



Y by Yoshiki

報道関係者各位

2016年9月2日  
株式会社ジャパンミュージックエージェンシー

# YOSHIKIがカリフォルニア・ワインの第一人者と造り上げた ワインブランド「Y by Yoshiki」 2016年9月5日(月) 新作ワイン2種発売



カリフォルニアを拠点に活躍するYOSHIKI がプロデュースした  
ワインブランド「Y by Yoshiki (ワイ・バイ・ヨシキ)」は、プレミアム新作ワイン

「Y by Yoshiki Napa Valley Cabernet Sauvignon 2011」「Y by Yoshiki Napa Valley Chardonnay 2012」  
を2016年9月5日(月)より発売致します。

「Y by Yoshiki」は、YOSHIKI とナパ・ヴァレーのワイン造り手一族の4代目であり醸造家でもある  
ロブ・モンダヴィ Jr. とのコラボレーションにより造られたワインです。

「Y by Yoshiki」が誕生した2008年以来、より上質なワインを造りたいと思っていたYOSHIKIは  
ロブ・モンダヴィ Jr.に出会い、共に試飲を重ねながら、  
カリフォルニア一の銘醸地ナパ・ヴァレーのブドウだけから造られた、このプレミアムワインを完成させました。

この度、新しくリリースされた2011年カベルネ・ソーヴィニオンと2012年シャルドネは、  
それぞれの品種の個性を十分に活かしながら、YOSHIKIのスタイルや考えから来る個性、  
そしてユニークなパートナーシップの芸術性や豊かな創造性を表現した、特別なワインに仕上がりました。



Y by Yoshiki

**2012 Y by Yoshiki**  
**Napa Valley Chardonnay**

**ワイ・バイ・ヨシキ**  
**ナパ・ヴァレー シャルドネ**

**生育期**

ナパ・ヴァレーの2012年は極めて優れた年となりました。春は穏やかで、芽吹き、開花、結実がとてもスムーズに進みました。夏と秋は気温も上がりましたが、ナパ特有の朝晩の冷え込みのお蔭でブドウはゆっくと時間をかけて完熟に進みました。このシャルドネは気温の低い夜間に収穫され、10月4日から6日にかけて行われました。

**醸造**

夜間の収穫後、ブドウは丁寧に優しく全房プレス機にかけられ、フリーランジュースだけがフレンチオーク樽に移され100%樽発酵されました。同時にマロラクティック発酵も行われ、デリケートでフローラルなアロマとシャルドネのフレッシュでクリーンな個性が引き出されました。発酵後ワインはフレンチオーク樽で9か月シュールリー熟成され、澱と共に熟成されているワインを時々攪拌する事により滑らかな口当たりとなります。

**ワイン**

鮮やかな淡いゴールドの色合いに洋ナシやリンゴ、桃系のデリケートなアロマが感じられます。口に含むと白桃や香ばしいナッツ、クリーム、蜂蜜のフレーバーが感じられ、ミディアムボディの白ワインです。後味が心地よく、もう一杯欲しくなるワインです。

100% シャルドネ ナイト・ハーベスト  
100% 樽発酵 シュールリーで9か月熟成  
生産量：300 ケース/6 本入(1800 本)  
アルコール度：13.7%  
アペレーション：ナパ・ヴァレー  
醸造家：ロブ・モンダヴィ Jr.  
参考小売価格：¥9,800(税別)





Y by Yoshiki

2011 Y by Yoshiki

Napa Valley Cabernet Sauvignon

ワイ・バイ・ヨシキ

ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン



### 生育期

2011年のナパ・ヴァレーは雨の多い冬から生育期が始まり、雨は春から6月中旬まで続きました。涼しい夏の影響でブドウが完熟するまで辛抱強く待つ必要があり、結果的に収穫が遅れ、

完熟を迎えた時期は通常より数週間遅れました。

辛抱した甲斐があって2011年は高品質の完熟したフレーバーが表現されています。

### 醸造

手摘みで丁寧に収穫されたブドウは、除梗・破碎され、ジュースは皮や種と共に温度管理の出来るステンレス製タンクで

発酵されました。発酵後の醸しをする事でフレーバーとタンニンが溶け合い、このカベルネ・ソーヴィニオンを継ぎ目のない滑らかなワインに仕上がりました。樽の中でマロラクティック発酵が行われ、

