

コルギンの3つの畑から「祝祭」の意味を込めて送り出す新しいブランド。プレミアム・ナパ・ヴァレーを凝縮

ジュビレーションとは祝祭、歓喜、最大の喜び、将来への祝福。2022年英国エリザベス女王の在位70周年のお祝いは「プラチナ・ジュビリー」と呼ばれ同じ派生語。過去の栄光を称え、将来の成功を祈り祝福する言葉。コルギン・セラーズから、将来はコルギンとなっていくワインに祝福の気持ちを込めて世に送り出す新しいブランド。ジュビレーションはコルギンの3種のワイン(シラーを除く)になる樽をセレクトした後、あるいは最初から早く飲んで最高の味わいを示すと予測される樽をセレクトして造る新しいブランドです。初リリースは2016年、3年目の2019ヴィンテージが初めて日本に輸入できました。アメリカ国内と海外では日本とカナダのトロントだけに輸出されている非常に貴重なワインです。



限定品

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Red Wine Napa Valley レッド・ワイン ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2021	750	¥50,000	新22VTG 価格変更なし
Cabernet Sauvignon 50%以上、Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. 畑はコルギンの自社畑プリチャード・ヒルのナンバー・ナイン・エステート、セント・ヘレナのティクソン・ヒル、マドローナ・ランチ。主にステンレスタック発酵、仏産樽熟成。コルギンをセレクト後の樽、あるいは最初から早く飲んで最高の味わいを示すと予測される樽をセレクトしてブレンド。ナパ・ヴァレーをコルギンの特徴でもある香り高さを保ちながら、チャーミングにわかりやすく現わしている。継ぎ目のないタンニンと驚くほど滑らかな口当たり、硬さはなく、リリース仕立てでも完成され紛れもなくすぐに楽しむことができる。							

Jubilation

## Jubilation by Colgin Cellars ジュビレーション by コルギン・セラーズ

ジュビレーションとは祝祭、歓喜、最大の喜び、将来への祝福。2022年英国エリザベス女王の在位70周年のお祝いは「プラチナ・ジュビリー」と呼ばれ同じ派生語。過去の栄光を称え、将来の成功を祈り祝福する言葉。コルギン・セラーズから、将来はコルギンとなっていくワインに祝福の気持ちを込めて世に送り出す新しいブランド。

ジュビレーションはコルギンの3種のワイン(シラーを除く)になる樽をセレクトした後、あるいは最初から早く飲んで最高の味わいを示すと予測される樽をセレクトしてブレンド。初リリースは2016年、3年目の2019ヴィンテージが日本に初輸入。アメリカ国内と日本と数か国だけに輸出されている非常に貴重なワインです。

最新コルギン情報：コルギンのワインは4種。ナパ・ヴァレーの東ヴォカ山の丘陵にあるプリチャード・ヒルの自社畑ナンバー・ナイン・エステートから2種、セント・ヘレナ北西丘陵の自社畑ティクソン・ヒルから1種、セント・ヘレナ市街の西側、銘醸畑が連なる山裾にデヴィッド・エイブリューの自社畑マドローナ・ランチから1種が現ラインナップ。2017年にLVDM社が60%の株を取得。その潤沢な資金を受け2020~2021年にかけ新しい畑を開墾。プリチャード・ヒル/ナンバー・ナイン・エステートの対岸の丘に約2haの未開拓の土地を取得。かつて2000年ナンバー・ナイン・エステートを開墾した時と同じように、土壌深く埋まる火山溶岩の巨石を掘り起こし粉碎、最新技術で土壌を整え、選り抜かれた台木・クローン(多くはコルギン自社畑から選抜)が植樹された。ここからワインができるのはまだまだ先だが、今後このジュビレーションに加わっていくだろう。プリチャード・ヒルはブライアント、シャペレー、コンティニュームがある真正プリチャード・ヒルと、コルギン、オーヴィッドがあるヴォカ・ヒルとの間に断層があり微妙な土壌の違いがある。新しい畑は真正プリチャード・ヒル側にある。下左写真：開墾中の新しい畑。ワインメーカーのアリソン・トージアが掘り起こした巨石の上に立つ。彼女の背後に断層を挟んで、IXエステートが見える。



ジュビレーション レッド・ワイン ナパ・ヴァレー 小売価格(税別)  
2021 Jubilation Red wine Napa Valley 50,000円

畑：ナンバー・ナイン・エステート(プリチャード・ヒル)、ティクソン・ヒル(セント・ヘレナ)、マドローナ・ランチ(セント・ヘレナ)

品種：カベルネ・ソーヴィニオン(50%以上)、カベルネ・フラン、メルロ、プティ・ヴェルド  
ヴィンテージ：2021年の冬は降雨量が少なかったが、春は温かく芽吹き、開花・結実は早かった。夏は6月下旬に1度だけ気温の高い日が訪れたが、その後は穏やかな天候が続き、9月から10月に例年より早いペースで収穫が行われたが、生育期間は十分にゆっくりと成熟した完璧な葡萄となった。  
醸造：コルギンと同じ醸造方法。畑で選別、夜間にワイナリーに持ち込まれた葡萄はその場で選房、更に選粒。ステンレスタック発酵(品種により一部は大樽発酵)、仏産樽で熟成。樽選抜後ブレンド。  
味わい：コルギンの精神・ワインの味わいをわかりやすく、チャーミングかつ複雑に表現している。凝縮した赤いベリー系の果実味と土壌由来の石や黒鉛などのミネラルのニュアンスに溢れている。ブラックチェリー、ナツメグなどのスパイス、オレンジのニュアンスが生き生きと香り立つ。なめらかでシルキーなタンニンが口中を優雅に満ち、カカオとビターチョコレート風の繊細な風味が長く続く。硬さはなく、リリース仕立てでも完成され、紛れもなくすぐに楽しむことができる仕上がり。

輸入・販売：株式会社 中川ワイン TEL：03-5829-8161

