

# Michael Mondavi Family Estate

マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート

モンダヴィ家によるワインの歴史は、1919年にマイケルの祖父、セザール・モンダヴィがカリフォルニアのローダイにてワイン造りを開始した事から始まります。1966年にセザールの息子ロバートは、彼の長男マイケルとワイン醸造の革新者としてロバート・モンダヴィ・ワイナリーを設立しカリフォルニアワインを一流のワインとして世界中に認知させました。

ロバート・モンダヴィ・ワイナリーは1994年に株式を公開し、マイケルは自身のワイナリーをスタート。2004年にマイケル、妻のイザベルと息子のロブ、そして娘のディナと共に設立したマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートにて今日、数々のラベルを持つ国際的レベルのワインを造り上げています。



M by Michael Mondavi  
エム・バイ・マイケル・モンダヴィ

エムはナパ・ヴァレーのアトラス・ピークの頂上に位置する火山岩土壌の15エーカーのシングルヴィンヤードから造られています。モンダヴィ家が1960年代後半から70年代前半に造っていたカベルネを思い起こさせるスタイルで、複雑かつ繊細、食事と一緒に楽しみ、時間とともに少しずつその姿を現し、2杯目が飲みたくなるようなワインです。

2005年がファーストヴィンテージで、マイケル・モンダヴィが描く偉大なワイン表現しています。

M by Michael Mondavi

エム・バイ・マイケル・モンダヴィ

2019

45,000円



地方：カリフォルニア

750ml 赤

原産地呼称：ナパ・ヴァレーAVA

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体。ヴィンテージによりカベルネ・フラン、メルロー、プティ・ヴェルド等をブレンド。

醸造：手摘みで収穫し、除梗後小さいタンクで破碎。5日低温浸漬を行い27~30°Cで果汁を発酵。発酵後もマセレーションを行い、28~32日スキンコンタクトを行う。樽に移し、マロラクティック発酵を行い22ヶ月フレンチオーク(新樽約90%)で熟成後瓶詰めし、さらに15ヶ月熟成。

フルーツのリッチなフレーヴァー、熟したタンニン、バランスの取れた酸。リッチで繊細かつ調和の取れたワインです。