# A to Z Wineworks

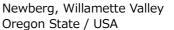
## エイ・トゥ・ゼット・ワインワークス

アメリカ / オレゴン州 設立: 2002 年

- : サン・ミッシェル ワイン・エステーツ

醸造家:マイケル・デイヴィス 年間総生産量:350,000 ダース





Est.: 2002

Owners: Ste. Michelle Wine Estates

WINEWORKS

Winemaker: Michael Davies Production: 350,000 dozen https://www.atozwineworks.com

### オレゴン初のネゴシアン・プロジェクト

A to Z ワインワークスは、オレゴンワイン産業界に精通した2組の カップルにより、2002年にはじまったネゴシアン・プロジェクト。ド メーヌ・ドルーアン・オレゴンの初代ゼネラル・マネージャー、ビル& デボラ・ハッチャーと元アーチェリー・サミットのワインメーカー、サ ム・タナヒルとタナヒルの妻でチュヘイラムの初代ワインメーカー、 シェリル・フランシスの4人により結成されました。4人が培ってき た人脈と経験をもとに、オレゴン州一帯にまたがる畑から良質のブド ウを調達し、ローコスト&ロープライスでヴァリューに秀でたオレゴ ンワインを追求しています。その企業理念は、企業としての活動と人 や社会、環境への配慮を両立しながら、高品質のワインを持続可能な 価値/価格で提供することです。A to Z の名には、さまざまな土地の 風味を備えたワイン、という意味が含まれています。

2007年、A to Z はレックス・ヒル・ヴィンヤーズを買収し、生産能力 を拡大するとともに、温室効果ガスの排出や水やエネルギー資源の消 費量削減のための設備投資を行いました。 さらに 2022 年、コロナ禍 以降に続くボトル等の資材不足に対応するため、米国最大級のワイン 企業「サン・ミッシェル・ワイン・エステーツ」傘下に入りました。

#### The Essense of Oregon

A to Z のブドウは、北部コロンビア・ゴージから南部ローグ・ヴァレ まで、オレゴン州一帯にまたがる長期契約に基づく40以上の契約畑 から調達しています。それぞれの畑を頻繁に訪問し、地質調査や化学 分析を元にした栽培コンサルティングを行うとともに、バイオダイナ ミック栽培や LIVE (Low Input Viticulture & Enology) 認証取得を サポートしています。ワインは各畑ごとに仕込まれ、過度な抽出や新 樽使用を抑え、それぞれの品種特徴を純粋に表現したワイン造りをし ています。

#### A to Z が取り組む環境保護とサステナビリティ

Bコーポレーション: 社会的および環境的パフォーマンスにおける企 業の公益性を示す指標の「B コーポレーション(B corp)」認証を取 得。A to Z は、環境とコミュニティの分野で特に高い評価を獲得。

デメター・バイオダイナミック認証: 自社畑および長期契約畑は全て デメター・バイオダイナミック認証を取得。

LIVE 認証: 畑の土地全体のサステナビリティを考慮。除草・害虫駆除 は最大限自然の力を利用した方法で行うことで生物多様性を促す。

サーモンセーフ: 農薬による水質汚染の阻止を目指す団体。A to Z は 2007年に購入した REXHILL のワイナリー設備を改修し、ワイナリー からの汚水流出を防ぐとともに畑の無農薬・減農薬を実現することで これに参画。

ミツバチ保護活動: ミツバチ保護活動団体「American Bee Project」に参加。リースリングの売上の一部を寄付するとともに、 自社・契約畑での化学薬品・殺虫剤の無使用・減農薬に取り組む。

IWCA (気候行動のための国際ワイナリー連盟):深刻な気候変動の 元となる温室効果ガス排出削減に取り組む国際的な連盟。A to Z は 2021年に加盟(オレゴン州のワイナリーで初)。2022年に「2050 年までに温室効果ガス排出を正味ゼロにする (Net Zero by 2050) 」 を表明、シルバーメンバーとなる。

