功の延長線上に、さらにベンチャー企業や有力な投資家加わり、革新的なビジネスの方向性を見出し、ブランド構築のための新たな試みを行う。ワインメーカー、ワインコンサルタント、大学教授などがさまざまな角度から参画し、ヴィジョンを共有することで、ナパ・ヴァレーワインのさらなる可能性が切り拓かれていく。このような独創的な共同活動は、シリコンヴァレーのビジネスモデルとも共通するところがあります。——ナパ・ヴァレーには新しい価値を生み出すエネルギーが絶え間なく湧き上がり、それが今日も人々を魅了しているのかもしれない。

ナパ・ヴァレー ワイン産業の歴史

1836年	ジョージ・ヨートがヨートヴィルに初めて住居集落を築き、ブドウ畑を開墾。ゴールドラッシュ(1849年～)と後の大陸横断鉄道開通(1869年)により東海岸から多くの人がカリフォルニアへ移住。
1861年	チャールズ・クルッグがセント・ヘレナにナパ・ヴァレーで初めての商業ワイナリーを設立。その後、シュラムズバーグ(1862年)、ベリンジャー(1876年)、イングルヌック(1879年)など140以上のワイナリーがナパ・ヴァレーに設立され、ワイン産業が急成長するものの、過剰生産により価格が急落。加えて1877年にはナパ・ヴァレーで初めてフィロキセラが見つかる。その後各地へ急速に広がり、19世紀終わりまでに多くの栽培農家とワイナリーが閉鎖に追い込まれる。
1920年	禁酒法制定により、多くのワイナリーは閉鎖。一握りのワイナリーだけが礼拝用ワインの生産を許される。(1933年 禁酒法廃止)
1938年	ロシア人醸造コンサルタント、アンドレ・チェリチェフがポリュー・ヴィンヤードのワインメーカーに就任、近代醸造技術をボルドーからカリフォルニアへ持ち込む。のちにチェリチェフはナパ・ヴァレーでのフランス高貴ブドウ品種への植え替え、丘陵地でのブドウ栽培を助言する。
1976年	フランスVSカリフォルニアのブラインド対決がパリで行われ(「パリの審判」)、1973年シャトー・モンテレーナと1973年スタッグス・リープ・ワインセラーズがそれぞれシャルドネ部門とカベルネ部門の1位となる。
1981年	「ナパ・ヴァレー」がカリフォルニアで最初の政府認定呼称産地となる。ナパ・ヴァレー・ヴィンテナーズ主催ワインオークションが初めて行われる。
1990年代	カルトワインの登場とともに、完熟したパワフルなワイン造りの傾向に拍車がかかる。
2000年	9月 ナパ・カウンティでマグニチュード5.2の地震が発生。熟成樽・ワインのストックなど大きな被害を受ける。
2008年	地域の環境汚染防止と自然環境保護を目指した組織「Napa Green」発足。サステナブル生産の促進を目的に、除草剤や殺虫剤の化学薬品の使用、ワイナリーから排出される汚染をなくし、環境にやさしいブドウ栽培を行う農家、ワイナリーに認定証を発行。
2012年	ナパ・カウンティ全体で約800のワイナリーが存在。生産量は840万ケース(全カリフォルニア州の3.4%)

参考: NAPA VALLEY VINTNERS (napavintners.com) 他

【地理】 ナパ・ヴァレーは北緯38°、西のマヤカマス山脈(標高600m)と東のヴァカ山系(標高850m)の間に北西から南東にかけ約50キロにわたり伸びる細い谷間で、幅はナパ市街近郊の最も平らな地域で幅約8キロ、北端のカリストガでは幅1.6キロに過ぎない。標高は南端の平野部から徐々に上昇し、北端にあたるセント・ヘレナ山麓のカリストガは110mに達する。

