Nakagawa Wines Introduces New Vintage of Coquerel in Napa

July 1st 2024 issue

On June 18, Nakagawa Wine held a tasting seminar for Coquerel, a wine producer in Napa Valley, California, U.S.A., at its headquarters in Taito-ku, Tokyo.

Coquerel was founded in 2005 in northern Calistoga. The winery focuses on Sauvignon Blanc in the red wine-dominated Napa Valley, and its flagship Le Petite Coquerel (tank fermented and aged for 8 months) accounts for half of its annual production of approximately 2,000 cases.

Christine Barbe (second from left), winemaker, explains, “After destemming, the wine is vinified overnight to bring out the aromatic components. The wine is harvested at night, cooled during transport, and dry ice is used during vinification to prevent oxidation as much as possible.

Vintage 2023 had great weather, but fewer terminations than usual. (750 cases)

It is characterized by a fresh acidity and a high level of aromas of guava and nectar.”

Pictured are owners Clay and Brenda Cockerell (right and middle) with their daughter and sales representative Lily Cockerell (second from right) and sales manager Stacy Pytlewski (left)

17 商品・市況 (第三種郵便物認可) 酒販ニュース 2024年(令和6年)7月1日／第2197号

久米仙〈浮世ライスウィスキー町娘〉

久米仙酒造（沖縄）は6月18日から〈浮世ライスウィスキー町娘〉700㎖瓶を発売した。アル分43％。小売5千円。「海外限定ブランド〈浮世〉初の国内販売商品。貯蔵に使うホワイトオークの新樽は亜熱帯での熟成に合わせて内面のトーステングを調整した。バニラ香やバナナを思わせるトロピカルな香り、ウッディな味わいの中に感じる米のほのかな甘み、ドライな後味」（同社）

★ローヤルオブ」が「冷やして飲み頃わかる」

仏ワイン ローヤルオブジャパン（東京）は7月から「フランスワインスオリゾンアトランティック」750㎖瓶を発売する。生産者はゾン・ド・リュズ。アル分13％の「ルージュ」、11・5％の「ブラン」「ロゼ」の3種。生産地IGPアトランティック。小売1450円。「正面ラベル右上に特殊シールを貼付。瓶の温度が10℃以下になると『FRESH』の文字が浮かび上がり、飲み頃がひと目でわかる。夏のワイン売場のフックになることを期待」（同社）

◆日本リカーが伊ビオ

ンディ・サンティのセミナー開く

日本リカーは6月14日、5月28日から発売した伊トスカーナ州モンタルチーノのワイン生産者ビオンディ・サンティ社のセミナーを東京都内で開いた。同社は1888年に「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ（以下BM）」を冠したワインを最初に造り、原産地呼称指定の提案や生産者協会設立の中心を担ってきたワイナリーとして知られる。「BM」はイタリア初のDOCGの一つ（サンジョヴェーゼ100％の赤）。最高熟成期間5年。

醸造責任者のフェデリコ・ラディ氏（写真）は「2018年から五つの自社畑の区画を電磁波調査し、土壌組成ごとに細分化（小区画）ごとに醸造し、醸造チームがブラインド試飲で評価してブレンド比率を決める。酸とタンニンのバランスのよさが自信」と述べた。

◆中川ワインがナパ

〈コクレル〉新ヴィンテ

ジ紹介

輸入業者の中川ワイン（東京）は6月18日、米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレーのワイン生産者コクレルの試飲セミナーを東京都台東区の同社で開いた。北部カリストガ地区に2005年設立。赤ワインが主流のナパでソーヴィニヨン・ブラン（SB）に注力する。年間生産量約2千箱のうち半分を占める基幹〈ルプティ・コクレル SB〉（タンクで発酵、8カ月熟成）についてワインメーカーのクリスティーヌ・バーブ氏（写真左から2人目）は「除梗後に一晩醸して香りの成分を引き出す。夜間収穫や運搬時の冷却、醸造中のドライアイス利用などで極力酸化しない造り」と述べた。「23年」（小売4200円）は「すばらしい天候だったが、例年よりも収量が少なかった（750箱）。みずみずしい酸とグアバやネクターなどの香りの高さが特徴」。写真はオーナーのクレイ・コクレル、ブレンダ夫妻（右と中）、娘で営業担当のリリー氏（右から2人目）、営業部長のスティシー・ピトルースキー氏（左）。

▼輸入業者の都光（東京）は6月18日、米国カリフォルニア州のワイン生産者クライン・ファミリー・セラーズの新商品発表会を都内で開いた。創業者でオーナーのフレッド・クライン、ナンシー夫妻（写真）が来日。フレッド氏は1982年創業時から取り組むサステナブル農業について「人為的介入を最小限に抑え、農薬や除草剤を使わず、羊やカバークロップ、堆肥などを利用したエコシステムをつくり出している」と述べた。同日発売の「ソノマAVAシリーズ」4種についてナンシー氏は「ソノマ生まれソノマ育ちの子どもたちのプロジェクトで、ソノマAVAのブドウだけを使う。〈クライン〉の40年にわたるワイン造りを表すとともに、次世代のワイン」と述べた。

未踏の香り。
5th Anniversary
DAIYAME
世界三大酒類コンテスト トリプル受賞
IWSC2019 SHOCHU部門 最高賞トロフィー受賞
ISC2020 SHOCHU部門 ダブルゴールド受賞
SFWSC2023 SHOCHU部門 ダブルゴールド受賞
お酒は20歳を過ぎてから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。
創業明治元年
濱田酒造