



ビューラー

アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー

“スクリーミング・イーグル” “ダラ・ヴァレ” などのパーフェクト・ワインを数多くリリースしてきたハイジ・バレット女史。その彼女のワインスタイルの礎となったのがこのビューラー。彼女の5年間にも及ぶビューラーでの醸造経験が、あの偉大なるワイン達を造り上げたと言っても過言ではありません！このビューラーは、彼女の哲学を受け継ぐ“元祖”ハイジ・バレット・スタイルのナパ・ワインなのです！

◆ビューラー (BUEHLER)

ビューラーの歴史は、1971年、観光客が容易に辿り着くことが出来ないようなナパの山腹に土地を買ったことから始まります。始めはブドウ栽培家として生計を立てていたジョン・ビューラーは、自分の「名前で作るワインを造る」という夢の為に、醸造設備を併設します。醸造設備設立間もなく、【栽培家】としてではなく【ワイナリー】としての評価が高まり始めたビューラー・ヴィンヤーズは、1978年に700ケース程の生産量が見る見るうちに増えていきます。

そして、1982年、かのハイジ・バレット女史をワインメーカーとして雇入れ、現在のビューラーのスタイルが確立されました。彼女の5年間のビューラー・ヴィンヤーズでの経験が、その後、“スクリーミング・イーグル”や“ダラ・ヴァレ”などの【傑作】を造り上げたと言っても過言ではありません。現在は、そのハイジ・バレット女史のスタイル・哲学を継承したままデヴィッド・クローニンがワインメーカーとして迎え、ビューラー・ヴィンヤーズのさらなる進化を目指しワイン造りが行われています。

現在では、ほぼ毎年のように【ワイン・スペクテイター誌】が選ぶTOP100ワインに選出され、その表紙を飾り特集も組まれるなど、デヴィッドの名声、そして、ワイナリーとしての【ビューラー・ヴィンヤーズ】が、ナパの素晴らしいワインであることが容易に理解できます。

◆ビューラーのワインスタイル

カベルネ・ソーヴィニヨンのようなとっつきにくい面を持つブドウ品種でさえ、デヴィッドの手にかかればこんなにも外交的で味わいのはっきりしたワインになるのかと感心するばかり。

ジンファンデルは、全く引っかけのない素晴らしくシルキーなタンニンと果実味のボリューム感があります。過去にワイン・スペクテイターでTOP100ワインに選出された実力もあり、ビューラーを語る上では外せない一本。

シャルドネは綺麗な酸を残した、輪郭のはっきりしたスタイル。ロシアン・リヴァー・ヴァレーの2つのヴィンヤードのシャルドネを使用しており、それぞれの畑の個性を絶妙に調和させた素晴らしくエレガントなワイン。カリフォルニア・ワイン・ラバーならずとも、きっと気に入るシャルドネです。



そして、なんといってもこのビューラーで最上ワインといえば[パパス・ノール]。このワインはビューラーのもつ畑の一番古いカベルネ(50年以上の樹齢)だけで造られており、しかも、非常に乾燥した場所、いわゆるマイクロ・クライメット(微気候)で、エステートの中でも特別な畑のカベルネ・ソーヴィニオン 100%で造られる逸品！

私がこの[パパス・ノール]に感じた第一印象は『このワインだけ目指すところが違う・・・』というもの。『これはビューラーであってビューラーではない！』こんな言い方が陳腐なことは解っていますが、フランス・ボルドー・メドック格付け第一級ワインを意識して造り上げたに違いない・・・そう感じさせるほどのスケール感があります。ハイジ・バレット女史のスタイルを継承、そして、進化するビューラー・ヴィンヤーズ、とくにご堪能下さい！！



ビューラー ジンファンデル ナパ・ヴァレー

参考小売価格 **6,200** 円(税別)

Buehler Zinfandel Napa Valley

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー◆ジンファンデル 95%以上、プティ・シラー5%未満 ◆JAN: 724404009024

2003年にワイン・スペクテイター誌で93ポイントを取得したワイン。想定外の旨さ!! これぞナパの真髄!! 樹齢が40年を超える古木から造られるジンファンデルはしっかりとキャラクターを持ちながらもとてもシルキーでエレガントに仕上がっています。少量のプティ・シラーの混醸によりスパイシーさとタンニンのあるしっかりとした骨格が感じられます。フレンチ・オークとアメリカン・オークの樽で14ヶ月熟成。新樽率20%。



ビューラー カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー

参考小売価格 **9,000** 円(税別)

Buehler Cabernet Sauvignon Napa Valley

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー◆カベルネ・ソーヴィニオン 100% ◆JAN: 724404009031