この地形は、北米大陸西岸で10万年にわたって太平洋プレートと北米大陸プレートが繰り返し押し合い、その圧力によって海底が隆起し、形成された。

【土壌】 度重なる火山噴火や地殻変動により地形は変化に富み、地層も砂利を多く含む浅いローム質粘土層から、保水力のある深い粘土層まで、1つのサブAVAのなかでも30種類以上が混在する。土壌は、概して、北部は火山溶岩と火山灰を大量に含み、平地は表土が深く保水性が高い沖積土が多く、南部は主にサン・パブロ湾の定期的な侵食により形成された堆積物からなる。

【気候】 温暖で乾燥した地中海性気候で、降雨は冬に集中する。太陽光が非常に強いが、北極から流れ込むカリフォルニア海流とそれにより生まれる霧がこの強い太陽光と気温上昇を和らげている。カリフォルニア海流は、北風が吹くと、風と地球の自転の力により、岸から沖に向かって移動する。そうして岸付近の海水が減少すると、深層の冷たい海水が大陸の斜面を伝って湧昇するため、上空の空気は冷やされ、霧が発生する。特に夏は湧昇が激しく、サンフランシスコ湾付近は、たびたび冷たく深い霧に覆われる。一方、カリフォルニアの広大なセントラル・ヴァレーは、灼熱の太陽光によって加熱され、暖かい空気が上昇する。そのため、カリフォルニア沿岸部のカーネロスからナパ・ヴァレー北端のカリストガに至る一帯には低気圧帯が生じやすく、その隙間に海からの冷気が猛烈な勢いで流れ込む。

このような気象条件によって加熱と冷却が繰り返されるナパ・ヴァレーの気候はパターン化し、そのサイクルの平均日数とリズムがヴィンテージを特徴づける一つの要因となっている。

「パリの審判」が残したもの —— 1976年、アメリカのワインがフランスワインに勝利した「パリの審判」は、世界中に大きな余波を広げました。フランス以外の国でも素晴らしいワインが造られることが実証されたことで、それまで広く信じられていた「フランスワインの伝統と名声」に対する一極主義的な価値観は、より開かれたものへと変化し、ワインをとりまく人の移動や投資は国や地域を超え、ダイナミックになっていきます。映画「ボトル・ドリーム カリフォルニアワインの奇跡」(2008年制作)では、「パリ対決」がコメディタッチで面白く描かれ、この映画を観ると、自ずとナパ・ヴァレーのワインが飲みたくなってきます。

PICK UP WINE

Hendry Zinfandel Blocks 7&22

CODE
9621



**ヘンドリー
ジンファンデル・ブロック7&22 2012**
産地: カリフォルニア州ナパ・ヴァレー
希望小売価格 **¥6,200**

ジンファンデルはベリーの果実味が強調され、時として煮詰めたジャムのような甘ったるくなることがあるが、このワインには甘さや圧倒するパワーはなく、自然の酸が全体をエレガントにまとめている。しなやかできれいな質感に、ベテラン栽培家のジンファンデルへのこだわりが感じ取れる。



Hess Collection Mount Veeder 19 Block Cuvee

CODE
9532



**ヘス・コレクション
マウント・ヴィーダー・19ブロック・キュベ
2011**
産地: カリフォルニア州ナパ・ヴァレー
希望小売価格 **¥6,200**

カベルネ・ソーヴィニヨン約50%にマルベックとシラーをブレンドしたキュベ。赤いベリーの果実にスパイシーな風味が見事にマッチ。スムーズで、グラス単体でも楽しむことのできる美味しさがある。マウント・ヴィーダー地区の標高400-660mの斜面にある19区画のブドウから造られる。



*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)はスクリューキャップ使用です。

ナバ・ヴァレーのサブAVA

総面積91,171ha(ブドウ栽培面積 45,000ha)のナバ・ヴァレーは、カリフォルニア州のAVA(政府認定の栽培地域)の一つで、16のサブ・リージョン(サブAVA)に区分されています。そのうち主要なサブAVAを抜粋して紹介します。

