

Johan Vineyards

ヨハン・ヴィンヤーズ

アメリカ / オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー、リッカーオール
設立：2005年
創業者：ダグ・ヨハン・サンドビー
醸造家：モーガン・ベック
自社畑：34ha
年間総生産量：4,000ダース



Rickreall, Willamette Valley
Oregon State / USA
Est.: 2005
Founder: Dag Johan Sundby
Winemaker: Morgan Beck
Estate Vineyard: 34ha
Production: 4,000 dozen
URL: <http://www.johanvineyards.com>

ヨハン・ヴィンヤーズはノルウェー人、ダグ・ヨハン・サンドビーが2005年に州都セイラムの西、リッカーオールに興したプティック・ワイナリー。サンドビーは世界各国を旅した後、2004年にアメリカへ移住し、オレゴンの自然の豊かさに魅了され、ワインビジネスの世界に入りました。

ワイナリー設立時、ヨハン・ヴィンヤーズの栽培と醸造の責任を担ったダン・リンクはカリフォルニア州立大学フレズノ校で栽培・醸造を学んだ後、エドナ・ヴァレー、シャミソル・ヴィンヤードのアシスタント・ワインメーカーとして働き、その後サンタ・クルーズ・マウンテンズのリース・ヴィンヤードで栽培責任者として活躍しました。より冷涼な地でのバイオダイナミック栽培に興味を抱いていたリンクは2007年にオレゴンでサンドビーに出会い、畑のデザインからワイナリーの建設まで携わりました。

現在、ダンのアシスタント・ワインメーカーであったモーガン・ベックが栽培・醸造の指揮を執り、自然農法を取り入れたワイン造りが行われています。

デメター認定バイオダイナミックワイン

ヨハン・ヴィンヤーズでは設立時からバイオダイナミック栽培が実践され、2010年にデメター認証を取得。どのワインも年産1,000ダース以下の限定生産で、ワインはすべて自然発酵で造られます。ヨハン・ヴィンヤーズのブドウは約20社のオレゴンのワイナリーへ供給されている。

ヴァン・ダザー・コリドーAVA

ヨハン・ヴィンヤーズはエオラ・アミティ・ヒルズの西、リッカーオールに位置し、そこはウィラメット・ヴァレーを東西に縦走る大きな割れ目状の谷間（ヴァン・ダザー・コリドー）となっている。割れ目には太平洋沿岸から涼風が流れ込むため、畑の周辺一帯は夏でも涼しい気温が保たれる。この地域一帯には細粒の真砂土（花崗岩質）が堆積しており、約一万年前、氷河期の終わりにコロンビア川で繰り返し起きたミズーラ洪水（モンタナ州ミズーラ氷河湖の決壊）により、古い表土が洗い流され、真砂土が表層を覆っている。またこの地区には奇形の花崗岩が多く見られる。2018年にヴァン・ダザー・コリドー(Van Duzer Corridor)がサブAVAに認定され、2016年からラベルにその産地名が表記されている。

■ ヨハン・ヴィンヤーズ生産者インタビュー

『ヴァン・ダザー・コリドーの土地で個性豊かな品種を多彩に表現』
ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ 2021春 掲載記事



<http://bit.ly/3PgKIXP>

■ ヨハン・ヴィンヤーズ生産者インタビュー

『ヨハン・ヴィンヤーズ近況とこれから』
ー オレゴン州ウィラメット・ヴァレーヴァン・ダザー・コリドーー
ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ 2024夏 掲載記事



Code	商品名		年号	種類	希望小売価格
12534	メドウ・ブルーム・トラディショナル・メソッド	Meadow Bloom Traditional Method	2018	発泡白	¥12,800
12535	ベティアン・ナチュレル・ムロン・ド・ブルゴーニュ	Petillant Naturel Melon de Bourgogne	2021	微発泡白	¥5,400
12536	ベティアン・ナチュレル・ピノ・ノワール	Petillant Naturel Pinot Noir	2021	微発泡 ^ㇿ	¥5,200
12725	グリューナー・ヴェルトリーナー	Gruner Veltliner	2021	白	¥6,000
12724	シャルドネ	Chardonnay	2020	白	¥8,600
12727	ピノ・グリ・ドゥルースカル	Pinot Gris Drueskall	2021	^ㇿ 白 ^ㇿ	¥7,200
12533	マセレーション	Maceration	2021	^ㇿ 白 ^ㇿ	¥6,500
12530	ディスコ・チキン・ロゼ	Disco Chicken Rose	2021	^ㇿ 白 ^ㇿ	¥5,400
12726	ジャジー・ジュース	Jazzy Juice	2022	赤	¥5,800
13135	エステート・ピノ・ノワール	Estate Pinot Noir	2022	赤	¥7,000
12389	ニルス・ピノ・ノワール	Nils Pinot Noir	2019	赤	¥8,000
12054	オール・ユー・ニード・イズ・ラブ	All Ewe Need is Love	2020	赤	¥5,600
12537	ツヴァイゲルト	Zweigelt	2021	赤	¥6,100

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.