フレンチオーク樽(新樽45%)で12か月熟成されました。

ワインは鮮やかな赤いチェリーやブラックベリー、スパイス、かすかなコーヒーのフレーバーが感じられ、ダークチョコレートのフレーバーが後味に続きます。

### ワイン

深い赤紫色で、凝縮感のあるダークチェリーやベリー系と黒い果実のアロマが感じられます。口に含むと、濃い果実にコーヒーのニュアンスやチョコレート、かすかなバニラが感じられ、絹のようなしなやかなタンニンを持ち合わせています。若い時は飲む前にデカンタする事をお勧めします。5 - 10年セラーでの熟成も楽しめます。

100% カベルネ・ソーヴィニオン ナイト・ハーベスト

フレンチオーク樽(新樽45%)で12か月熟成

生産量: 600 ケース/6 本入(3600 本)

アルコール度: 14.1%

アペレーション: ナパ・ヴァレー

醸造家: ロブ・モンダヴィJr.

参考小売価格: ¥14,800(税別)



Y by Yoshiki

-----From YOSHIKI-----

「作曲をする時、私は楽譜に音符を書いています。楽器は滅多に使いません。頭の中で全てのメロディが聞こえるからです。そしてこの工程でほとんど完成します。

ワインは私にとって音楽と同じです。

一口、口に含む度にイマジネーションが広がり、心が解き放たれます。

“Y”は、ロブ・モンダヴィJr.と共に、ワインと音楽への私の情熱から創造されたワインです。」

-----From Rob Mondavi, Jr. -----

「YOSHIKIは日本の音楽界の型を破った人物だと思います。YOSHIKIはステージ上の圧倒的な存在感を持つ人物と、柔らかな口調でこの上なく優美で優しい人間が並列で同居している人物です。

彼はクラシック音楽の教育を受けたピアニストであり、ロックバンドのドラマーであり、その時の状況により気品や雄弁さ、そして冒険心を持ってカメレオンのように変化する事が出来ます。

また、YOSHIKIはいつもユニークな物の見方をしています。伝統に敬意を払いつつ、

限界や枠を超える本来の願望も持ち、いつも心躍らせフレッシュであり続ける。

これは私がワインを造る時と全く同じ姿勢です。」

## Rob Mondavi, Jr.

ナパ・ヴァレーの4代目の醸造家であるロブ・モンダヴィJr.のワインに対する情熱は30年以上前に開花しました。イザベル&マイケル・モンダヴィの息子であるロブはナパ・ヴァレーで育ち、子供の頃はロバート・モンダヴィ・ワイナリーのブドウ畑やワインセラーが遊び場でした。成長したロブは、ワイナリーの畑からセラーやホスピタリティの分野で働き、沢山の経験を積みました。

若いころから起業家でもあった彼は学生時代にナパ・ヴァレーのマウンテン・バイク・ツアーを主催するビジネスを立上げ、大学卒業後は高級ワインの大手流通問屋サザン・ワイン&スピリットの営業として勤務しました。



Photo by Jason Tinacci

国際ビジネス文化を学びたいという強い意志の下、彼は1995年にパナマに移り住みました。一年後に帰国した彼は、ドミニカ共和国、ニカラグア、カナリー諸島のプレミアム・シガーの輸入販売会社をナパに立ち上げました。その後シガービジネスを離れたロブは、2000年にロバート・モンダヴィ・コーポレーションに入社しました。ラグジュアリー・ブランドのセールス・マネージャーとして1年勤務し、2001年にはオーストラリア、チリ、イタリアからの輸入ワイン・セールス部門のセールス・ディレクターに昇進し、国内20州以上での販売を統括しました。3年間セールス部門で勤務した後、ナパ・ヴァレーに戻った彼はマーケティング・ディレクターとしてワイナリーの数々のマーケティング・プログラムを構築し実行に移しました。

1999年、ロブ、彼の父であるマイケル、母イザベル、妹ディーナはアトラス・ピークの小高い土地に、マンザニータの木々に囲まれた小さな荒地を共同で購入し、後にマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート(MMFE)を設立する事になります。ロブは2004年にMMFEの醸造担当社長となり、小さい頃最初に抱いたブドウ栽培・ワイン造りへの情熱を注げる役目に戻り、数々のプレミアム・ワインを造っています。

<ワインに関する問い合わせ先>

ワイン・イン・スタイル株式会社

TEL: 03-5212-2271/FAX: 03-5212-2274/E-MAIL: info@wineinstyle.co.jp