【マウント・ヴィーダー map①】

標高185～650m。栽培面積400ha。太平洋沿岸にあり海洋性気候で寒流の影響を受けることから、比較的冷涼。多くのブドウ畑は霧の降る位置より高い標高に位置し、夜間の気温の低下は緩やか。年間降雨量875mm。

土壌：太古の海底が隆起した堆積土で酸度が高く、肥沃度は低い。土質は砂、砂混じりの粘土。表土が浅く、水はけがよい。傾斜が30°と大きいため、畑の多くはテラス状になっている。

主な栽培品種：CS, ME, ZN。低収量のカベルネには、しっかりしたタンニンが備わり、長期熟成型のワインが造られる。冷涼な年のカベルネには、青っぽさが感じられる。

【ヨートヴィル map②】

標高6～61m。栽培面積1,600ha。南から北に吹き抜ける海風と霧の影響を受け、ヴァレー内陸部ではとりわけ冷涼で、栽培シーズンが長い。午前中は濃い霧で覆われることが多く、北部カリストガやセント・ヘレナに比べるとかなり涼しく、夏の夜間は13℃ぐらいまで下がる。年間降雨量 800mm。

土壌：主に小石の混ざる粘土質ローム及び沖積土で、比較的肥沃。

主な栽培品種：CS, ME。ワインはフローラルな香りを放ち、一般的に酸と明確なタンニンがあり、長期熟成に向くストラクチャーのあるワインが造られる。

【スタックス・リープ map③】

標高20～155m。栽培面積480ha。午前中は海からの涼風と霧が入り込むが、内陸部に位置するため午後には温度が上昇しやすい。夏は32℃以上となることもしばしばで、丘陵地の岩肌が土中の温度を高める。年間降雨量750mm。

土壌：ヴァカ山系の侵食により生み出された小石の混じる火山性ローム。岩の多いヒルサイド(山の斜面)は、表土から深さ50-180cmほどに粘土の岩盤があり、排水性が高い。

主な栽培品種：CS, ME, SGV。ワインには共通して絹のような質感があり、果実のまろやかさと滑らかさは、マルゴーに例えられる。

【セント・ヘレナ map④】

標高：31～217m。栽培面積3,642ha。北部に位置し、西側には山が立ち塞がっているため霧や涼風の

影響が少ない。地区内北部は山が迫り、ヒルサイドでは地熱の照り返しがある。夏は乾燥し、最高気温は31～35℃に達する。年間降雨量 950～1000mm。

土壌：南と西側の境界地は、主に砂利質粘土層の多い堆積土で、適度に保水性がある。北と東側は火山性の土壌が多く、深い表土で、肥沃度が高い。

主な栽培品種：CS, ME, CF。果実の熟度の高く、赤と黒が混じる豊かな果実味で、力強いワインを生む。深みがあり、しっかりとしたタンニンのストラクチャーのあるワインが多い。西側北部には樹齢100年を超える古樹のジンファンデル、プティ・シラーの畑が点在する。

【スプリング・マウンテン map⑤】

標高186～806m。栽培面積400ha。沿岸部から50kmと近いため、海洋性気候の影響を受けやすく、冷涼で雨が多く、湿度が高い。同じく標高の高いマウント・ヴィーダーと並び、日中の気温はヴァレー内で最も低く、昼夜の気温差が少ない。年間降雨量 1250mm。

土壌：標高により表土の深さが異なり、山間地のエリアは深く、低地は浅くなる傾向がある。低地は主に沖積土で、地区内の多くを占める山間部に、ソノマ火山の地層が風化した砂岩・頁岩が混じる痩せた堆積土が見られる。

