

カリフォルニア州ナパ ヴァレーを代表する実力派ワイナリー
「Joseph Phelps Vineyards (ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ)」
ペアリングディナーを開催

「神の雫」の作者、樹林姉弟や大地真央さんらワイングルなゲストとともに



(写真左から) 森田恭通さん、大地真央さん、樹林ゆう子さん、樹林伸さん、瀬川あずささん、中村孝則さん

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 (東京都千代田区神田神保町) の取り扱いブランドであるカリフォルニアを代表する実力派ワイナリー「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ」は、ワイングルな日本のセレブリティらを招きペアリングディナーを開催いたしました。当日は、大地真央さんなどのゲストが参加し、ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズの魅力を楽しみました。

ブルガリ ホテル 東京のメインダイニング「イル・リストランテ ニコ・ロミート」にて行われた ペアリングディナーでは、この日の為に特別にマウロ・アロシオ レジデント ヘッド シェフが考案したペアリングフードがふるまわれました。日本各地の野菜をふんだんに合わせた、アーティチョーク、ラムロースト、タリアータといったイタリアを代表する郷土料理に現代的なアレンジの加わった珠玉のペアリングの数々と、「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ」らしいリッチな熟成感や果実味の中にも柔らかさとエレガントさを備えた「カベルネ ソーヴィニヨン」や、アイコンワインである「インシグニア」との相性はぴったりで、ワイングルなゲストの舌をうならせました。

「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ」は、1973年、建設業界で名の知れた存在でありワイン醸造家でもあったジョセフ・フェルプスが、当時未開拓であったアメリカ カリフォルニア州、ナパ ヴァレーの荒野に自らの名を冠したワイナリーを設立したことから始まります。パイオニア精神と卓越性を追求し続け、当時カベルネ ソーヴィニヨンやメルローなど、品種別に製造されたワインが一般的であったカリフォルニアにおいて、数種類のブドウをボルドースタイルで独自にブレンドした、プロプライエタリー・レッドという新たなジャンルを切り開きました。カリフォルニア初となったボルドーブレンドのワイン「インシグニア」のリリース以降、世界に名を馳せるところとなり、創業より50年にわたるたゆまぬ研鑽と功績を積み重ねた結果、カリフォルニアワインにおける製造品質の基準を大幅に押し上げ、国内外からの評価と信用を牽引してきました。

■ 「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ」のペアリングディナーを体験したセレブリティゲストの様子

大地真央さんコメント

バーガンディー色に染まったジョセフ フェルプス ヴィンヤーズのワインのイメージに合わせて、薄紫色の留袖に春らしく小花が冠のように彩られた千代冠の帯をコーディネートしました。「カベルネ ソーヴィニヨン 2021」のフルーティーさとほんのりスパイシーさが加わった香りが忘れられません。「インシグニア 2019」はさらに余韻と複雑さ、女性らしさを感じられるとてもエレガントなワインだと感じました。



樹林 伸さんコメント

「ジョセフ フェルプス インシグニア 2019」がとても美味しかったです。非常に開いていて、邪魔するものがないバランスの良さが素晴らしいと思いました。これまでのナパ ヴァレーの赤ワインの印象を覆すような、優しさと、女性的な味わいがとても心地よく印象的で驚きました。

僕はこれを「カベルネ ソーヴィニヨンの女神」と名付けます。

樹林 ゆう子さんコメント

「ジョセフ フェルプス インシグニア 2019」が一番お気に入りでした。素晴らしい包容力があり、メインの牛肉のお料理とのペアリングが、そのまろやかさをさらに際立たせていて、とても美味しかったです。これまで様々なカベルネ ソーヴィニヨンを飲んできましたが、これは本当に愛を感じる味わいで、非常に印象的でした。「愛のカベルネ ソーヴィニヨン」と名付けたいと思います。



■ 「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ」のペアリングディナーを体験したセレブリティゲストの様子

森田 恭通さんコメント

カベルネソーヴィニヨンといえば、通常は重厚で飲みごたえのあるワインというイメージがありましたが、その逆で濃厚さの中にもむしろ繊細さを感じさせるフィネスが際立った印象を持ちました。特に「カベルネ ソーヴィニヨン 2018」とラムローストとのペアリングは素晴らしかったです。

そして「インシグニア 2019」は若いながら、リッチさや熟成感の中にも柔らかさが感じられ、牛フィレとのペアリングがとても印象的でした。これまでに実はナパヴァレーをまだ訪れたことがないため、ぜひ近いうちにジョセフ フェルプス ヴィンヤーズにも訪れてみたいと思いました。



