

クリストフ・バロン

CAYUSE



プロダクション・スタジオ

カユース
カマスペロ　レッド ブレンド 2021



<ワシントン・オレゴンの紛れもないナンバーワン・カルトワイン>

数百年続くシャンパン・ハウス、バロン・アルベール一族のクリストフ・バロンが自分には何の縁もないワラワラのこの地に一目ぼれしたのが1996年。それ以来彼は周りの人々に奇異な目で見られながらも自分の信念を通しバイオダイナミックでこのソフトボール大の石がごろごろする土地を耕してきました。今やワイン誌の表紙を飾り数々の賞を総なめ、ワシントン州のみならず世界中で羨望のまなざしを受けるカルトワインとなりました。アメリカ国内ではほぼ店頭で見る事はなくメーリングリストで販売。日本でも輸入直後に売り切れとなる超希少ワインシリーズです。

“カマスペロ”とはこの地方の先住民であるインディアン・カユース族の酋長“カマスペロ”へのオマージュワインで初リリースは1997年です。

カイユー・ヴィンヤード

クリストフは彼の最初の畑であり、ミルトン・フリー・ウォーターAVA内の最初の畑をコブルストーン（玉石）ヴィンヤードと名付けましたがこれは既にアメリカ国内で商標登録されていたため、フランスで同じ意味を持つカイユー・ヴィンヤードと改名しました。
植樹：1997年　面積：3.4ヘクタール　栽培間隔 3 x 1.2m
密度：　1ヘクタールあたり2,690本　標高：265m

アン・セリース　ヴィンヤード

4ヘクタールのアンセリースは直訳すると「さくらんぼ」という意味で、1998年にブドウが植樹される前はさくらんぼの果樹園でした。シラーをはじめボルドー・ブレンド用のブドウを栽培しています。
植樹：1998 年　面積：4ヘクタール　栽培間隔 3 x 1.2m
密度：　1ヘクタールあたり2,690本　標高：265m

ブドウ畑はワラワラ・ヴァレーのオレゴン州側にあるワラワラ川の古代の川床に位置しています。表土は30～46㎝のシルト質ロームと玄武岩の玉石の混合物で構成されています。その下には、圧縮された石畳の層があり、場所によっては数十メート深さがあります。

<インターナショナル　ワインセラー　Stephen Tanzer>
完熟したしっかりとしたタンニンと驚くほどの長く持続する香りを持ちます。熟成した牛肉との相性は抜群です。

品種：カベルネ ソーヴィニヨン主体　アルコール：13.8%　JANコード：なし
リリース：2023年10月16日　醸造：フレンチオーク　18ヶ月熟成　希望小売価格：￥23,000(税込￥25,300)
生産量：368ケース　新樽30%

輸入発売元
オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com