主な栽培品種：CS, ME, ZN, SY, CH。赤品種の色は濃く、豊潤な果実味を生む。

【ハウエル・マウンテン map⑥】

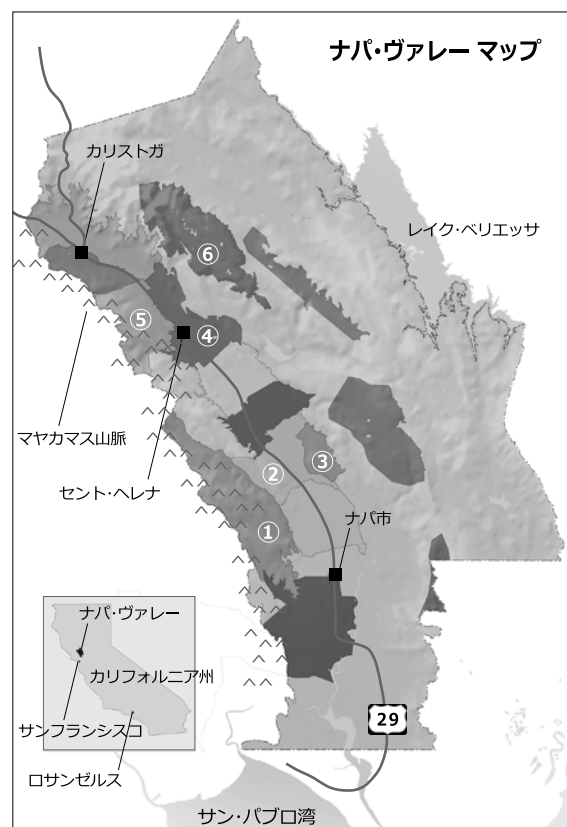
標高186～806m。栽培面積240ha。温暖で、乾燥した地区。午後は西から照りつける強い日差しで気温が上昇するが、しばしば霧に覆われる。夜間の気温は非常に低く、昼夜の気温差が大きい。年間降雨量 1250mm。

土壌：典型的な火山性土壌で表土は浅く、岩が多く混じる痩せた土壌で、排水性が高い。

主な栽培品種：CS, ZN。凝縮度があり、力強く、パワフルで、しっかりとした酸と骨格もある。カベルネ・ソーヴィニオンは硬く引き締まり、長期熟成向けのワインが多い。またこの地区の伝説的なジンファンデルも長期熟成に向く、力強いストラクチャーがある。

ヴィレッジ・セラーズ取扱生産者

【ヘンドリー】70年以上に亘り、栽培家として携わってきたヘンドリーが1992年に興したワイナリー。カーネロスとマウント・ヴィーダーの中間に位置する緩やかな高台にある畑は、サン・パブロ湾からの涼風が吹き抜ける一方、西側に聳え立つマウント・ヴィーダーが太平洋から吹きつける雨と寒風を遮り、温暖な気候



を保つテラスとなっている。徹底したブドウ育成管理のもとで、卓越したワインが造られる。

【ヘス・コレクション】スイス人ドナルド・ヘス氏がナバ・ヴァレーで最も古い醸造所(1876年設立)をクリスチャン・ブラザーズから購入し、1986年にワイナリーを設立。本拠地のマウント・ヴィーダー以外に、ポーブ・ヴァレーとナバ市南部とモンレーに自社畑を所有。ワイナリーの隣にドナルド・ヘスが世界中から収集したアート・コレクションのギャラリーを併設。

【マッケンジー= ミューラー】80年代、ロバート・モンダヴィのエノロジストとして活躍したボブ・ミューラーと妻のカレン・マッケンジーが1989年にカーネロスに興したガレージ・ワイナリー。オーク・ノルとカーネロスに自社畑を所有し、年産2,500ケースの限定生産のもと、調和的で、かつ長期熟成型のワインが造られる。

【シャペレ】禁酒法廃止後、ナバ・ヴァレーで2番目に公式に承認された45年以上続く家族経営ワイナリー。ヘネシー湖を見下ろすプリチャード・ヒルを切り開いたパイオニアであり、この地区を代表するプレミアムワイナリー。山肌を利用して植樹されたプリチャード・ヒルの畑は排水性に優れ、ブドウは小粒で、果皮が厚く、緻密で凝縮感あるワインを生む。

