



ジェイ・クリストファー・サマーズ
と ロンダ・ニューウェル・サマーズ



J.C. サマーズ ジョワ・ド・シアン ピノ ノワール ダンディ ヒルズ 2022



ジェイ・サマーズは1996年にJ.クリストファーを設立し、長年ワインメーカーを務めましたが、2019年に辞して以来、この個人プロジェクトにすべてを捧げています。現在はウィラメット・ヴァレー、ダンディ・ヒルズで、数十年来の付き合いのある畑でワインを造り続けており、今後は生産量の上限を以前よりかなり少ない1,500ケース程度にしたいと語っています。

このワインはダンディ・ヒルズのニコラス・ファミリー・ヴィンヤードとラ・コリーナ・ヴィンヤードのブドウを使用しています。

野生酵母での発酵と、それに続くマロラクティック発酵の後、瓶詰め前に11ヶ月間フランス産樽で熟成しています。

このブレンドは、他のJ.C.サマーズのピノ・ノワールよりもリリースが早く、すぐに楽しめるようなブレンドとなっています。

ワイン名の“Joie de Chien”とは英語で“Happy Dog” 幸せな犬、“Joy of the Dog” 犬との幸せとも訳され、ラベルには、オーナー・ワインメーカージェイの家族の一員である愛犬アジャが月を見ている絵が描かれています。

ニコラス・ファミリー・ヴィンヤード (元ベラ・ヴィーダ・ヴィンヤード)

ダンディ・ヒルズにある特別な畑の一つで、私は2001年からこの畑のブドウを使用しています。スティーブ・ホワイトサイドが細心の注意を払い心を込めて管理して来た14.6haのベラ・ヴィーダ・ヴィンヤードを2021年1月にニコラス・ファミリーが購入し、以前と変わらず素晴らしいブドウを栽培しています。クローン：ポマール、ヴェーデンスヴィル、ディジョン777

ラ・コリーナ・ヴィンヤード

ラ・コリーナ・ヴィンヤードは、私がいつも「秘密の入手先」と呼んでいる畑です。私が以前、ダンディ・ヒルズのピノ・ノワールをブレンドしたワインを造っていた時には毎年、単一畑の“ラ・コリーナ・ピノ・ノワール”を造るために選んだ樽をブレンドのために犠牲にしていました。このブドウがワインのブレンドをポジティブに高めてくれるブドウだったので、そうせざるを得なかったのです。この畑はダンディ・ヒルズの典型的な場所で、私の友人であるジョージ・ヒルベリーが管理しています。この新しいプロジェクトを始めた時、幸運にもジョージは小さなブロックを残してくれており、私の他のダンディ・ヒルズ・ピノ・ノワールのワインを見事に補完してくれました。0.4haのポマール・クローン

品種：ピノ・ノワール
産地：ダンディ・ヒルズ
熟成：フレンチ樽で11か月
瓶詰：2024年9月5日

アルコール：13.5%
UPC：8-50040-15901-1
希望小売価格：¥5,500 (税込 ¥6,050)