



Challen

シャレーン

アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ

タンタラからシャレーンへ『原点回帰』！意識する先は常に DRC！熟成に使う樽はブルゴーニュの一流ドメーヌがこぞって使用されると言われる【トネルリー・ルソー社】のトロンセーズ・フォレストとシャティヨン・フォレストを使用。《エヴリン》は、仕込まれた樽の中で最上と判断された 3～4 樽を厳選した最上級ワイン。そして、DRC のラ・ターシュ由来のクローン 100%で造られる《トンドレHブロック》はもう一つのフラッグシップ。

◆シャレーン・ワイナリー

アメリカのカリフォルニア、サンタ・バーバラにあるワイナリー。オーナーは、ハリウッド女優のシャレーン・ケイツ。彼女の父は、かのタンタラ・ワイナリーの創設者であるビル・ケイツ。ビル・ケイツはタンタラを退いた後、コンサルティング・ワインメーカーとしてこのワイナリーに携わっています。中心となるワインは、シングル・ヴィンヤードのピノ・ノワールとシャルドネ。その基準はフランス・ブルゴーニュのグラン・クリュ（特級）にあり、サンタ・バーバラにある著名なシングル・ヴィンヤードのテロワールを最大限反映する形で造られる素晴らしいワインばかり。

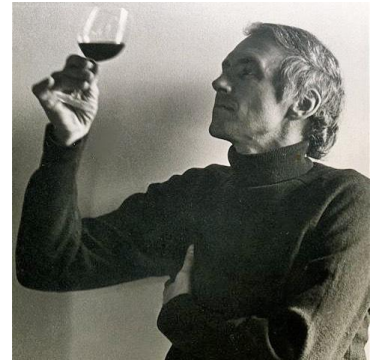
ブドウの主な供給元は、AVA サンタ・リタ・ヒルズから、カリフォルニアで一番高額で取引されているベントロック、バイオダイナミックを採用しているラ・エンカンターダ、ゾトヴィッチ、フィドルスティック。AVA アロヨ・グランデから、ターリー・リンコン。AVA サンタ・ルチア・ハイランズから、DRC のラ・ターシュ由来のクローンが植えられているトンドレ等。

◆ワイン・メイキング

シャレーンの父であり、かのタンタラ・ワイナリーの創設者である、コンサルティング・ワインメーカーのビル・ケイツの意思を受け継ぎ、ケヴィン・ローが長年ワイン・メイキングしていましたが、2019 年からケヴィンのアシスタントを務めたマリー・ブラッドリーが中心にワイン造りを行っています。

手摘みの収穫、手作業で選果後、除梗した果実と房全体の果実を別々のオープントップ発酵槽で発酵を行います。土着の酵母と培養酵母を使用し、一次発酵は 9～12 日間行い、その後、自然に流れ出るいわゆるフリーランジュースをフレンチ・オークに入れ、残りは低圧で丁寧にプレスしフリーランジュースとは別の樽で仕込みます。

熟成に使用する樽は全てフレンチ・オークで、ブルゴーニュの一流ドメーヌがこぞって使用されると言われる【トネルリー・ルソー社】のトロンセーズ・フォレストとシャティヨン・フォレストを使用。焼き具合は何れもミディアムで、ワインの特徴に合わせて 20～40%の新樽で熟成します。各々約 16 ヶ月の熟成後に、無濾過・無清澄にて瓶詰されます。



★最上級ワイン「エヴリン」のセカンド・ワイン！

シャレーン ピノ・ノワール ジャスパー サンタ・リタ・ヒルズ

参考小売価格 **8,200** 円(税別)

Challen Pinot Noir Jasper Santa Rita Hills

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860718
バランス感覚に優れたしなやかなピノ・ノワール！100%フレンチ・オーク熟成。内30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。100%手摘み、無濾過、無清澄で瓶詰される。旨味の塊のような凝縮感。2020年からAVA サンタ・マリア・マリア・ヴァレー(ディアバーク産のピノ・ノワール100%)から、AVA サンタ・リタ・ヒルズに変更されました。※ディアバーク・ヴィンヤードのブドウ樹の植え替えが行われた為です。2019年以降、ジャスパーはシャレーンのフラッグシップである「エヴリン“EVELYN”」のセカンド・ワイン的な位置づけ。

