



カリフォルニアのレガシーを象徴する「自由」と「寛容」からインスピレーションを受けた、大地に根差し、空を舞うワイン 『スカイサイド』誕生！



大地に根差し、空を舞う羽を持つ

40年にわたり受け継がれ育まれてきた ニュートンの「レガシー」を継承

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）は、2019年11月1日より、アメリカ カリフォルニアで生まれたワイン『スカイサイド』を新しく発売いたします。

『スカイサイド』は、カリフォルニアのレガシーを象徴する「自由」と「寛容」を表現したインスピレーション溢れるワイン。スカイサイドのテロワールであるカリフォルニア ノースコーストの地は、「ブドウが育つ土壌」と「ブドウを雨・風・太陽とともに育む空」が特長です。その大地の上を空高く舞う「鷹」がブランドのイメージを体現し、カリフォルニアの大地の持つ力強さと、自然を包み込むしなやかさも表現しています。

スカイサイドの始まりはナパ ヴァレーで自然への畏敬を重んじるワイナリー「ニュートン」から。2007年にニュートン レッドラベルとして誕生、自然と一体になったワイン造りの理念はスカイサイドへも受け継がれ、ナパの境界線を越えて ノース コーストのアペラシオンを構成する、メンドシーノ、ソノマ、レイク、ソラーノへも広がり、各地のテロワールを活かしたワインは多様性とエレガントさを併せ持つ高品質なワインとして誕生しました。

スカイサイドのワインメーカーに就任した アン デンプシーは言います。「スカイサイドのブランドスピリッツは、カリフォルニア各地のアペラシオンからサステイナブルなブドウ畑で育ったブドウでワイン造りをする事です。これからの時代に成長し、革新をもたらすブランドの発展に関われることはまたとない機会です」

新しいブランドストーリーを感じながら、プレミアムなセグメントのワインを食事とともに楽しむ探求心旺盛な人へ贈る「スカイサイド」は、ここからさらなる羽ばたきを見せていきます。

カリフォルニアの成熟した大地と、大胆でありながらエレガントな風味も感じられるこの新しいワインを、ぜひお楽しみください！



SKYSIDE CHARDONNEY 2018

スカイサイド シャルドネ 2018

ブレンドはブドウ畑から始まると信じています。地域の異なるいくつかのエリアから、最良のブドウを生産することが目標であり、それによって新鮮でバランスの良い、複雑な風味のワインを造ることができるのです。このシャルドネは、メンドシーノ、ソノマ、レイク、ソラノ、ナパの5つのワインの産地から構成されるノースコーストにて収穫されるブドウを使用しています。メンドシーノとソノマのシャルドネは、ブレンドに柑橘類の花のアロマの層とバランスのとれた自然な酸味を伴う、エレガントな後味を与えてくれます。レイク、ソラノ、ナパのシャルドネは、より熟したストーンフルーツやトロピカルフルーツが、中盤にかけての風味をもたらしてくれます。これら5つの産地の個性が合わさってノースコーストの多様性を表現したシャルドネが生まれるのです。

2018

テイastingノート

スカイサイドシャルドネ 2018は、スイカズラ、新鮮なマイヤーレモンやマンダリンオレンジなどのシトラスに、アプリコットや白桃の美しいアロマを呈します。口当たりは控えめで、中盤にかけての桃やシトラスの風味で満たされます。これらの風味は徐々にほのかなオーク、エレガントな酸味と調和し、後味へと続いていきます。

畑、2018年ヴィンテージ

2018年のシーズンは素晴らしいヴィンテージのワインに仕上がりました。冬の降雨量は十分にあり、穏やかな春へと続けました。そのためブドウ樹はよく育ち、夏の穏やかな気候は過度の暑さもなく良好な温度を維持しました。収穫期になるとブドウ樹はまだ糖度が低い早い段階から風味を熟成させ、自然な酸味を保ったブドウが得られました。収穫は9月10日から10月5日まで行われました。

醸造

各ロットは気温が低い朝のうちに個別に収穫し圧搾します。これらのロットは別々に管理され、タンクと樽を併用し、ゆっくりと発酵させることでフレッシュ、活力、豊潤のバランスが取れたワインになります。全てのロットは毎週バトナージュ（澱攪拌）を施し、複雑味とまろやかさを醸し出しています。さらに一部（約30%）に乳酸発酵MLFを行います。これはブレンドの際にワインのテクスチャーに丸みをもたらすために行います。ワインは鮮度と複雑味を保つため、フレンチオーク樽（新樽比率20%）と、ステンレスタンクで7カ月間熟成させます。タンクと樽の比率は、発酵から熟成まで通して、およそタンクが35%、樽が65%です。スカイサイドシャルドネ 2018は、今すぐにもお楽しみいただけますが、収穫から4年後までは熟成も期待できます。

