

カリフォルニア初・ボルドースタイルのブレンドワインを誕生させた、
“勲章”の名を冠するナパ最高峰のワイナリー
「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ Joseph Phelps Vineyards」より
アイコンワイン「インシグニア」の新ヴィンテージ 2023年を発表
2026年9月24日（木）から発売開始



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うカリフォルニアを代表するワイナリー「ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ Joseph Phelps Vineyards」は、ワイナリーを象徴する高級ワイン「インシグニア INSIGNIA」の新ヴィンテージ 2023 年を、2026 年 9 月 24 日（木）より展開いたします。

ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズは 1973 年、建設業界で成功した名士でありワイン醸造家でもあったジョセフ・フェルプス氏が、当時は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。1974 年には、単一品種のワインが高級ワインとして認識されていた当時の米国において、数種類のブドウを独自にブレンドするという“カリフォルニア初・ボルドースタイルのブレンドワイン”「インシグニア」を発表し、新たなカテゴリーを切り拓きました。卓越した品質を象徴するワインであることから「インシグニア（＝勲章）」と名付けられたこのワインは、世界のワイン愛好家を驚かせ、瞬く間にジョセフ フェルプスのワイン造りの歴史を象徴するワインとなります。「インシグニア」は リリースから高得点を獲得し続け、4 つのヴィンテージで最高点の 100 点を獲得しています（ロバート・パーカー、ワインアドヴォケイト）。

ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズはナパ ヴァレーに所有する 8 つの自社畑において、カベルネ ソーヴィニオンを主体に、プティ ヴェルド、カベルネ フラン、マルベックなどを栽培。100 を超える区画ごとの個性を丹念に見極めながらブレンドを行うことで、複雑性とエレガンスを兼ね備えた唯一無二の味わいを生み出しています。

2023 年ヴィンテージは、記録的な冬季降雨と冷涼で長い生育期に特徴づけられた年でした。過去 10 年以上で最も涼しく長いシーズンのひとつとなったことで、ブドウはフレッシュさを維持しながらゆっくりと成熟。熱波の影響を受けることなく収穫期を迎えた結果、優れた酸と凝縮感、そして洗練されたエレガンスを備えたヴィンテージとなりました。また 2023 年は、ワインメーカーのライアン・クノスによる初めてのインシグニアとして新たな章の幕開けを告げるヴィンテージでもあります。長年にわたり培ってきた畑への理解とブレンド哲学を継承しながら、フレッシュさと精緻さを追求するため樽熟成期間を 24 か月から 20 か月へ見直し、その後 12 か月の瓶内熟成を実施。インシグニアらしい力強さと熟成ポテンシャルを保ちながら、より鮮やかな果実味とエレガンスを表現しています。

■ ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ CEO デイヴィッド・ピアソン



『インシグニア』の最新ヴィンテージ『インシグニア 2023』は、当ワイナリーがモエ ヘネシーに加わって以降、そしてライアン・クノス がワインメーカーに就任して初となる、記念すべきヴィンテージです。2023 年ヴィンテージは驚くほど滑らかなテクスチャーが特徴で、エレガンスを秘め、若いうちから芳醇な味わいとバランスの良さを楽しめる一方、今後 15～20 年の熟成にも十分耐えうるポテンシャルを備えています。

『インシグニア』は、ナパ・ヴァレーの北から南まで点在する自社畑内の個性の異なる 8 つの区画から収穫した、ボルドー系のブドウ品種を複数ブレンドし、複雑さとエレガンスの両立を追求して造られるワインです。今年、当ワイナリーは創立 53 周年を迎えます。サステナブルな『アグロエコロジー』への取り組みは、土壌や生態系、ひいてはワインの品質向上に資するだけでなく、地域社会への貢献という観点からも、次の世代へと受け継ぐべき大切な指針だと考えています。