★カリフォルニアのグラン・クリュ！

シャレーン ピノ・ノワール ディアバーク サンタ・マリア・ヴァレー

参考小売価格 **13,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir Dierberg Santa Maria Valley

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・マリア・ヴァレー ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860725
リキュールのように凝縮された印象的で華やかな果実味！100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。旨味エキスのかたまりで、抜栓とともに徐々にその変貌が明らかになる。華やかで主張のあるスタイルはディアバークのテロワールという他ない。口に含んだ瞬間から鮮やかな酸と果実味が口中を覆い尽くす。タンニンは柔らかくしなやかで、酸のレベルも申し分ない。フレッシュであり華やか、そしてコクと長い余韻...すべてにおいてインパクトのあるピノ・ノワール。ブラヴォー！

★カリピノ最強ワイナリー、夢の競演！サスティナブル！

シャレーン ピノ・ノワール “カレラ・クローン” サンタ・リタ・ヒルズ

参考小売価格 **13,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir “Calera Clone” Santa Rita Hills

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860817
サスティナブルにて造られる【カレラ×シャレーン】禁断のピノ・ノワール！手摘みの収穫、手選別、100%除梗、100%フレンチ・オーク熟成(Rousseau Barrels)、内20%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。シャレーンの技術とカレラのブドウが夢のコラボレーション!!!トップ・ピノ・プロデューサー同士の奇跡のコラボレーションが実現。ブドウはドラム・キャニオン・ヴィンヤードに植わるディジョン・クローン#カレラを厳選。生産量:年間約85~95ケース。

優れたピノ・ノワールが持つ豊かで上品な酸に包まれ、骨格もしっかりと仕上がりました。生産量85~95ケースの希少なワイン。黒系果実のドライフルーツを連想させる香りに、明るいトーンのスパイス、その奥に感じるクランベリーのような香り、そして、甘い香草リキュールのような香りも混ざる。香りを嗅いだだけでこのワインの濃厚さが容易に想像できる。ディアバークの深みのある味わいに、さらに華やかさをプラスしたような、より複雑味のある引き締まったワインに仕上がっています。赤系とも黒系ともとれるニュアンスで、両者のいいところを合わせたようなとても複雑なベリー風味が感じられます。

◆ドラム・キャニオン・ヴィンヤード(Drum Canyon Vineyard)

カレラ・クローンは、2020年よりピーク・ランチ・ヴィンヤードからドラム・キャニオン・ヴィンヤードに変更されました。ドラム・キャニオンは、サンタ・リタ・ヒルズ地区の中でも【Sea Rita Hills】と呼ばれる丘の中腹に位置しています。この場所はAVAの中心部にあり、東西方向に広がる理想的な場所で、太平洋からの安定した海洋寒冷化の恩恵を受ける完璧な場所とされています。数々のワールドクラスのピノ・ノワールを造り上げてきたディアバーク社の所有となります。

ディアバーク社の本丸であるディアバーク・ヴィンヤードは、現在ブドウ樹の植え替えを行っているためワインの生産自体が休止されています。そのため、ディアバーク・ヴィンヤードと同等、もしくはそれ以上のポテンシャルを持つこの畑に白羽の矢が立ちました。そして、このドラム・キャニオンの高いポテンシャルは早々に証明されることとなります。ワイン・エンスー・ジヤスト誌で、2019年ピーク・ランチのカレラ・クローンが92点の評価に対し、2020年ドラム・キャニオンのカレラ・クローンは96点の評価を受けています。これでも樹齢はそんなに高くないので、年を追うごとにますます素晴らしいものになることは間違いなさそうです。