McKenzie-Mueller Cabernet Franc

CODE
9409



マッケンジー=ミューラー カベルネ・フラン 2007

産地：カリフォルニア州ナバ・ヴァレー
希望小売価格 ¥6,500

ブドウ栽培と醸造の経験が豊富なボブ・ミューラーは、父がオークノルに植えたカベルネ・フランに、涼しいカーネロスの畑の同品種をブレンドし、バランスを研ぎ澄ませた。ポルドー右岸のカベルネ・フラン主体のワインに感動した経験のある人に、このワインをぜひ飲んでほしい。数年の熟成を経て、今最高の状態！



Chappellet Signature Cabernet Sauvignon

CODE
9878



シャペレ シグニチャー・カベルネ・ソーヴィニオン 2013

産地：カリフォルニア州ナバ・ヴァレー
希望小売価格 ¥10,500

ヴィンテージ良し悪しに大きく左右されず、格調高いワインを造り続けるシャペレのフラグシップがこのワイン。熟成中のワインを繰り返してテイastingし、納得する質のワインだけがシグニチャーに向けられる。2012年に続き、天候に恵まれた2013年は、活力の漲る力強さと洗練されたタンニンの骨格があり、各誌でも高い評価。



品種略称：CH=シャルドネ、CS=カベルネ・ソーヴィニオン、CF=カベルネ・フラン、ME=メルロ、SY=シラー、SGV=サンジョヴェーゼ、ZN=ジンファンデル

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



Introducing winemaking regions: Napa Valley, California

A premium location creates new value in wines

— Brilliant individuality and diversity produces world-class premium wines —

While historically early viticulture in the United States focused on quantity, in the 1960s and 70s the focus shifted to quality with the rise and revival of wineries in the Napa Valley. With modernization in the wineries and a quality-oriented attitude, the Valley quickly built a reputation for its unique wines and brands, and has now evolved into one of the world's premier wine-growing regions.

Enhanced by its proximity to San Francisco, the area's burgeoning success in the 1970s attracted new ventures and investors including innovative business people, who spurred the creation of new brands. Winemakers, wine consultants, and academia were all engaged in developing the vision, a joint approach to the valley and its wines that has much in common with the business model in Silicon Valley. This dynamic energy constantly creates new approaches and value, so today Napa Valley continues to attract new residents and visitors for its unique lifestyle.

History of the Napa Valley wine industry

- 1836 While building the first settlement at Yountville, George Yount cleared land for vineyards. The Gold Rush (1849~) and transcontinental railroad (1869) dramatically expanded California's population and the demand for wine.
- 1861 First commercial winery in Napa established by Charles Krug in St. Helena. He was quickly followed by more than 140 wineries including Schramsberg (1862), Beringer (1876), Inglenook (1879). As the wine industry boomed, prices plummeted due to overproduction. In 1877 phylloxera was found in Napa Valley, and spread rapidly forcing many growers and wineries to close until the end of the 19th century.
- 1920 Prohibition enacted, causing many wineries to close. Prohibition was repealed in 1933.
- 1938 Andre Tchelistcheff became winemaker at Beaulieu Vineyards, introducing modern winemaking techniques from Bordeaux. He also started planting of noble French grape varieties in the Valley, including on the hills.
- 1976 At a blind head-to-head tasting in Paris of Californian and Bordeaux wines, now known as the "Judgment of Paris", Stag's Leap Cabernet Sauvignon 1973 and Chateau Montelena Chardonnay 1973 won their respective categories.
- 1981 Napa Valley recognized as California's first AVA (American Viticultural Area) in California. Napa Valley Vintners host their first wine auction.
- 1990 Cult wines began to appear, and Napa became known for its powerful reds.
- 2000 A magnitude 5.2 earthquake in Napa County caused major damage, especially of wine aging in barrels.
- 2008 Napa Green, a comprehensive environmental certification program for vineyards and wineries in the Napa Valley, extended to wineries. This voluntary program is focused on independently certified, environmentally sound farming and production methods that meet and exceed local, state and federal 'best practices'.
- 2012 There are approximately 800 wineries in the entire Napa County, producing 840 million cases of wine, just 3.4% of all wine in California.

