



クリストフ・バロン

CAYUSE



ブドウクシヨン・スタジオ

カユース フライング ピッグ 2022

<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え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。

「Flying Pig (フライング・ピッグ)」という名前は、英語の慣用句 when pigs fly (=絶対にありえない) に由来します。かつてクリストフ・バロンは、「この土地で本当に優れたカベルネ・フランが造れるのは、豚が空を飛ぶようなものだ」と冗談を言っていました。ところが2001年、予想を覆す素晴らしいカベルネ・フランが完成。その記念に、この遊び心あふれる名前が付けられました。

ラベルには、パイロット用ゴーグルと革のヘルメットを身につけた愛嬌ある豚のキャラクターが描かれています。さらに、ワインスタジオの天井には、この豚の3Dマスコットが飾られています。

アン・セリース・ヴィンヤード

文字通り訳すと「さくらんぼ」という意味で、1998年に植樹されたこの約4.05ha (10ac) の畑が、かつてサクランボ園だったことを考えるとぴったりの名前です。この畑では、「アン・セリース・ヴィンヤード・シラー」のほか、「フライング・ピッグ」や「カマスペロ」といったボルドーブレンド用のブドウも栽培されています。

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30~46cm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ル深さがあります。

98点 jebdunnuck.com、97点 International Wine Report、96点 Owen Bargreen
94点 James Suckling

リリース：2024年10月14日

生産量：253ケース

アルコール：14.1%

醸造：フレンチオーク 18ヶ月熟成

新樽30%

JANコード：なし

希望小売価格：¥30,000(税込 ¥33,000)



品種：メルロ48%、
カベルネ フラン43%、
カベルネ ソーヴィニヨン9%
産地・AVA：ワラワラ ヴァレー

ORCA
INTERNATIONAL

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