ブレンド： シャルドネ 100%

アルコール濃度： 13.4%

pH： 3.53

酸度： 5.6g/L

容量： 750ml 希望小売価格： 2,900円（税抜き）





SKYSIDE RED BLEND 2017

スカイサイド レッド ブレンド 2017

ブレンドの工程はブドウ畑で始まるという信念のもと、このレッドブレンドはメンドシーノ、ソノマ、レイク、ソラノ、そしてナパの5つのワインの産地から構成されるノースコーストにて収穫されるブドウを使用しています。メンドシーノとソノマのブドウ畑では、ブレンドの骨格と、よりダークな果実の風味、強いタンニンと上質な酸味が育まれます。レイク、ソラノ、ナパのブドウは、口中での重厚感と全体的な凝縮度を高め、赤や紫色の果実の特長を加えます。ヴィンテージ2017は、ミディアムボディでタンニンと酸味のバランスが良く、食事と合わせやすいレッドブレンドを目指しました。

2017

テイastingノート

クランベリーやプラムの果実、温かみのあるベーキングスパイス、紫色の花（スマイル）、チョコレートのアロマ。豊かな果実とスパイス、タンニンが全てまろやかに馴染んだ口当たりで長い余韻をお楽しみいただけます。

畑、2017年ヴィンテージ

2017年のシーズンは冬の降雨がしっかりあり、しばらく干ばつが続いていたため、注意深くキャノピー管理をすることがブドウ樹のバランスを保つうえで極めて重要となりました。春は穏やかで初夏の気温が温和に推移したことで、ブドウ樹はバランスよく成長しました。9月始めの熱波はカベルネソーヴィニヨンの成熟を促し、複雑で重層的な風味が得られました。収穫は9月上旬から10月上旬にかけて行われました。

醸造

ワイン造りはブドウ畑の中で注意深く区画整理と栽培から始まります。その区画のブドウが最適な成熟度に達したら、まだ気温が低い明け方に収穫を行い、除梗したブドウをタンクへと送り、そこから果皮とともに14~18日間かけて発酵を行います。ワインは10カ月間フレンチオークで熟成され、新樽比率は30%です。スカイサイドレッドブレンド2017は、今すぐにでもお楽しみいただけますが、収穫から5年後までは熟成も期待できます。

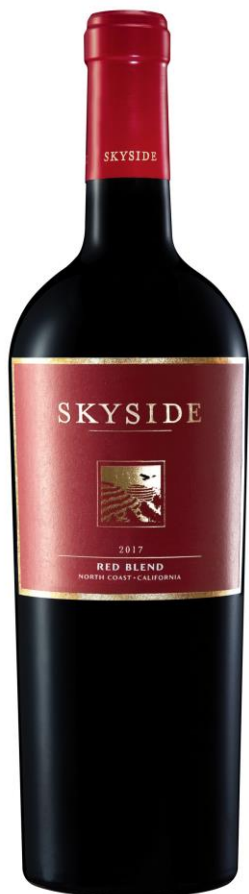
ブレンド： メルロ 44%、プティシラー 29%、カベルネソーヴィニヨン 24%
カリニャン 2%、シラー 1%

アルコール濃度： 14%

pH： 3.78

酸度： 5.2g/L

容量： 750ml 希望小売価格： 2,900円（税抜き）





スカイサイドについて

スカイサイドはモエ ヘネシー エステーツ&ワインズのポートフォリオにおける最新ブランドで、ニュートンヴィンヤードから独立して誕生したブランドです。ニュートンでの40年以上のワイン造りの経験に基づき、スカイサイドは、最高品質のブドウを産する最良のテロワールを特定する独自のノウハウを有します。また、手頃な価格帯で高品質なワインを実現する一方で、ブランドが有するカリフォルニアのレガシーと自由な発想力を組み合わせたワイン造りを目指しています。

ワインメーカー アン デンプシー

カリフォルニア大学デービス校でブドウ栽培とワイン醸造学の学位を取得し、その後ニュージーランドのマールボロと南アフリカのフランシュック ヴァレーで働きました。そして故郷に戻ったアンは、ナパヴァレーのクロベガスでアシスタントワインメーカーとして2年間勤め、ソノマのグンラック ブンシューではエノロジスト、後にワインメーカーとして10年間勤めました。さらに、ソノマ州立大学で経営学修士号も取得しました。現在、スカイサイドのワインメーカーとして、カリフォルニアのノースコースト中で特別なブドウ畑を探し出し、スカイサイドに採用するブドウの新しい産地としての可能性を開拓しています。

野外活動を好み、自分の限界を超える挑戦をし続けることでスカイサイドワインの品質を最大限に高めるよう努めています。



スカイサイドについて www.mhdkk.com/skyside/

フードペアリング



スカイサイドシャルドネは、ロブスターグリル、レモンでローストされたチキンやサーモン、チキンやマッシュルームのクリームパスタなど、リッチでクリーミーなお料理との相性が抜群です。

スカイサイドレッドブレンドは、ラムのハンバーガー、マッシュルームのニョッキ・ピザなどのグリルされたお料理、モロッコ風ナスのタジンなどスパイシーなお料理との相性が抜群です。

報道関係の方のお問い合わせ先：

スカイサイド PR事務局 (株)サニーサイドアップ) 担当：安藤
Mail: ew@ssu.co.jp TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9733