★DRC ラ・ターシュの流れをくむクローン 100%！

シャレーン ピノ・ノワール トンドレ・H・ブロック “ピゾーニ・クローン” サンタ・ルチア・ハイランズ 参考小売価格 **15,000** 円(税別)

Challen Pinot Noir Tondre H Block Santa Lucia Highlands

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／モンテレー／サンタ・ルチア・ハイランズ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860749
“ラ・ターシュ・クローン”由来の深みと華やかさが共存する極上ピノ！100%フレンチ・オーク熟成。40%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。どのワインよりも深みがあり、複雑で濃厚。ピゾーニ・クローンのポテンシャルを感じさせる極上のピノ・ノワール。果実味のボリューム感と酸のレベルが素晴らしい存在感。口中に含んだ瞬間からグリセリン(旨味)が口中を覆いつくし、それはフィニッシュまで同レベルで続く。そしてどのワインよりもフィニッシュが長く続く。深みと華やかさが共存する極上ピノ・ノワール。限定品。

★毎年、仕込んだ樽で最上の3~4樽を厳選したワイナリー最上級ワイン！

シャレーン ピノ・ノワール エヴリン

参考小売価格 19,000 円(税別)

Challen Pinot Noir Evelyn

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245860756

世界中にある全てのピノ・ノワールをも凌駕する別次元のピノ！100%フレンチ・オーク熟成。30%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。落ち着いたオーラを放つ極上ピノ・ノワール。プラムやチョコレートの様なニュアンスが感じられ、他にも数えきれないほどの香りや味わいのニュアンスがある。世界中の最上と言われるピノ・ノワール達をも凌駕する別次元のワイン。果実味、酸、甘味、旨味、力強さ、エレガンス、リッチ、印象的な・・・傑出したワインの全ての要素が盛り込まれ、それが完璧に調和された別次元のピノ・ノワール。限定品。

★ローヌ系ブドウ品種！噛めるほどの果実味！

シャレーン シラー コルトン サンタ・リタ・ヒルズ

参考小売価格 10,000 円(税別)

Challen Syrah Colton Santa Rita Hills

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆シラー100% ◆JAN:4582245860800

熟したタンニンと噛めるほどの果実味を持つ希少なシラー100%！手摘みの収穫、手選別、100%フレンチ・オーク熟成、内50%の新樽を使用し約16ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰されます。ワインはフルボディで、よく熟したタンニンが印象的。噛めるほどの果実味とはこの事か！？黒系果実のアロマが中心で、他にもアニス、コーヒーなど様々なフレーバーが混ざり合う。

シラー種特有の紫がかった濃い色合い。香りを嗅いだだけで濃いワインであるところが容易に想像できる。表面的に感じる香りはシャレーン特有の黒系果実とも赤系果実とも言い切れないエレガントでリッチな香りを放つが、空気に触れさせることで徐々に黒系果実の目の詰まった骨太なシラーを感じさせてくれる。口に含むと、全ての要素がまとまった形で一気に押し寄せ、中間の味わいでは存在感のあるがっちりしたタンニンとともに、ダークフルーツ、ダークベリー、スパイス、土、はちみつ、なめし革、インクなどのニュアンスとともに濃厚な果実香が口中を覆いつくす。果実味が徐々に押し寄せてくるピノ・ノワールとは対照的に、全ての要素がまとまって一気に押し寄せてくる印象を受けるのがシラー。まさに噛めるほどの果実味！

★ピノ・ノワール100%、セニエにて造られる極上ロゼ！

シャレーン レッドヘッド ロゼ サンタ・リタ・ヒルズ (ピノ・ノワール100% セニエ)

参考小売価格 6,000 円(税別)

Challen Redhead Rose Santa Rita Hills (Pinot Noire 100%)

