



Chigai Takaha

2014 Chigai Takaha “Kanji”



Chigai Takaha Samurai Chardonnay Sta.Rita Hills

やや色調のしっかりしたイエロー
香りから凝縮度と強さを感じることができる
黄桃の甘やかな香りに柑橘類の清涼感の共存したアロマ
シナモンや若干の発酵バターニュアンスもある 厚みとテクスチャーが良いアタックを持ち
中盤より清涼感のある酸と塩味と共にストラクチャーの強さも明確に表現されている

9,000 円



Chigai Takaha Miya Chardonnay Sta.Rita Hills

輝きのあるイエロー
熟した洋梨や黄桃にシナモンのニュアンスのしっかりした強い香り
味わいは丸みのあるアタックで、ボディがしっかりしている
酸は優しく終始豊かで余韻に程よい塩味があり清涼感を感じさせより良いバランスとなっている

7,000 円



Chigai Takaha Hamon Chardonnay Sta.Rita Hills

やや色調のしっかりしたイエロー 熟した黄桃やアプリコットのニュアンス
ココナッツや発酵バター、イースト等の複雑なアロマ
滑らかな口当たりで凝縮感のある果実味とフレッシュで中盤から伸びのある酸味とにより
バランス良くまとまりのある味わいを余韻長く表現している

7,000 円



Chigai Takaha Sono Pinot Noir Sta.Rita Hills

黒みを帯びた透明感のあるルビー色
凝縮感のあるブラックチェリーの風味に甘草やヴァニラ、ややスパイシーでハイトーンなアロマを持つ
厚みと豊かさ、柔らかさのあるアタック 緻密でキメが細かく収斂性を持つタンニン
フレッシュで味わいを余韻長く伸ばす酸味 それぞれが強さをもちながらもバランスが保たれている

11,000 円



Chigai Takaha Kazaoto Pinot Noir Sta.Rita Hills

透明感のあるやや淡いガーネット
火の入ったチェリーに紅茶や落ち葉のニュアンス
軽やかだが複雑なアロマ 柔らかな口当たりで、酸味もバランス良く果実味に溶け込んでいる
中盤よりストラクチャーのあるタンニンが引き締め味わいの優しさと厳しさの共存したバランスの良さを持つ

8,000 円



Chigai Takaha Kodo Pinot Noir Sta.Rita Hills

透明感のある色調がやや明るめのルビー色
熟したチェリーやフランボワーズのニュアンス フレッシュでとてもチャーミングなアロマ
軽やかな果実感が綺麗な酸味と共に余韻まで広がっていく
タンニンは控えめでとても親しみやすく華やかな味わい

8,000 円

テイastingコメント 大越 基裕 (おおこし もとひろ) 氏



ワインテイスター、ソムリエ
バーテンダーからサービス業界に入り、ワインに魅せられ渡仏し帰国後ソムリエになる。
2001年より銀座レカンのソムリエとして入社。
様々なコンクールや実践で経験を積んだのち、更にワインの奥深さを知る為に再渡仏。栽培学と醸造学を学び帰国。
2009年に銀座レカンのシェフソムリエに就任。2013年6月より独立しワインテイスターとして活動。
ワインの本質を伝えることをモットーに、日本とフランスのデュアルライフにて、最新情報をもとに
ワインコンサルタントを含めた現場のサービス、アカデミー デュ ヴァンでの講師や講演、
執筆など常にワインの分野で精力的に活動している。



Chigai Takaha

2014 Chigai Takaha “Kanji”

グレッグ氏が『diatom』を2016年から再開する事に伴い『diatom』のオマージュという位置付けである『花僂』は2014年が最終ヴィンテージとなり、漢字ワインは、JAL 国際線 First Class 日本の匠ワインに採用された『侍』『園』ならびに『美夜』『波紋』『風音』『鼓動』の6種類となります。



Chigai Takaha Hanashinobu Chardonnay Sta.Rita Hills

やや色調のしっかりした輝きのあるイエロー 熟したアプリコットにややエキゾチックフルーツのニュアンス
ビスケットや発酵バターのアロマが複雑さを与えている
凝縮感とボリューム感がしっかりしており豊かで丸みのあるアタックを持つが一切重さはなく綺麗にまとまっている
酸味と塩味が後半にはっきりとフレッシュに表現されておりそのコントラストさが
明確なジューシーな味わいを表現している

6,000 円

ワインメーカー：グレッグ・ブリューワー氏

2006年よりシャトー・イガイトカハのワインメーカーも務めておりますが、氏は元々カリフォルニア大学サンタ・バーバラ校のフランス語教師。

その時にヨーロッパの文化やワインと生活との結びつきを実体験したことをきっかけにワイン造りの世界に足を踏み入れます。

「サンタ・バーバラワイナリー」でアシスタントワインメーカーを務め、1996年、サンタ・バーバラのワインショップで出会ったスティーヴ・クリフトン氏とサンタ・リタ・ヒルズで「ブリューワー・クリフトン」を設立。

更に、「ダイアトム」という独自のオリジナルブランドワインも生産し成功を収めます。ワイン評論家達からは、「注目すべき21世紀のワインメーカー（ワイン&スピリッツ誌）」「カリフォルニアのニューフェイス（ワインスペクテイター誌）」と呼ばれ、2014年には手掛けたシャルドネが「ワインスペクテイター誌 TOP100」の第8位に選ばれる同業者や世界の各国のワインラバー方々からも高い評価を得ております。

2011年「ダイアトム」の生産終了と共に新ブランドワイナリーの「タコ」も設立。

グレッグ氏は、「ワイン・メーカーになっていなかったら、寿司職人になっていた。」と語る程の日本贔員。作り出すワインには、「日本の精神」が宿っているそうです。

シャトー・イガイトカハの杉本オーナーとは20年来懇意の仲、お互いの考えを理解しあい常に進化したワインを造りだしております。



テイastingコメント 大越 基裕（おおこし もとひろ）氏



ワインテイスター、ソムリエ
バーテンダーからサービス業界に入り、ワインに魅せられ渡仏し帰国後ソムリエになる。
2001年より銀座レカンのソムリエとして入社。
様々なコンクールや実践で経験を積んだのち、更にワインの奥深さを知る為に再渡仏。栽培学と醸造学を学び帰国。
2009年に銀座レカンのシェフソムリエに就任。2013年6月より独立しワインテイスターとして活動。
ワインの本質を伝えることをモットーに、日本とフランスのデュアルライフにて、最新情報をもとにワインコンサルタントを含めた現場のサービス、アカデミー デュ ヴァンでの講師や講演、執筆など常にワインの分野で精力的に活動している。