Ref : NAPA VALLEYVINTNERS (napavintners.com) & others

Geography: Lying at latitude north 38°, Napa Valley is a thin valley extending north-south for approximately 50 kilometers. The valley floor is flanked by the Mayacamas Mountain Range to the west and north, and the Vacas Mountains to the east. At its widest point in the Napa city suburbs the valley floor is 8 km, narrowing to 1.6 km at the northern end in Calistoga. The elevation gradually rises from the plains at the southern end to the foot of St. Helena in Calistoga in the north, where it is 110m. This terrain is part of the North America Pacific Ocean plate, a seabed which was raised by the pressure of colliding tectonic plates over a period of 10 million years.

Soil: Repeated volcanic eruptions and tectonic plate movements have created a diverse range of soils in the Valley, with large variations in the different sub-AVAs. The soil in the southern end of the valley is mainly sediments deposited by the seabed in advances and retreats of San Pablo Bay, while the northern end valley is characterised by large quantities of volcanic of lava and ash.

Climate: The Valley enjoys a warm dry Mediterranean climate, with rainfall concentrated in winter. San Pablo Bay and the hills of the North Coast Ranges are responsible for the valley's unique climate. Sunlight is very strong, but temperatures are moderated by fog created by an upwelling of the cold California Current as it flows down the coast from the Arctic. The bay generates morning fog, and the hills channel it inland up into the valley, a phenomenon shared with San Francisco. Without this fog the Valley would be significantly warmer. The fog doesn't reach the higher reaches of the valley, which depend on altitude for a cooling influence.

At the same time, the rapid movement of the fog inland is heightened by warm air generated by the vast Central Valley, allowing the low-pressure sea air and fog to flow quickly up the valley. The contrasting hot and cold air flows and large diurnal variations shape the valley's unique climate, and determine the characteristics of each vintage.

The "Judgment of Paris" in 1976 is recognized as the 'coming out' of American wines on the world stage. The results of this blind tasting upset preconceptions of the superiority of French wines, founded on a long tradition and prestige. The recognition of the quality of Napa wines spurred international and domestic investment and growth in the valley. The movie 'Bottle Shock' (2008) recounts the "Judgment of Paris" with a comedy touch. Watching this movie you're naturally tempted to open a bottle of Napa wine.

PICK UP WINE

CODE
9621



Hendry Zinfandel Blocks 7&22 2012

Region: Napa Valley, California
RRP ¥6,200



An excellent showcase of Napa Zinfandel, from long established vineyards. Sweet ripe berries and cherries flirt with spice and oak on the initial aromas. Blueberry, tangy sour cherry and bittersweet chocolate on the palate. Moderate tannins and a nice tangy acid lift this balanced elegant wine.

CODE
9532



Hess Collection Mount Veeder 19 Block Cuvee 2011

Region: Napa Valley, California
RRP ¥6,200



This blend of Cabernet Sauvignon 53%, Malbec 24%, Syrah 23% offers a distinctive expression of Mount Veeder terrior, with all grapes grown at 400-600m altitude. The Syrah and Cabernet show red fruits, blackcurrant and wild raspberry, with notes of oak spice, vanilla and clove, the Malbec adds blueberry, black liquorice and chocolate notes.

All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. (S) after the vintage signifies Screw Cap. RRP=Recommended Retail Price.

Sub-AVAs in Napa Valley

The first designated AVA in California, Napa Valley has a total area of 91,171ha with 45,000ha in viticulture. It is divided into 16 distinct regions (sub-AVA). Here's an introduction to 6 of the major sub-AVAs.