(2025年4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



**メドウ・ブルーム
トラディショナル・メソッド**
Meadow Bloom Traditional Method

2018年のピノ・ノワールで造ったベースワイン（ブラン・ド・ノワール）に、2020年シャルドネをティラージュとして加え、瓶詰め。シャルドネの澱とともに2年間の瓶内熟成後澱抜き。培養酵母と蔗糖の添加なし。生産量147ダース。



**ペディアン・ナチュレル
ムロン・ド・ブルゴーニュ**
Petillant Naturel Melon de Bourgogne

微発泡の柔らかい泡立ち、柑橘風味とイースト香。澱由来のほのかな酸味や苦味があり、余韻はドライ。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）を3時間の短いマセラシオン後に圧搾し自然発酵。発酵途中で瓶詰めし、瓶内に炭酸ガスを閉じ込めた。無濾過。



**ペディアン・ナチュレル
ピノ・ノワール**
Petillant Naturel Pinot Noir

酵母・蔗糖を加えず、一次自然発酵が終わらないうちに瓶内に炭酸ガスを閉じ込め、発酵を完結（アンセストラル方式）。一次自然発酵により発生した泡は柔らかいタッチで、野生のベリーの風味が滑らかなテクスチュアのもと、優しく広がる。無濾過。



**トラディショナル・メソッド
スパークリング**
Traditional Method Sparkling

バイオダイナミック栽培のシャルドネとピノ・ノワールによるベースワインを10ヶ月間樽熟成、瓶内二次発酵及び78ヶ月間（6年半）熟成後、2018年1月に澱引きし、ドザージュなしで仕上げたブリュット・ナチュール。



グリューナー・ヴェルトリーナー
Gruner Veltliner

柑橘、ハーブの香り高いアロマ。厚みと骨格のあるストラクチャーをミネラルを帯びた酸味が引き締める。直接圧搾とスキンコンタクト（24時間）した果汁をそれぞれ樽で自然発酵しブレンド。フレンチオーク旧樽で11ヶ月熟成。



ピノ・グリ・ドゥールスカール
Pinot Gris Drueskall

ピノ・グリで造る果皮発酵の白ワイン（オレンジワイン）で、赤ワインの骨格と白ワインの多層的なアロマが楽しめる。果実味、タンニン、酸が調和し、複雑にエキゾチック。20%は全房発酵。フレンチオーク旧樽で10-11ヶ月間熟成。“Drueskall”は「ブドウの果皮」を意味するノルウェー語。



マセレーション
Maceration

マイナー白3品種（ケルナー、フリウラーノ、グリューナー・ヴェルトリーナー）の表現と可能性を探るための試み。品種毎に除梗し、果皮とともに17-25日間自然発酵。発酵が完全に止まったらプレスしてオーク旧樽で熟成。その後ブレンドして瓶詰め。無濾過、無清澄。



シャルドネ
Chardonnay

3種類の酸味の強いクローンとディジョン・クローンを組み合わせたバランスに優れたシャルドネ。旨味と複雑さがありながら、ピュアな質感でミネラリーな収斂性がある。クローン毎にフレンチオーク樽（新樽率40%）で自然発酵し、澱とともに23ヶ月間樽熟成後、12ヶ月間瓶内熟成。MLFあり。



ディスコ・チキン・ロゼ
Disco Chicken Rose

軽快な赤い果実を瑞々しく清らかな酸が貫き、明るくフォーカスの定まった味わい。オーストリアのロゼにインスピレーションを受けて2020年に初リリースしたワインでオーストリア品種を主体に5品種を自然発酵。ラベルは、ヨハンのチーム皆が好きな音楽ジャンルのディスコと飼っている鶏をイメージしたもの。



ジャジー・ジュース
Jazzy Juice

フレッシュ＆ジューシーな明るい赤ワイン。軽やかさが特徴のピノ・ノワールのクローン2種は全房圧搾して逆セニエ（Reverse Saignee）。全房のピノ・グリのの上に除梗したピノ・ノワールを置いて自然発酵し、スパイシーなテクスチャーを引き出す。ケルナーがフローラルさとジューシーさを加味。



エステート・ピノ・ノワール
Estate Pinot Noir

地勢が異なる複数の区画で栽培する10種すべてのクローンをブドウをブレンドし、ヨハン・ヴィンヤーズのその年の畑をありのままに表現。淡い色調で、繊細な赤いベリーの果実に梗のニュアンスが縁取り、終始シルキーなテクスチュアが広がる。自然発酵（26%全房）し、フレンチオーク樽（新樽比率4%）で11ヶ月間熟成。



ニルス・ピノ・ノワール
Nils Pinot Noir

日当たりの良い東向きの区画のブドウを厳選して造られる力強いキュヴェ。豊満なテクスチュアをしっかりとストラクチャーと酸が支え、土っぽいミネラルが複雑さとなり、味わいのスケールが大きい。一貫してシルキーで、充実した果実の重量感が感じられるが、エレガントなまとまりがある。約3割を全房発酵。



オール・ユー・ニード・イズ・ラブ
All Ewe Need is Love

ブラウフレンキッシュ、サン・ローラン、ツヴァイゲルトの3つのオーストリア赤品種をブレンドし、鮮やかな赤い果実のもと、スッキリとした心地よい酸味が長く伴う。フレンチオーク旧樽で熟成。



ブラウフレンキッシュ
Blaufrankisch

チェリー、レッドベリーに甘草とほのかな胡椒の風味が縁取る。鉄分を帯びた赤い果実に軽快なタンニンが溶け込み、エレガントなまとまりがある。ヨハン・ヴィンヤーズはオレゴンでは数少ないブラウフレンキッシュの造り手。ステンレス層で発酵（29%全房）後、フレンチオーク樽（旧樽）で19ヶ月間熟成。



ツヴァイゲルト
Zweigelt

芳香なブルーベリーのアロマと純粋な果実のエキスを満たされ、クリアな質感のもと、軽快なタンニンが伴う清涼感ある味わい。除梗後、ブドウの破砕を行わずにタンク内で実を足で踏み潰し、自生酵母により自然発酵。フレンチオーク旧樽で11ヶ月間熟成。（2020年初リリース）

*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4月）

ヴィレッジ・セラーズ株式会社