25%自社畑からのブドウを使用した、エレガントスタイルのカベルネ・ソーヴィニオン。ワイン・スペクテイター誌の表紙を飾ったワイン。黒系果実のアロマと香りが特徴で、主にプラムやブラックベリー、カシスなどのフルーツ香があります。山の斜面にある畑から生産されるこのワインは、とても凝縮された味わいに仕上がっており、深い香り、心地よいタンニンを感じることができます。フレンチ・オークとアメリカン・オークで16ヶ月熟成。



ビューラー エステート・カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー

参考小売価格 **11,000** 円(税別)

Buehler Estate Cabernet Sauvignon Napa Valley

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニオン 100% ◆JAN: 724404009406

完全自社畑のブドウより生産されるエステート。しなやかな果実味、樽からくる上品でスパイシーな旨味、そして、複雑味に溢れています。輝きのある色合い。グラスに注ぐと内側に流れる「ワインの涙」が多く、粘度とエキス分の濃さが窺える。多少の若さはあるものの、ワインのスタイルとしては全体的に落ち着いた印象。ビューラーの最大の特徴である“ジューシー&スパイシー”な風味は、どのビューラーを試飲しても一貫しており、特にこのエステートにおいては、中間の味わいのボリューム感が圧倒的。100%フレンチ・オークではなく、あえてアメリカン・オークをバランスよく使用する事で、ナパの土壌の特徴を最大限に表現している。余韻も長く、赤ワイン独特の“渋み”が好きな人が求める存在感のあるタンニンがとても心地よい。カリフォルニアワインの『解りやすさ』『親しみやすさ』そして『力強さ』が見事に表現されたビューラーの最高傑作。



ビューラー エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー “パパス・ノール” 参考小売価格 14,000 円(税別)

Buehler Estate Cabernet Sauvignon Napa Valley Papa's Knoll

◆赤ワイン／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ナパ・ヴァレー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 100% ◆JAN: 724404009604

2004年から造られる、ビューラーの自社畑の中で樹齢が一番高い(1971年植樹)カベルネ・ソーヴィニヨンの区画から造られる最上ワイン。この区画は、マイクロ・クライメット(微気候)と呼ばれる、非常に乾燥した区画で、これにより非常に凝縮したブドウが出来ると言います。熟したブラックベリーやプラムの香りにスパイシーさが混ざる魅惑的なワイン。非常に魅惑的なブルーベリーやブラックベリー、熟したプラムの香りにスパイスを感じる。熟成に使われる50%のフレンチ・オークからか、ボルドー右岸地区の偉大なるワインを連想させる。非常に完成度の高いワインで、口に含むとアタックから中間の味わい、そして余韻へとビューラーらしくまったくひっかかりのないタンニンと果実のボリューム感が一貫して現れる。全体的にリッチで旨味の凝縮感があり、他のビューラーとはあきらかに格の違いを感じさせる。



ビューラー シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー

参考小売価格 5,500 円(税別)

Buhler Chardonnay Russian River Valley

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／ソノマ ◆シャルドネ 100% ◆JAN: 724404009383

ロシアン・リヴァー・ヴァレーのリヴァー・ヴィンヤードとウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネを使用。リヴァー・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、フローラルな香りとミネラル感、そしてライムやピーチのニュアンスを、そして、ウッド・ヴィンヤードから収穫されるシャルドネは、熟したアプリコットのニュアンスが感じられます。バランスを重視したシャルドネで、優しい樽香を持つエレガントスタイル。パワフルなスタイルが多いカリフォルニアワインの中でも特にバランスを重視した繊細なシャルドネ。熟成にはフレンチ・オークを使用。



『ワイン・スペクテイター誌で55本のホワイト・ジンファンデルで【ナンバーワン】に選出！さらには、アメリカの【ホワイト・ハウス】で最初に選ばれたホワイト・ジンファンデル！』

ビューラー ホワイト・ジンファンデル カリフォルニア

参考小売価格 3,500 円(税別)

Buhler White Zinfandel California

◆ロゼワイン(甘口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア ◆ジンファンデル 100% ◆JAN: 724404009116

ほんのりオレンジがかったサーモンピンク。イチゴジャムのようなフルーティーでナチュラルな香り。多くのロゼワインに感じられる、不快なケミカル臭は一切感じさせない。口中に含むとグリセリン(旨味が良く乗った味わい)と綺麗な酸がアタックに感じられ、ワイルドベリー、ストロベリーなどのフルーツゼリーを口に入れた様なフレッシュでフルーティー、そして爽やかな味わいが広がる。粘性が高い上に綺麗な酸がある為、中間の味わいで程よいボリューム感がある。フィニッシュでは赤系フルーツのような瑞々しく綺麗な酸がとても印象深い。そして最後の最後にジンファンデルの赤ワインで感じる事が出来る、心地良いタンニンがわずかに残る。

