

# McKenzie-Mueller

マッケンジー=ミュラー

MCKENZIE  
MUELLER  
VINEYARDS & WINERY

カリフォルニア州  
カーネロス、ラス・アミガス  
設立：1989年  
創立者：ボブ・ミュラー &  
カレン・マッケンジー  
CEO (取締役兼醸造)：  
サマンサ・ミュラー  
自社畑：18ha  
年間総生産量：2,000-3,000ダース



Las Amigas, Carneros, Napa  
California State  
Est.: 1989  
Founders: Bob Mueller &  
Karen McKenzie  
CEO (Director & Winemaking) :  
Samantha Mueller  
Estate Vineyard: 18ha  
Production: 2,000-3,000 dozen  
<http://www.mckenziemuell.com>

## 元モンダヴィのチーフ・エノロジストが送り出す ガレージ・ワイン

マッケンジー=ミュラーは1980年代、ロバート・モンダヴィでチーフ・エノロジストを務めていたボブ・ミュラーが、1989年に妻カレン・マッケンジーとロス・カーネロスに興した極小規模のファミリー・ブティック・ワイナリーです。

ボブはナパ・ヴァレーの農家で育ち、父親は60年代からラザフォードにブドウ畑を所有し、ナパ・ヴァレーのワイナリーにブドウを販売していました。小さい頃から父の畑仕事の手伝いをしてきたボブは次第にワインメイキングに興味を抱き、栽培・醸造を基礎から学ぶため、UC デイヴィス校へ進み、修士課程を修了しました。

かねてから父親とロバート・モンダヴィが親交が深かったことから、ボブは1980年にモンダヴィのエノロジストとして迎えられ、約10年間にわたりブドウの買い付けから醸造まで深く関わりました。その後、醸造コンサルタントを務める傍ら、1989年にロス・カーネロスに念願のワイナリーを設立しました。

現在、サマンサが父と共にワイナリーの指揮を執り、小規模生産のもと、栽培から瓶詰まで一貫した自社生産を守り続けています。

マッケンジー=ミュラー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』  
2020春 掲載記事 <https://bit.ly/3w5QRKh>



## オーク・ノルとロス・カーネロスの自社畑

マッケンジー=ミュラーの2つの自社畑はナパ市の北、オーク・ノルのビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤード(3ha)と、ナパ市の南、ロス・カーネロスのラス・アミガス (15ha)にある。

オーク・ノルのビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードは、水はけのよい砂質土壌で、1979年にカベルネ・フランと2000年代はじめにカベルネ・ソーヴィニオンが植えられた。一方、ロス・カーネロスは重い粘土質土壌で、夏はサン・パブロ湾から冷涼な風が吹き込むため、オーク・ノルやナパ市より8-9度ほど気温が低い。シャルドネとピノ・ノワールその他、マルベック、メルロ、プチ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニオンが植えられている。

オーク・ノルの力強く豊潤な果実と、ロス・カーネロスの香り高く、酸が豊富なブドウのブレンドにより、緻密で調和的なワインが生まれる。

## エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞

1990年に500ケースのワインを初リリースした後、畑を徐々に拡張して生産を増やしてきたが、今日も年産3,000 ケース以下の少量生産のもと、100%エステートワインにこだわり続けている。マッケンジー=ミュラーはワイン&スピリッツ紙「2000年エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に輝いた。

| Code  | 商品名  | 年号   | 種類 | 希望小売価格   |
|-------|--|------|----|----------|
| 12392 | Napa JAZZ ナパ・ジャズ   | 2017 | 赤  | ¥ 5,400  |
| 12728 | Cabernet Sauvignon Limited Release for Japan カベルネ・ソーヴィニオン (日本限定) | 2018 | 赤  | ¥ 6,450  |
| 11710 | Cabernet Sauvignon Limited Release for Japan カベルネ・ソーヴィニオン (日本限定) | 2017 | 赤  | ¥ 5,800  |
| 12884 | Malbec マルベック   | 2018 | 赤  | ¥ 9,000  |
| 12885 | Merlot メルロ   | 2018 | 赤  | ¥ 9,000  |
| 12882 | Cabernet Franc カベルネ・フラン  | 2018 | 赤  | ¥ 8,500  |
| 12886 | Petit Verdot プチ・ヴェルド   | 2018 | 赤  | ¥ 10,500 |
| 12883 | Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン                                  | 2018 | 赤  | ¥ 11,500 |

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、容量はすべて 750ml.