#### ベスト・ヴァリュー・オブ・ザ・イヤー

A to Z は 2019 ワインスペクテーター「トップ 100 ベスト・ヴァ リュー・オブ・ザ・イヤー」、ワイン&スピリッツ誌「オールスター・ワ イナリー・アワード」、2010&2011全米レストラン・バイヤー投票 「バイザグラス・トップオレゴン」、2011 英デキャンター誌「ワール ド・ワイン・アワード」など数々の賞に輝き、全米及び世界のワイン マーケットでオレゴンワイン普及に大きく貢献しています。

Code		商品名	年号	種類	希望小売価格
11135	Rose Bubbles	ロゼ・バブルズ	NV	発泡吐	¥ 3,500
12891	Riesling	リースリング	2022	白	¥ 3,500
12527	Pinot Gris	ピノ・グリ	2022	白	¥ 3,300
12526	Chardonnay	シャルドネ	2021	白	¥ 3,300
12981	Rose	ロゼ	2023	ロゼ	¥ 3,600
12980	Pinot Noir	ピノ・ノワール	2022	赤	¥4,500
12896	The Essence of Oregon Pinot Noir	ジ・エッセンス・オブ・オレゴン・ピノ・ノワール	2021	赤	¥6,000

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。

(2024年10月)





ロゼ・バブルズ

Rose Bubbles

品種: ピノ・ノワール90%、シャルドネ10% タンク内二次発酵方式で造られるロゼ・スパークリング。鮮やかな色調で、ジューシーな酸味が特徴。チェリー、イチゴの膨らみのある果実味が広がり、フィニッシュはドライ。



リースリング

Riesling

ライム、ミカン、ミントのフレッシュなアロマにジャスミンと石のニュアンスが縁取り、心地よい甘みが上品に広がる。主にオレゴン南部、ローグ・ヴァレーとアップルゲイト・ヴァレーのブドウを使用。

※ 売上の一部がアメリカ・ミツバチ保護研究活動(Bee Health Reserch)の支援金に充てられる。 残糖 18.1g/L (2022年)



ピノ・グリ

Pinot Gris

ミカン、白桃、メロンなど芳醇な果実味で、 丸みを帯びた口当たり。ジューシーさとフ レッシュさが均衡し、グラス単体で楽しめる おいしさがある。 ステンレスタンク発酵・熟成。



シャルドネ

Chardonnay

ジューシーに熟れた果実味とさわやかな酸味がバランスよく調和し、柔軟に楽しめる味わい。複数のディジョン・クローンを使用し、MLFを避け、樽を使用せず、フレッシュな果実の味わいを保持。



ロゼ

Rose

色鮮やかな赤紅色で、ストロベリーのほんのりとした甘みと爽やかなチェリーの果実がピュアに表現され、ジューシーにドライ。オレゴン南部ローグ・ヴァレーのサンジョヴェーゼと北部ヴィラメット・ヴァレーのピノ・ノワールのブレンドで造られる。



ピノ・ノワール

Pinot Noir

チェリーとプラムの果実味に爽やかな酸味が縁取る、バランスのよいミディアムボディ。オレゴン州一帯にまたがる70の契約畑のブドウを100ロットの発酵槽で醸し、最後にブレンドされる。



ジ・エッセンス・オブ・オレゴン・ピノ・ノワール

The Essence of Oregon Pinot Noir

A to Z の 100 以上の契約畑のうち、特に優れた 10ヶ所の畑のブドウで造ったワインをブレンド。オレゴン各地の風味の異なるワインをつつにし、その年のオレゴンを映しだしたワンランク上のピノ・ノワール。赤や青、黒の熟した果実の芳醇な香り。フレッシュで豊かな果実、バランスのとれた複雑な風味が酸味のバックボーンのもと鮮やかに広がる。

■A to Z 生産者インタビュー 「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」 2024春 掲載記事 https://x.gd/X6FxcX



- \*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。

(2024年10月)