そして私自身、ワインとは人と人とのつながりを深め、豊かな時間を分かち合うための、この上ないラグジュアリー体験だと信じています。これからも、人生を豊かにする一杯をお届けするため、たゆまぬ努力を続けてまいります。

INSIGNIA インシグニア ヴィンテージ 2023 商品概要

際立つ深みと躍動感。凝縮感とエレガンスを兼ね備えたヴィンテージ

- ブドウ品種：88% カベルネ ソーヴィニヨン
7% プティ ヴェルド
5% カベルネ フラン

- ブドウ畑：

ヨントヴィル（オークノール AVA）36%
バンカドラダ（ラザフォード AVA）20%
ラス ロカス（スタッグス リープ AVA）13%
バルボーサ（スタッグス リープ AVA）10%
バックラス（オークヴィル AVA）8%
サスコル（ナパ ヴァレー AVA）7%
ホームランチ（セント ヘレナ AVA）6%



- 熟成：100% フレンチオークの新樽で 20 か月熟成、その後 12 か月の瓶内熟成
- 容量：750 ml
- 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：豊かなブラックベリー、熟したプラム、生き生きとしたカシスのアロマが広がり、甘いタバコやほのかなシガーボックスのニュアンスが重なります。さらに繊細なフローラルノートとココア、ミネラル感のあるグラファイトが複雑な層を形成。フルボディで申し分のない骨格を備え、生き生きとした酸と重厚でありながらしなやかなタンニンが長くエレガントな余韻へと続きます。今すぐ楽しめる魅力を備えると同時に、優雅な熟成への期待も感じさせるヴィンテージです。

JOSEPH PHELPS

V I N E Y A R D S

Joseph Phelps Vineyards ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ

1973年に設立したジョセフ フェルプス ヴィンヤーズはアメリカのカリフォルニア州のナパ 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実なものにしています。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スタイルのワイン造りでワイナリーの初期の評価を高めました。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にて最高のワイン造りを探求しています。



認定取得：ブドウ園はすべて、「フィッシュ・フレンドリー・ファーミング」または「ナパ・グリーン」の認定を受けている、もしくは認定取得を進めています。

地域の生態系への貢献：セントヘレナにあるホームランチ（牧場）や他のブドウ園には、オリーブや果樹が植えられ、地域の生物多様性を促進しています。

生息地の保護：ブドウ畑には、梟やブルーバードのための巣箱を設置し、自然な鳥の生息を奨励しています。

廃棄物の再利用：収穫時のブドウの皮や茎、ワイナリーのレストランで発生する残りは堆肥化され、土壌に栄養を供給するために再利用されています。

再生可能エネルギーの活用：ナパ ヴァレーのワイナリーに設置したソーラーパネルから生成されるエネルギーを主に使用しています。

再生農法：土壌の健全性を高め、生物多様性を促進し、総合的な持続可能性を向上させます。カバークロップ（被覆作物）、減耕作、微生物や真菌の活性化を通じて、効率的な水管理と炭素隔離を促進しながら、豊かな生態系を創造しています。

URL： https://www.moethennessyJapan.com/brands/joseph_phelps



ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ CEO デイヴィッド・ピアソン

ラグジュアリーワインの分野で20年以上の輝かしいキャリアを持つデイヴィッドは、先見的なリーダーシップとナパ ヴァレーから生まれるラグジュアリーワインの発展に重要な功績を果たしたことで、その名を広く知られています。

ジョセフ フェルプス ヴィンヤーズ社の取締役会長として、彼はヴィンヤーズの成長と成功を次の段階へと導くために、豊富な経験と専門知識を遺憾なく発揮。そしてメゾンのすべての運営と戦略的発展を監督する責任を担っています。ジョセフ・フェルプスとその一族が築き上げた卓出したレガシーを基に、デイヴィッドと彼の指揮するチームは、米国内また世界中で、会社とそのポートフォリオの戦略を開発、実行にあっています。