(2024年6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](mailto:wine@village-cellars.co.jp)  
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681



**ナパ・ジャズ**  
Napa JAZZ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン63%/  
カベルネ・フラン25%/メルロ9%/  
プティヴェルド3%

カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランを主体にしたボルドーブレンド。フローラルな香りに包まれ、きめ細かいテクスチャーのもと、エレガントで調和的なまとまりがある。品種比率は、その年らしさを表現するためヴィンテージによって柔軟に変更。2017年はカベルネ・ソーヴィニヨン比率が高く、しっかりした骨格のある仕上がり。



**カベルネ・ソーヴィニヨン(日本限定)**  
Cabernet Sauvignon  
Limited Release for Japan

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン81.2%/  
カベルネ・フラン18%/メルロ0.8% (2017年)  
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン86%/  
マルベック8%/メルロ6% (2018年)

2016年の初来日の際、日本の食に大いに感激したサムンサがそのインスピレーションを元に仕込んだナパカベ。ロス・カーネロスとオーク・ノルの樹齢25年以上の自社畑のブドウをフレンチオーク樽で約36ヶ月間熟成。無濾過による深み、しなやかさとみずみずしい果実の特徴が表現されたエレガントなカベルネ。



**マルベック**  
Malbec

品種：マルベック100%

ダークフルーツとスミレのアロマに黒胡椒と湿った土のニュアンス。きめ細かいタンニンと明るい酸が果実に溶け込み洗練されたまとまりのある味わい。ロス・カーネロスの谷間に位置し、サン・パブロ湾からの海風により冷涼で重い粘土質土壌の自社畑ロバート・ミュラー・ヴィンヤードのブドウを手摘み、フレンチオーク樽（新樽約30%）で36ヶ月間熟成。無濾過。



**メルロ**  
Merlot

品種：メルロ96%/カベルネ・ソーヴィニヨン3.5%/カベルネ・フラン0.5%

完熟したブラックベリー、プラム、ラズベリーのアロマにドライハーブにドライハーブやココアが混じる。チェリーやラズベリーの果実をしっかりした骨格が支える。ロス・カーネロスの自社畑ロバート・ミュラー・ヴィンヤードのブドウを手摘み、フレンチオーク樽（新樽約30%）で36ヶ月間熟成。無濾過。



**カベルネ・フラン**  
Cabernet Franc

品種：カベルネ・フラン95.2%/  
カベルネ・ソーヴィニヨン4.8%

ラベンダーやバラの花の香りに赤い果実や赤ピーマンほのかに甘いベーキングスパイスのニュアンス。軽やかなタンニンと豊かな果実味に土っぽくスパイシーな風味が複雑さを加える。1979年植樹の砂質土壌の畑と重い粘土質土壌の畑のブドウを手摘みし、フレンチオーク樽（新樽約30%）で36ヶ月間熟成。無濾過。



**プティ・ヴェルド**  
Petit Verdot

品種：プティヴェルド99%/  
カベルネ・ソーヴィニヨン1%

チェリー、スイカ、クランベリーの明るいアロマに鉛筆の芯のニュアンス。よく熟した果実とタンニンの骨格、自然な酸が調和し、均整の取れたミディアムボディ。ロス・カーネロスの自社畑ロバート・ミュラー・ヴィンヤードのブドウを手摘み、フレンチオーク樽（新樽約30%）で36ヶ月間熟成。無濾過。



**カベルネ・ソーヴィニヨン**  
Cabernet Sauvignon

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン79%/  
カベルネ・フラン14%/マルベック7%

ブルーベリー、ブラックベリー、チェリー、ザクロの熟したアロマに乾いた土のニュアンス。しっかりしたタンニンと心地よい酸味がバランスし、果実の余韻が長く残る。ブドウは1979年に植え付けたオーク・ノルの自社畑ブドウとロス・カーネロスの冷涼で重い粘土質土壌の自社畑から手摘み、フレンチオーク樽（新樽約30%）で36ヶ月間熟成。無濾過。



\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

(2024年6月)

\*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。

ヴィレッジ・セラーズ株式会社