◆ロゼワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆ピノ・ノワール100%(セニエ) ◆JAN:4582245860794
フレッシュ&フルーティーなピノ・ノワールの傑作！！味わいもカラーも美しいロゼ！100%フレンチ・オーク熟成。新樽は使用せず、8ヶ月熟成。セニエ法にて醸造される。エチケットにはオーナーである赤毛のハリウッド女優シャレーン・ケイツを象徴するイラストが描かれている。チャーミングな香りが広がり、フレッシュな酸味とベリー系の果実味のバランスが心地よい。あらゆる料理にも合わせやすい、美しいサーモンピンクのロゼ。レッドヘッド・ロゼに使われるブドウはリンゼイ、ベントロック、ソトヴィッチ、ピーク・ランチの畑から収穫される。



★カリフォルニアとブルゴーニュのシャルドネの良いとこ取り！

シャレーン シャルドネ グウェンドリン サンタ・リタ・ヒルズ

参考小売価格 7,000 円(税別)

Challen Chardonnay Gwendolyn Santa Rita Hills

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・リタ・ヒルズ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860763

バランス感覚に優れたクラス最上のリッチな味わい！手作業にて収穫・選別。100%フレンチ・オーク熟成、内 25%の新樽を使用し約 17ヶ月熟成。2020 年から AVA サンタ・マリア・マリア・ヴァレー(ディアバーグ産のシャルドネ 100%)から、AVA サンタ・リタ・ヒルズに変更されました。※ディアバーグ・ヴィンヤードのブドウ樹の植え替えが行われた為です。リンゴなどの白系フルーツのフレッシュなニュアンスを残しつつ、口に含むとアタックから中間の味わいで果実味のボリューム感が感じられ、それがフィニッシュまで綺麗に残る。グリセリン(旨味)、凝縮感はクラス最高レベルで、それは口中に含むと頬の裏側から唾液が湧き出てくる程。バランスに優れており、柔らかい口当たりで、リッチでスムーズ。

★しなやかさにおいてはこのワインの右に出るものはありません！

シャレーン シャルドネ ターリー・リンコン アロヨ・グランデ・ヴァレー

参考小売価格 9,400 円(税別)

Challen Chardonnay Talley Rincon Arroyo Grande Valley

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サン・ルイ・オビスポ／アロヨ・グランデ・ヴァレー ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860770

華やかでよりフルーティー、力強さも感じられる極上のシャルドネ！100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約 16ヶ月熟成。香りを嗅いだだけで厚みを感じられるシャルドネ。落ち着いてまとまりのある香り、白系フルーツのニュアンスが強く、わずかに柑橘系フルーツの香りも含まれる。シャレーンの中では一番柔らかいスタイルで、旨味がジワジワと湧き出てくる。余韻に残る決して派手ではない力強さは存在感抜群！これこそターリー・リンコンのテロワール。

★カリフォルニアのグラン・クリュ！

シャレーン シャルドネ ディアバーグ サンタ・マリア・ヴァレー

参考小売価格 9,800 円(税別)

Challen Chardonnay Dierberg Santa Maria Valley

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆アメリカ／カリフォルニア／サンタ・バーバラ／サンタ・マリア・ヴァレー ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860787

濃厚で深みがあり、非の打ちどころがない完全フルボディのシャルドネ！100%フレンチ・オーク熟成。20%の新樽使用し約 16ヶ月熟成。どのシャルドネより濃厚さが感じられる。ブルゴーニュのムルソーのようなトーストのようなニュアンスがあり、これこそカリフォルニアのグラン・クリュ(特級)と謳われるディアバーグのテロワール。そして、アタックから中間、フィニッシュに至るまで全ての段階で果実のボリューム感が感じられる。フィニッシュは驚くほど長く印象的。



◆タンタラからシャレーンへ～『原点回帰』したタンタラ～

今回ご紹介するシャレーン・ワイナリーは、(株)カーヴが長年取り扱ってきたタンタラ・ワイナリーの『原点回帰』という形で、取り扱いを開始したワイナリーとなります。ブドウの供給元や醸造スタッフ、ワインメイク、ワインの実質的なラインナップは、ほぼタンタラから引き継いだ形となりました。ワイナリーの名前以外は、ほぼ今までのタンタラのスタイルのままです。タンタラの“何も変わることのない新たな歴史”をご紹介します。

