



ワインメーカー
ヴィンセント・カタラー

ODDLOT



ヘイズヴァレー・ヴィンヤード

オッド ロット カベルネ/シラー 2022

ABOUT

ワイナリー用語でいうところの "オッドロット"とは、まだ落ち着き先が決まっていな
いワインのことです。"オッドロット"は100年以上前からワイン界を支配してき
た、堅苦しいルールや伝統から脱却するチャンスでもあります。最初にデビューした"
オッドロット Petite & Petit"は、プティ・シラーとプティ・ヴェルドの異例のブレンド
で、大きな反響を呼びました。

～そして今! 次のオッドロットの出番がやってきました。

今度はカベルネ・ソーヴィニヨンとシラーです。フランスのアペラシオン法では、同じ
AOCワインに入れることができない有名なフランスの2つの品種カベルネとシラーは、
それぞれが全く異なる個性を持ち、そして同じように確立した壮大な能力を持つ2つ
キャラクターです。(コミックで人気の) マットとジェフのように、ミスマッチな組み
合わせですが、楽しく、親しみやすく、驚くほど相性が良いのです。ワインは政治と同
じように、ときに奇妙な相棒を作ることがあるということを改めて証明しています。
Be Odd !

ワインメイキング

ラベルはカラフルですが、このワインは決してコミカルではありません。私たちのワイ
ン造りのゴールは、真面目さに好奇心と探求心を加え、美味しいものを造る事です。カ
ベルネにはしっかりとしたタンニンと骨格、シラーには肉厚な果実味とジューシーな明
るさがあります。この2つのダイナミックな組み合わせは、ハッピーを生み出し、オッ
ドロットらしいクオリティ、つまり、普通じゃない、大胆、そして親しみやすいワイン
に辿り着いたのです。

畑

モントレイ・カウンティにある自社畑は、日中は暖かい日差しが降り注ぎ、夕方になる
と海岸沿いの霧が翌日の午前中まで残ることがあります。カベルネ・ソーヴィニヨンと
シラーは、カリフォルニアで最も長い栽培期間を誇るこの地域では十分なフレーバーを
強めるために必要なハングタイムを得ることができます。その結果、滑らかさ、力強
さ、骨格のバランスがとれた美味しいワインができあがりました。

テイasting・ノート

完熟したブラックベリー、チェリー、ジューシーなプラムの大胆なアロマに、タラゴン
やトーストしたバニラの香りが加わります。味わいはなめらかで、よく溶け込んだタン
ニンとブラックフルーツの長いフィニッシュが特徴です。このワインはどんな場面にも
ぴったりです。グリルした肉、牛肉の照り焼き、ラムラックのロースト、パルメザン
チーズを添えたフレッシュマッシュルームなどとお楽しみください。

産地：モントレイ・カウンティ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン52%、シラー48%

アルコール：13.5%

pH：3.71

滴定酸度：5.5 g/L

UPC：6-75829-56064-8

希望小売価格：¥3,200 (税込 ¥3,520)



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