ケイマスの系譜、極上のカリフォルニア ピノ・ノワール

ベル・グロス Belle Glos



ブルゴーニュ系品種にこだわり手掛けるワインプロジェクト『ベル・グロス』

オーナー兼ワインメーカーのジョー・ワグナー氏は、「ケイマス・ヴィンヤード」の創始者チャック・ワグナーの母、ローナ・ベル・グロス・ワグナーに敬意を表して、「ベル・グロス」という名前をこのブランドに冠しました。ローナは、「ケイマス・ヴィンヤード」の共同創設者で、バランス、美しさ、エレガントを兼ね備えたピノ・ノワールを心から愛していました。また、ジョーにとってはワインの道を教え導いてくれた師でもありました。常日頃からポジティブで謙虚さを忘れなかったローナのレガシーを未来へと引き継いでいきたい、とジョーはこのブランドに意味を込めています。



ケイマスの系譜、ピノ・ノワールに魅せられた男「ジョー・ワグナー」



ナパ・ヴァレーのワインメーカーの5代目として、ジョーは幼い時から、ブドウ畑での栽培方法を学んできました。19歳の時まで「ケイマス・ヴィンヤード」にて父親の元で代々続くワイン造りを学び、ワイン造りのレガシーを継承することを心に決めました。そして2001年、ソノマなどナパ以外の新興生産地が世界的に注目され始めたのを機にピノ・ノワールの魅力に取りつかれ、独立を決意。自らのワインプロジェクト『ベル・グロス』を立ち上げました。ワーグナー・ファミリーが先代たちから受け継ぐブドウ栽培農家としての伝統を受け継ぎ、凝縮した果実から濃潤で深みのあるエネルギッシュな完熟ピノ・ノワールを生み出しています。

単一畑へのこだわり

『ベル・グロス』が最も大切にしていることは、カリフォルニアの素晴らしいテロワールの個性を最大限に表現すること。そのため、単一畑のワインしかリリースしていません。カリフォルニア ピノ・ノワールの聖地として知られるソノマの銘醸地ロシアン・リバー・ヴァレーやカーネロスだけでなく、その冷涼な気候から新たな名産地として注目されるモントレーやロサンゼルス近郊のサンタ・マリアといった南北幅広いエリアに単一畑を所有。単なる“カリピノ”では片づけられない、ブルゴーニュのようにそれぞれの地域や区画の個性を体感し愉しめる極上のワインは、ワインラバーから高評価を得るだけでなく、そのゴージャスなパッケージからラグジュアリーワインとしてセレブにも愛されています。



株式会社 都光 TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005 東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル 1 階　TEL 03-3833-3541　FAX 03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

ベルグロスの醸造哲学：常識を覆す「極低温」プロセス

早朝の収穫と除梗：ブドウが冷えている早朝に収穫し、鮮度を保ったままワイナリーへ運びます。到着後、すべてのブドウは除梗（茎を取り除く作業）されます。

ドライアイスを用いた低温浸漬（コールド・ソーク）：除梗されたブドウは、ドライアイスと共に開放型ステンレスタンクへ投入され、約1週間の低温浸漬を行います。ドライアイスによる急冷で果皮が一時的に凍結し、細胞壁が破壊されることで成分が溶け出しやすくなります。アルコール生成前のこの段階を経ることで、種からの苦味を避けつつ、水溶性の高い鮮やかな色素（アントシアニン）や、ブドウ本来のフレッシュなアロマを最大限に引き出します。

長時間低温発酵：一般的な赤ワインは25～30℃で発酵させますが、ベルグロスでは10～15℃という極低温で管理します。この温度帯では酵母の活動が非常に緩やかになるため、発酵に通常の数倍（約2～3週間）の時間を要します。このゆっくりとした発酵には以下のメリットがあります。

滑らかなタンニン： 種からの荒々しいタンニンの抽出が抑えられ、果皮由来のシルキーなタンニンのみが得られます。

華やかなアロマ： 揮発しやすいデリケートな香り成分が逃げず、ワイン液中に留まります。結果として、煮詰まったジャムのような味ではなく、瑞々しく華やかな果実味を持つワインに仕上がります。





ベル・グロス　バラード ピノ・ノワール
BELLE GLOS BALADE PINOT NOIR

赤　希望小売価格：6,800円＋税

産地：モントレー　アロヨ・セコAVA
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオーク樽で12カ月（新樽60%）
容量：750ml/VT:2022

「バラード」はフランス語で「旅」を意味し、ヴィンテージごとに異なる産地で収穫されたピノ・ノワールを使用します。2022年のAVAはアロヨ・セコ。濃い紫がかった色調で、熟したラズベリーやチェリーの果実香とわずかなスパイスが調和し、滑らかな口当たりと優雅な酸味が魅力です。その年の特別なテロワールを楽しめる、エレガントな一本です。



ベル・グロス　デイリーマン ピノ・ノワール
BELLE GROS DAIRYMAN　PINOT NOIR

赤　希望小売価格：8,800円＋税

産地：ソノマ　ロシアン・リヴァー・ヴァレー AVA
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオーク樽で9カ月（新樽60%）
容量：750ml/VT:2022

畑名のデイリーマンは「酪農家」の意。2000年に牧場だった土地にディジョン・クローンのピノ・ノワールを植えたことに由来する。豊かなブラックベリーやプラムの果実味に、ラズベリーパイの甘く柔らかな味わい。ダークチョコやシナモン、ナツメグが複雑なニュアンスを演出します。



ベル・グロス　ラス・アルトラス ピノ・ノワール
BELLE GROS LAS ALTURAS　PINOT NOIR

赤　希望小売価格：8,800円＋税

産地：モントレー　サンタ・ルシア・ハイランズ AVA
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオーク樽で9カ月（新樽60%）
容量：750ml/VT:2022

モントレー湾から離れた高地に位置するサンタ・ルシアは、冷涼ながらも昼間の温暖な気候からリッチで力強いワインを産み出します。熟したブラックベリーやフィグの濃密なアロマ。ブルーベリーパイやクリーミーなミルクチョコのリッチな味わいに、ナツメグやカルダモン、アニスのスパイス香が複雑に絡みます。



ベル・グロス　クラーク＆テレフォン ピノ・ノワール
BELLE GLOS CLARK & TELEPHONE　PINOT NOIR

赤　希望小売価格：8,800円＋税

産地：サンタ・バーバラ　サンタ・マリア・ヴァレー AVA
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオーク樽で9カ月（新樽60%）
容量：750ml/VT:2022

クラーク・アベニューとテレフォン・ロードの二つの通りが交差する位置にあるこの畑は、1972年に植樹された自根のピノ・ノワールが育つ特別な区画。熟したチェリーやブルーベリーの活き活きとしたアロマに、ダークチョコ、クローヴ、杉の複雑味。ビロードのようにリッチな口当たりが魅力。



ベル・グロス　グラシール・ホルト シャルドネ
BELLE GLOS GLASIR HOLT CHARDONNAY

白　希望小売価格：10,000円＋税

産地：サンタ・バーバラ　サンタ・リタ・ヒルズAVA
品種：シャルドネ100%
熟成：フレンチオーク樽90%、コンクリートタンク10%で12カ月
容量：750ml/VT:2022

石灰質の土壌のミネラル感と酸のバランスの取れた素晴らしいシャルドネ。
アップルパイやマシュマロ、バナナクリームの香りに、メロンやブリオッシュの芳醇な味わい。上質な酸とミネラルに縁どられたフィネス溢れる味わいのワイン。