

# McKenzie-Mueller

マッケンジー=ミュラー



カリフォルニア州  
カーネロス、ラス・アミガス  
設立：1989年  
オーナー：ボブ・ミュラー &  
カレン・マッケンジー  
醸造家：ボブ & ジュリアス・ミュラー  
自社畑：20ha  
年間総生産量：3,500ダース



Las Amigas, Carneros, Napa  
California State  
Est.: 1989  
Owners: Bob Mueller &  
Karen McKenzie  
Winemaker: Bob & Julius Mueller  
Estate Vineyard: 20.0ha  
Production: 3,500 dozens  
<http://www.mckenziemuell.com>

## 元モンダヴィのチーフ・エノロジストが送り出す ガレージ・ワイン

マッケンジー=ミュラーは、80年代ロバート・モンダヴィでチーフ・エノロジストを務めていたボブ・ミュラーが、1989年に妻カレン・マッケンジーとカーネロスに興した極小規模のブティック・ファミリー・ワイナリーです。

ボブはナパ・ヴァレーの農家の家庭で育ち、父親は60年代からラザフォードにブドウ畑を所有し、ナパ・ヴァレーのいくつかのワイナリーへブドウを販売していました。小さい頃から父の畑仕事の手伝いをしていたボブは、次第にワインメイキングに興味を抱き、栽培・醸造を基礎から学ぶため、UC デイヴィス校へ進むことを決意します。

修士課程を修了したボブは、かねてから父親とロバート・モンダヴィが親交があったことから、モンダヴィのエノロジストとして迎えられ、ブドウの買い付けにも深く携わりました。契約農家とのパートナーシップを深め、サブ地区や畑ごとに特徴が異なるブドウをどのように質の高いブドウに育て、モンダヴィ・ワインを安定して質を高めていくかがボブの大きな仕事となりました。

モンダヴィで栽培と醸造の経験を数年重ねたボブは1979年、同じナパ・ヴァレーの農家の家庭に育った妻のカレンとオーク・ノルのビッグ・ランチ・ロードに畑を買い、加えて1989年にはカーネロスに土地を買い、ブドウを植え、ワイナリーを興しました。

## オーク・ノルとカーネロスの自社畑

マッケンジー=ミュラーの自社畑はナパ市の北、オーク・ノルにあるビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードと、ワイナリーの所在地であるカーネロス（ラス・アミガス）にあります。ビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードは肥沃な深いローム質土壌で、1979年に植えられたカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランが、マッケンジー=ミュラーの赤ワインの核を成しています。一方、カーネロスの畑は水はけのよい砂質粘土質で、シャルドネとピノ・ノワールを主体に、わずかにメルローとプティ・ヴェルドが植えられています。オーク・ノルの力強く豊潤な果実と、カーネロスの香り高く、豊かな酸の果実をブレンドすることで、緻密でエレガントなワインが造られます。

## エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞

マッケンジー=ミュラーは1990年に500ケースのワインを初リリースした後、畑を拡張して徐々に生産を増やしてきましたが、今日も年産3,500ダース以下の少量生産を続け、ハイクオリティのクラフトワインをリリースしています。マッケンジー=ミュラーはワイン&スピリッツ紙で「2000年エステート・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に輝いています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
9624 Napa JAZZ	ナパ・ジャズ	2009	赤	¥ 3,700
9409 Cabernet Franc	カベルネ・フラン	2007	赤	¥ 6,500
9410 Cabernet Sauvignon	カベルネ・ソーヴィニオン	2009	赤	¥ 7,200

Recommended Retail Prices do not include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示、容量はすべて 750ml。

(2015年6月作成)



## ナパ・ジャズ

Napa JAZZ

カベルネ・フランを主体としたボルドーブレンド。熟れた赤い果実味は適度な凝縮感と、きめ細かいテクスチャーがあり、芳香でエレガントなまとまりがある。



## カベルネ・フラン

Cabernet Franc

古木に由来する土、ミネラル、スパイスの香り立ち。深い色調で、ラズベリーとプラムの果実は凝縮し、しなやかな口当たり。フランの魅力が表現され、女性的でありながら、力強い芯がある。



## カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon

チェリーとブラックベリーのアロマは落ち着きがあり、上品に芳香。熟した果実の甘みが舌に広がり、細やかなタンニンが伴う。実際のアルコール度を感じないほど、エレガントな印象を受ける。1979年に植えたオーク・ノルのビッグ・ランチ・ロード・ヴィンヤードと一部、カーネロスの畑のブドウをブレンド。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2015年6月作成)  
ヴィレッジ・セラーズ株式会社  
TEL : 0766-72-8680