【Mount Veeder map①】

Elevation: 185~650m. Cultivation area: 400ha. Climate: Cool to moderate, with most vineyards above the fog-line, meaning warmer nights and cooler days and less diurnal range than the valley floor.

Annual Rainfall: 875mm.

Soils: Sedimentary based, former seabed, shallow and generally well drained. Mostly sandy or sandy-loam texture with low fertility. Many vineyards are on steep slopes up to 30° which are terraced.

Principal varieties: CS, ME, ZN. Low yields give red wines a firm, tannic structure with strong earth-berry aromas and rich, powerful flavours with excellent ageability.

【Yountville map②】

Elevation: 6~61m. Cultivation area: 1,600ha. Climate: Moderate, with marine influence and fog contributing to cool summer mornings and the marine breeze keeping afternoons more comfortable than the northern valley, extending the growing season. Hot summer days up to 32°C with cool nights down to 13°C.

Annual rainfall 800mm.

Soil: Mainly gravelly silt loams and gravelly alluvial soils with rock. Moderately fertile.

Principal varieties: CS, ME. Reds with floral aromas, good acid and firm tannins, a structure that supports long-term aging.

【Stags Leap map③】

Altitude: 20~155m. Cultivation area: 480ha. Cool sea breezes and fog in the morning, with temperatures rising in the afternoon to inland levels. Summer is often 32-34°C, with warm air radiating off the rocky hills increasing temperatures.

Annual rainfall: 750mm.

Soils: Volcanic gravel-loams on the floor of the valley, with rocky hillsides, and low-to-moderate fertility due to hard clay bedrock subsoils 50 to 180cm deep.

Principal varieties: CS, ME, SGV. Distinguished by lush, velvety textures and smooth mellow flavours likened to Margaux.

【St. Helena map④】

Altitude: 31~217m. Cultivation area: 3,642ha. Climate: In the north of the Valley, western hills provide protection from fog and marine winds.

This narrowest section of the Valley floor provides more heat reflection off the hillsides, with mid-summer temperature peaks of 30 to 35°C. Annual rainfall: 950 ~ 1000mm.

Soils: South and west borders are more sedimentary, gravel-clay soils, with lower fertility and moderate water retention. Further north and to the east soils are prevalently volcanic in origin and are deeper and more fertile.

Principal varieties: CS, ME, CF. Rich ripe red and black fruit flavours produce powerful wines, with firm tannins for structure and acid for long cellaring. The north has Zinfandel and Petit Syrah vineyards with vines more than 100 years old.

【Spring Mountain map⑤】

Elevation: 186~806m. Cultivation area: 400ha. Climate: Similar to Mt. Veeder AVA, with cool weather prevailing and smaller diurnal changes. Fairly cool nights and higher elevations help maintain good acidity.

Annual rainfall: 1250mm.

Soil: Unusually, topsoil is deeper in hilly areas, and shallow in the lowlands. Mainly alluvial in the lowlands, with a mix of weathered sandstone, shale and loam on the hills.

Principal varieties: CS, ME, ZN, SY, CH. Deeply coloured reds with rich and mellow fruit flavours.

【Howell Mountain map⑥】

Elevation: 186~806m. Cultivation area: 240ha. Climate: Similar to Spring Mountain, but warmer and drier, with strong afternoon sun from the west. Low nighttime temperatures, with a large diurnal variation.

