

RANCH
32
Monterey California

ランチ
Ranch 32



ワインメーカー ヴィンセント・カタラー



ワイナリー説明
WEBサイト

ワインは、ブドウが育つ場所がすべてです。
私たちの自社畑は、アロヨ・セコ、サン・ルーカス、ヘイムス・ヴァレー
の各AVAに属しています。

AVA（American Viticultural Area）またはアペラシオン（Appellation）とは、米国内のワイン用ブドウの栽培地域のうち、地理的特徴によって区別される指定地域のことです。世界の最高級ワインは、その原産地と密接に結びついています。AVAに指定されているということは、その地域が他とは異なる特徴を持っているということです。Ranch32は、テロワールの自然な特徴を強調し、その土地の味を表現しています。

AVAにそったワイン

- ◆ 好立地にあるブドウ畑
- ◆ テロワールにマッチした品種
 - ・ アロヨ・セコのシャルドネ
 - ・ アロヨ・セコのピノ・ノワール
 - ・ サンルーカスとヘイムス・ヴァレーの
カベルネ・ソーヴィニヨン

Arroyo Seco AVA <ピノノワール、シャルドネ>

アロヨ・セコのアペラシオンは、サンタ・ルシア山脈の麓の急峻な狭い峡谷から始まり、東のサリナス・ヴァレーの温暖で肥沃な土壤まで続きます。

アロヨ・セコAVAは、わずか7,381haで、カリフォルニア州で最も小さいAVAの一つですが、最も多様性に富んだAVAの一つでもあります。「乾いた川床」を意味するこのAVAは、多様な地形や土壤を持ちます。峡谷の奥深くにある畑は、特徴的な午後の風からは守られますが、峡谷が谷底に開いている場合、モンレー湾からの午後の風がブドウを冷却し、成長速度を緩め果実の風味を強める事となります。

San Lucas AVA <カベルネ・ソーヴィニヨン>

サン・ルーカスは、1800年代には牛の放牧が行われていたサリナス・ヴァレーの南西端に位置し、広範囲の沖積扇状地と段丘からなる土地です。

モンレーの他のAVAと異なり、サン・ルーカスはモンレー湾からの風の影響を受けにくい場所にあります。朝は霧が残りますが、午後になると霧が午後の太陽で燃え尽き、気温が高くなります。夏場の気温は、昼夜で40度も変動することもあり、このような気温の変化が、この地の生育期間を長め果実にコクと風味を与える要因のひとつとなるのです。



AVA認定：1983年

植樹面積：2,833ヘクタール

天候：

穏やか、海からの風が入る午後に冷涼になる

主要土壌：

ギャレイ砂質ローム、
海洋性ローム質砂土壌、
ロックウッドシャレイローム

標高：81m～509m

AVA認定：1987年

植樹面積：3,237ヘクタール

天候：

中庸から温暖、ときどき海風の影響もある

主要土壌：

ロックウッドシャレイローム、
スネリングと
グリーンフィールドの複合

標高：131m～206m

HAMES VALLEY <カベルネ・ソーヴィニヨン>

モントレイ郡の最南端に位置するヘイムス・ヴァレーのアペラシオンは、独自の気候を持っています。サンタ・ルシア山脈の麓に位置し、オークの古木が点在するなだらかな丘陵地帯です。

この地域は太平洋からの冷涼な影響を受けていますが、その地理的位置により、サリナス・ヴァレーの回廊を吹き下ろす午後の風からはブドウが守られているため、モントレイ北部に比べては暖かい気候となっています。この地域は、モントレイのAVAの中で最も日中の温度変化が大きいのも特徴です。粗いローム質の土壌と温暖な気候が相まって、強烈で大胆なフレーバーを持つブドウが育ちます。

AVA認定：1,984年

植樹面積：890ヘクタール

天候：

温暖、海からの影響少ない

主要土壌：

ロックウッドシャレイローム、

シャミス シャレイローム

標高：144m～393m

ワインづくりのゴール

"Ranch 32は、それぞれのテロワールと各品種の真実の特徴をそのまま映し出しています。"

- ワインメーカー：ヴィンセント・カタラー

- ◆それぞれのテロワールに最適な品種が植えられたブドウ畑
- ・畑のブロック - 土地の緩急を反映した畝の向き、密植度、台木、仕立て方法を採用
- ・ブロックやクローンごとに発酵 - 自由なフレーバー表現とブレンドが可能
- ・それぞれにあったオーク樽の使用 - 意図したのは、果実を圧倒するのではなく、サポートすること
- ・ブレンドはボトリングの直前に行う - それぞれのテロワールのニュアンスを表現する

一歩先を行くサステナビリティ

- ◆持続可能な栽培方法とワイン醸造方法を実践
- ◆100%自社による風力発電
- ◆ワイナリー施設、瓶詰作業、そして
近郊の125軒の住宅に供給できる年間電力量
- ◆全ての自社畑はCCSWの認証
- ◆バックラベルには風車ロゴ



ワインメーカー-Vincent Català (ヴィンセント・カタラー)

- ◆フランス生まれ
- ◆トゥールーズ大学でワイン醸造学とブドウ栽培学の修士号を取得
- ◆2005年以降、フランス、南アフリカ、米国のワイナリーで経験を積む
- ◆テイステイングとブレンドのエキスパート



RANCH 32

Monterey California

ランチ Ranch 32

創設者アル・シャイド氏が初めてモンレー・カウンティの未開拓の可能性に気付いたのは、業界がまだ黎明期にあった1972年のことでした。当時は栽培農家でそのブドウをすべて他のワイナリーに販売していましたが、現在では、自家風力発電100%で環境を守る本格的でエレガントなワインを造るファミリービジネスへと発展しています。ランチ32：モンレーの豊かな午後の冷たい風の通り道、アルが初めてブドウの木を植えた場所がランチ32の畑です。ランチ32は、モンレーの厳選されたAVAに位置する自社畑から最高のワインを紹介することを目的とした最強のコスト・パフォーマンスワインです。天才的なテイスティング能力を持つワインメーカーのヴィンセント・カタラーはフランス生まれ。大学でワイン栽培を専攻後、各国でワイン造りの修行をしたのち、2005年からはアメリカで国際的な視点を持ってワイン造りに取り組んでいます。



シャルドネ 2024
Chardonnay

AVA・産地：Monterey
品種：100% Chardonnay
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥2,500 (税込¥2,750)



カベルネ ソーヴィニヨン 2023
Cabernet Sauvignon

AVA・産地：Monterey
品種：100% Cabernet Sauvignon
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥2,500 (税込¥2,750)

各ワインの詳細はこちら。
価格、ヴィンテージは2026年5月1日現在のものです。

