Guthrie Family Wines
ガスリー・ファミリー・ワインズ

カリフォルニア州ソノマ
設立：2014年
オーナー：ブレア·ガスリー &
キャロライン·スチュワート·ガスリー
醸造家：ブレア·ガスリー
年間総生産量：2,000 ダース

Sonoma, California
Est.: 2014
Owner: Blair Guthrie &
Caroline Stewart Guthrie
Winemaker: Blair Guthrie
Production: 2,000 dozen
https://www.guthriefamilywines.com/

ミニマリストのワイン造り

スチュワート·セラーズの醸造家ブレア·ガスリーと妻でスチュワート·セラーズ共同経営者のキャロライン·スチュワート·ガスリーが、小規模小ロットと持続可能性という基本的アプローチをスチュワート·セラーズと共有しつつ、伝統にとらわれない自由な発想で手掛けるもう一つのブランド。年間総生産量はわずか2,000ダースです。

ガスリー·ファミリー·ワインズで用いるブドウは、次世代への環境保全意識を共有し、化学肥料や農薬を使用しない環境再生型農業（Regenerative Farming Practices）を実践するカリフォルニアの生産者から調達した有機またはバイオダイナミック栽培のブドウで、その多くは、ナパやソノマではあまり一般的でない南仏原産のマイナー品種です。

ワイン造りは、ブドウ本来の味わいとその土地らしい風味を引き出すことを大切に、近代的なテクニックを用いない昔ながらの素朴な手法で仕込みます。ブドウは全房で自然発酵し、安定性のために用いる最小限のSO2を除き、ブドウ以外の原材料は一切使用しません。無清澄、無濾過で瓶詰されるため、ヴィーガンワインで、グルテンフリーです。こうして出来上がるワインは、残糖度が低く酸が高め、ピュアでナチュラル、クリーンでフレッシュ、若い世代にも楽しんでもらえる軽快なスタイルで、軽やかな中に重層的な風味と複雑な深みがあります。

醸造家のブレア·ガスリーはニュージーランド南島出身。北島ギズボーンの大学でブドウ栽培と醸造学を修了後、オーストラリアやカリフォルニアの複数ワイナリーでスタイルの異なるワイン造りに携わるなか、オーパス·ワンの元醸造家で著名コンサルタントのポール·ホブスが手掛けるナパのクロスバーン·ワイナリーでスチュワート·セラーズ設立者の娘で後に妻となるキャロラインと出会いました。2014年からスチュワート·セラーズでナパのプレミアムワイン醸造に携わる一方、同年、自らの醸造家としての創造性を発揮する場として、キャロラインとともにガスリー·ファミリー·ワインズを設立。伝統やルールにとらわれない自由な発想で造るナチュラルなワインとともに、次世代の若いワイン愛好家を念頭においたデザイン性高いラベルにおいても、彼らのクリエイティブな個性が表現されています。

■スチュワート·セラーズ 生産者詳細

Code	商品名		年号	種類	希望小売価格
12871	オード·トゥ·フィン·ホワイト·ブレンド	Ode to Finn White Blend	2022	白	¥ 7,500
12870	マイ·ミューズ·アンフォラ·エイジド·シラー	My Muse Amphora Aged Syrah	2021	赤	¥ 7,500
12869	パファーフィッシュ·レッド·ワイン	Pufferfish Red Wine	2022	赤	¥ 6,200

希望小売価格は税別表示。容量は、明記されていないものは750ml。
Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
（2026年7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

オード･トゥ･フィン･ホワイト･ブレンド
Ode to Finn White Blend
品種：シュナン･ブラン39%/
ヴェルメンティーノ35%/グルナッシュ･ブラン26%
アペレーション：カリフォルニア AVA

3種の白品種からなる珍しい組み合わせのブレンド。シュナン･ブランがフローラル香と白桃、ライチ、ライムのアロマを、ヴェルメンティーノが軽やかなフレッシュさを、グルナッシュ･ブランが豊かな酸をもたらし風味豊かに調和。“オード･トゥ･フィン”の名は、醸造家夫妻の息子フィンをイメージして造ったことから。

醸造：有機栽培ブドウをステンレス槽で自然発酵、澱引きして4.5ヶ月熟成。SO2を最小限のみ添加。
生産量100ダース

マイ･ミューズ･アンフォラ･エイジド･シラー
My Muse Amphora Aged Syrah
品種：シラー
アペレーション：カリフォルニア AVA

フレッシュなブラックベリーのアロマに湿った石やローズマリーのニュアンス。鮮やかなアロマに反しボディは軽やかで、新鮮な果実の活力と筋肉質の優美さが融合。北ローヌ地方コルナスのシラー100%のワインにインスピレーションを得て仕込んだ。

醸造：有機栽培の全房ブドウを小型開放式発酵槽で自然発酵、8割方発酵が終わった段階でハンドプレスでアンフォラに移し入れ、蜜蝋で封印し、10ヶ月間熟成。SO2を最小限のみ添加。
生産量：100ダース

パファーフィッシュ･レッド･ワイン
Pufferfish Red Wine
品種：ジンファンデル81%/カリニャン8%/
プティ･シラー6%/シュナン･ブラン5%
アペレーション：カリフォルニア AVA

ベリーのコンポート、オレンジの皮、ワイルドラズベリーの躍動感ある果実味に青草やハーブが複雑に混じる。マセラシオン･カルボニック発酵の3種の赤ワインを少量のシュナン･ブランがきれいにまとめ、軽やかだが口に含むと爆発的インパクトがある。Pufferfishは魚のフグ。

醸造：有機栽培の全房ブドウをステンレスタンクでマセラシオン･カルボニックで発酵、4.5ヶ月間ステンレスタンクで間熟成。
生産量：250ダース

*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。

(2025年8月)
ヴィレッジ･セラーズ株式会社

Village Cellars
Wines of the World since 1987