タンタラ・ワイナリーは、シャレーン・ワイナリーでコンサルティング・ワインメーカーを務めたビル・ケイツと現 G00 のアーニー・ヴァンデクリフトで設立されました。タンタラは、設立当初から傑出したピノ・ノワールとシャルドネを造り出し、初リリースのピノ・ノワールが全てパーカーポイント 90 点台半ばの高得点を叩き出し、最上ワインである“エヴリン”に至っては、ほぼ 100 点満点に近い評価を受けています。そして、タンタラの評価を決定づけたのは、ワイン・エンスージアスト誌において、ロマネ・コンティ、ドメーヌ・ド・ランブレイと共に、年間 No.1 となるタイスコア 97 点の快挙、そして、【THE 10 BEST of EVERYTHING】(世界何でもトップ 10)で、世界のベストワイナリーの第 5 位にランキングされた事。ランキングされたワイナリーは以下の通り…第 1 位-ペトリュス、第 2 位-ロマネ・コンティ、第 3 位-ペンフォールド・グランジ、第 4 位-ハーラン・エステート、第 5 位-タンタラ、第 6 位-ターリー、第 7 位-シャトー・マルゴー…。これらの評価により、最上ワインである“エヴリン”を始めとするタンタラのワインは『世界三大ピノ・ノワールの一つ』とまで謳われる事となります。

初リリース以降、素晴らしい評価を得てきたタンタラですが、数年前に実質的な創設者であるビル・ケイツが、高齢を理由にタンタラから退く事となります。ビルは、タンタラでのワイン造りに関わることは退きましたが、実の娘であるシャレーンがオーナーを務める、シャレーン・ワイナリーでのコンサルティング・ワインメーカーは続けていきます。ビルが退いた後は、あるヨーロッパのワイナリーがタンタラの株主となり運営を続けてきました。そして運命の日…2018 年 3 月にビル・ケイツの訃報が届けられ、これにより、タンタラのフラッグシップワインである“トンドレ・H・ブロック”と“エヴリン”の権利、すなわちブドウの供給先がシャレーン・ワイナリーに移ることが決定。

トンドレ・H・ブロックは、ラ・ターシュ・クローンであるピゾーニ・クローン 100% で造られる、まさにタンタラを代表するフラッグシップワイン。そして、エヴリンに至っては、世界三大ピノ・ノワールとまで謳われた、タンタラの創設者であるビルの祖母の名を冠したタンタラの最上級ワイン。元々ビルが造り上げた 2 つの上級ワインが、自身がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーに移る形になったのです。この 2 つの上級ワインがシャレーン・ワイナリーに移ると言う事は、タンタラの歴史そのものがシャレーン・ワイナリーに引き継がれる、と言っても過言ではありません。そして、同時にビルがタンタラで造り上げた代表的なワインが、自信がコンサルティング・ワインメーカーを務めるワイナリーへ戻ってくる形となったのです。まさに『原点回帰』。

そんな状況の中、ビルと共にタンタラの味わいやスタイルを造り上げ、頑なにその意思を守り続けてきた G00 のアーニー・ヴァンデクリフトを始めとするスタッフ達は、新たなタンタラの歴史をシャレーン・ワイナリーで築き上げていく事を決意します。こうして、ブドウの供給、醸造スタッフ、ワインメイク、そしてワインの実質的なラインナップは、タンタラからシャレーンへ引き継がれました。

シャレーン・ワイナリーで実質的にワイン造りを行っているのはケヴィン・ロー(2019 年からはアシスタントだったマリー・ブラッドリーがワイン・メイカー)。ケヴィンは、長年シャレーン・ワイナリーでコンサルティング・ワインメーカーを務めたビルと共にワイン造りを行っており、まさにビル・ケイツの意思をダイレクトに引き継ぐワイン・メイカーと言えるでしょう。そして、実はこのケヴィン・ローは、タンタラでワイン・メイカーを務めたアリキ・ヒルの師匠でもあります。この事からもタンタラとシャレーンのつながりの深さが伺えます。