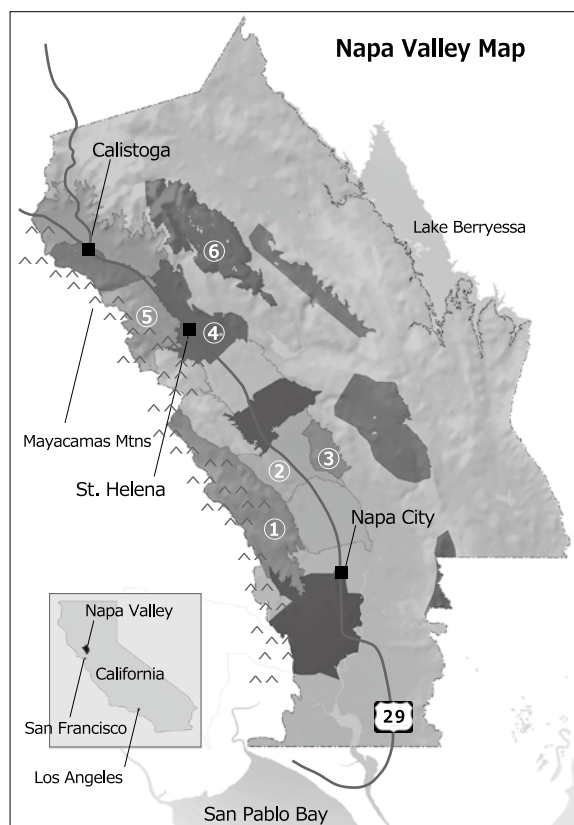
Annual rainfall: 1250mm.

Soil: Typically shallow, low fertility volcanic topsoil with excellent drainage.

Principal varieties: CS, ZN. Powerful, firm, blackberry-currant flavours and often richly tannic, with excellent acidity for aging. Known for its legendary long-aging Zinfandels.

Napa Valley wineries at Village Cellars

Hendry: Hendry have been growing grapes for over 70 years, supplying winemakers before creating their own winery in 1992. Their estate vineyards are on gentle hills in the middle of Carneros and Mount Veeder AVAs which channel the cool breezes from San Pablo Bay, while Mt. Veeder blocks the rain and cold wind from the Pacific, providing a mild transitional climate. All fruit is grown in estate vineyards.



Hess Collection: In 1986, Swiss owner Donald Hess bought the oldest existing winery in the Napa Valley (founded in 1876) from the Christian Brothers. In addition to the home estates in the Valley on Mount Veeder, Pope Valley and south of Napa City, Hess also has vineyards in Monterey. A gallery next to the winery houses part of the Hess Art Collection, displaying the works of contemporary leading artists from around the world.

Mackenzie-Mueller: Founded by Bob Mueller and his wife Karen Mackenzie in Carneros in 1989, Bob worked as an oenologist at Robert Mondavi. All wines are Estate produced and bottled, from two vineyards in Oak Knoll and Los Carneros. They produce approximately 2,500 cases a year, made for long aging.

Chappellet: Don and Molly Chappellet co-founded Chappellet in 1967, one of a new wave of vintners to arrive in the Valley. On the advice of André Tchelistcheff, they were the first winery to plant vineyards exclusively on high-elevation hillsides, on the rocky slopes of Pritchard Hill, where they produce concentrated and complex premium wines, with a focus on reds.

CODE
9409



McKenzie-Mueller Cabernet Franc 2007

Region: Napa Valley, California
RRP ¥6,500

Originally planted by Bob Mueller as a blending wine, he was so taken by the Cabernet Franc flavours he created this single varietal wine. Using fruit from the Oak Knoll and Carneros vineyards, it balances ripe red fruit flavours with earthiness, with mushroom and green pepper notes.



CODE
9878



Chappellet Signature Cabernet Sauvignon 2013

Region: Napa Valley, California
RRP ¥10,500

Though their flagship wine goes from strength to strength, the phenomenal 2013 vintage produced one of Chappellet's finest ever Signature Cabernets. The nose reveals layers of black cherry, cassis, dark chocolate, roasted coffee with cedar and spice notes. On the palate, fine-grained tannins underscore a classic Cabernet structure, with alluring blackberry and wild berry flavours.



Varietal abbreviations: CH=Chardonnay, CS=Cabernet Sauvignon, CF=Cabernet Franc, ME=Merlot, SY=Syrah, SGV=Sangiovese, ZN=Zinfandel