中村 孝則さんコメント

「カベルネ ソーヴィニヨン 2018」は、はつらとした酸と華やかなアロマがとても美味しかったです。「インシグニア 2019」は、ポエティック（詩的）でエレガントな味わいが、非常に印象的でした。

ペアリングのお料理は、一見クラシックな装いの中に隠される、考え抜かれたラグジュアリーなモダニティとイノベティブさに驚かされました。今夜は、素晴らしいジョセフ フェルプスのヴィンテージの数々を味わったことで、人間のヴィンテージでもある美と健康についてのお話で盛り上がり、考えさせられる素敵な夜になりました。

瀬川 あずさんコメント

最近のワインの仕事では、カリフォルニアの冷涼産地のピノワールを味わう機会が多いのですが、今宵はカベルネソーヴィニヨン主体の各個性が際立ったラインナップをいただき、その想像以上のエレガントさに驚きました。

「カベルネ ソーヴィニヨン 2021」はスタンダードラインながら複雑味とプレミアム感にあふれていて、様々なシーンで活用したい1本。「インシグニア 2019」は新樽100%で凄まじいポテンシャルを持ちながらも決して主張しすぎない奥ゆかしさがあり、人生の節目で開けたい1本だと感じました。



■ 商品ラインナップ



INSIGNIA

インシグニア

初のナパヴァレーのアイコンワイン

- 容量：750mL
- 品種：カベルネ ソーヴィニヨン、プティヴェルト、マルベック
- アルコール度数：14.5%
- 希望小売価格：53,000円（税抜）

テイastingノート

- 香り： 赤い果実、クレームドカシス、葉タバコ、繊細なバラの花びらの力強いアロマ。
- 味わい： ジューシーで濃厚、ブラックベリー、ラズベリー、カシス、ダークチョコレートの表情豊かな風味が広がる。魅惑的なエネルギー、余韻の長さ、複雑さ、上品さを備えたダイナミックなワイン。

CABERNET SAUVIGNON

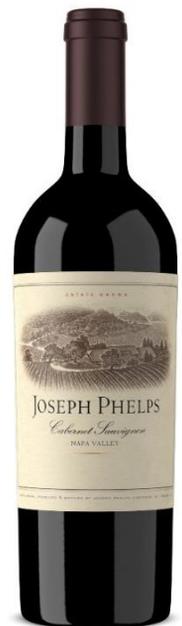
カベルネ ソーヴィニヨン

設立当初から作られ、クラシックなナパヴァレーの特徴を持つワイン

- 容量：750mL
- 品種：カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロ、マルベック
- アルコール度数：14.5%
- 希望小売価格：16,000円（税抜）

テイastingノート

- 香り： スミレ、ダークフルーツ、タバコ、ほのかなベーキングスパイス、土っぽいドライハーブのアロマ。
- 味わい： 表情豊かなブラックチェリー、ブラックベリー、ダークプラム、スパイスボックス、甘いバナナビーンズのニュアンスが広がる。若々しくフレッシュなエネルギーと、しなやかなタンニンのストラクチャーとフィネス（精妙さ）が軽快なバランスを保つ、凝縮したワイン。



ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズとは

1973年に設立したジョセフ フェルプス ヴィンヤーズは、各ヴィンテージから最高のものを造るというビジョンの下、アメリカ、カリフォルニア州ナパ ヴァレーとソノマ コーストの最も素晴らしいアペラシオンに、自社のブドウ畑を丁寧に時間をかけて築き上げました。最高品質のワインを造るというこのビジョンは、1本1本のボトルの中で後世のために継承され、高められ、守られており、ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズが世界でも傑出したワインエステートの1つであるという地位を確かなものにしていきます。

創業者であるジョセフ・フェルプスは、カベルネ ソーヴィニヨンとローヌスタイルのボトルでワイナリーの初期の評判を高めました。彼のワイン造りの野望はそこに留まらず、現在では、ナパ ヴァレーとソノマ コーストの両方のブドウ畑をポートフォリオに加え、醸造家がそれぞれの産地の最高のものを探求しています。

https://www.mhdkk.com/brands/joseph_phelps/



MHD モエ ヘネシー ディアジオ Sustainability/CSRに関してはこちら：<https://www.mhdkk.com/company/csr/>