



ジェイ・クリストファー・サマーズ  
と ロンダ・ニューウェル・サマーズ

J.C. SOMERS  
V I N T N E R



## J.C. サマーズ

# ジョワ・ド・シアン ピノ ノワール ダンディ ヒルズ 2023



ジェイ・サマーズは1996年にJ.クリストファーを設立し、長年ワインメーカーを務めましたが、2019年に辞して以来、この個人プロジェクトにすべてを捧げています。現在はウイラメット・ヴァレー、ダンディ・ヒルズで、数十年來の付き合いのある畑でワインを造り続けており、今後は生産量の上限を以前よりもかなり少ない1,500ケース程度にしたいと語っています。

2023年はアビー・リッジ・ヴィンヤード（ウイラメット・ヴァレーで最高のブドウ畑）の収量が多かったため、アビー・リッジ単一畑のボトリング用に最良の樽を選定した後、残りの9樽を2023年ジョワ・ド・シアン・ピノ・ノワールに組み立てました。（つまりこのワインも100%アビー・リッジ）100%除梗、20日間のスキンコンタクトを経て、瓶詰め前にフレンチオーク樽で20ヶ月間熟成。ワイン名の“Joie de Chien”とは英語で“Happy Dog” 幸せな犬、“Joy of the Dog” 犬との幸せとも訳され、ラベルには、オーナー・ワインメーカー・ジェイの家族の一員である愛犬アジャが月を見ている絵が描かれています。

### アビー・リッジ・ヴィンヤード

私はアデルスハイムで働いていた1993年とキャメロン・ワイナリーにいた1994年にアビー・リッジのブドウを使う事が出来ました。そして2001年、幸運にも私自身がアビー・リッジのピノ・ノワールを分けてもらう事が出来、それ以来このブドウでワインを造っています。アビー・リッジは私たちのピノ・ノワール・プログラムの礎であり、ウイラメット・ヴァレーで最高のピノ・ノワール・サイトであると信じています。私の友人であるビルとジュリア・ウェインが所有するこの畑は、ダンディ・ヒルズAVAが持つエレガンスの原型を表しています。

1haのコーリークローン・ピノノワール

品種：ピノ・ノワール

アルコール：13.5%

産地：ダンディ・ヒルズ

UPC：8-50040-15901-1

熟成：フレンチ樽で20ヶ月

希望小売価格：¥5,800 (税込 ¥6,380)

