

Hevron Heights Winery

イスラエル
ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー

ヘヴロン近郊で造る、ディオニー初のイスラエルワイン
ユダヤ山脈の丘陵地に地中海からの涼風とネゲヴ砂漠の熱風
フランスの技術を導入した清潔な醸造施設でクリアな味わいを



パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区(通称West Bank)にある町ヘヴロンはユダヤ教およびイスラム教の聖地であり、特にユダヤ教においてはエルサレムに次ぐ聖地とされています。もともとはパレスチナ自治政府が管理していた場所ですが周辺に住んでいたパレスチナ人は追い出され、現在町は分断されている状態です。2014年の人口は20万2200人。

その町から離れ車を走らせるとユダヤ山脈450 ~ 1050mの高標高にブドウやオリーブの栽培が盛んな丘陵地帯が広がります。冬の間は雨がよく降り750m以上の高さでは降雪も見られる非常に寒い地域で、夏は暖かく夜は涼しい気候となります。土壌は粘土石灰、地中海沿岸からの涼しい風とネゲヴ砂漠から吹く風が特徴で、イスラエルで最も理想的なワイン産地の一つとして知られ、カナン人によってブドウが栽培していたことも聖書には記されています。

ヘヴロン・ハイツ・ワイナリーはミシェル・ムルシアードと妻のサジ、イスラエルを愛するフランス人投資家によって2000年に設立されました。ミシェルはモロッコで生まれパリで育ち広告業界で働いていました。サジはイスラエルで生まれ育ちマイクロソフト社で働いていました。1999年にパリで出会った二人は一年後に結婚し、イスラエルへ移住することを決めました。2000年当時、イスラエルのワイン産業は今ほど盛んではありませんでした、ミシェルの父がモロッコでフランス向け輸出ワインを造っていたことから父のアドバイスを家族のルーツに立ち返るためにもイスラエルでのワイン造りを決心したといいます。

初めてヘヴロンの地に降り立ったミシェルは言葉に表せないヘヴロンと繋がるなにか特別なものを感じたといい、ワイナリーをヘヴロンに設立することを決めた大切な何かをこの瞬間に得たそうです。

初収穫は2001年でした。当初は100,000本の少量でクオリティーの高いワインを生産し、ほとんどすべてを輸出してましたが、2005年には700,000本へと生産量が飛躍しました。これはサジがマイクロソフト社を退き、生化学と食化学(Biochemistry and Food Science)を3年間学んだ後、ワイン造りを共に行うようになったからです。生産量も増えた為、今の設備では手狭になりヘヴロンに新しい施設の建設プランもあります。醸造施設には温度コントロール可能なタンクやフランス、アメリカ、ハンガリー産の樽が並び、クリーンで近代的なフランスの醸造技術を導入しています。

フランスで出会ったユダヤ系夫婦が、ヘヴロンの地で情熱を傾けて造るイスラエルワイン是非ご賞味くださいませ。



Hebron ヘヴロン



Diony

[33757] Judean Heights Petit Verdot ユデアンハイツ プティ・ヴェルド12				[33758] Judean Heights Petite Sirah ユデアンハイツ プティ・シラー 12			
呼称	Israel イスラエル			呼称	Israel イスラエル		
参考小売	¥3,600	JAN:4571455205136		参考小売	¥3,600	JAN:4571455205143	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	650m・南	4.2ha・85hl/ha		粘土石灰	650m・南	1.7 ~ 2.2ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	プティ・ヴェルド100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	プティシラー 100% (手摘み/平均12年)		
醸造 発酵	低温で3日間醸し後、 ステンレスタンクで10日間発酵			醸造 発酵	低温で1日間醸し後、 ステンレスタンクで8日間発酵		
熟成	フランス産樅樽(20%新樽)で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2014年6月			熟成	フランス産樅樽(50%新樽)で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2014年6月		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:70mg/L			SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:66mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14.5%		
特徴	デオニー初輸入のイスラエルワイン、パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、ユダヤ山脈の標高650mの高地で育つプティヴェルドを低温で3日間醸し発酵、木樽(新樽20%)で12ヶ月熟成しました。黒味を帯びた赤紫の色調、赤果実の甘やかな香りやコーヒーのニュアンスが拡がり、酸が溶け込んだ丸く奥行きのある果実にパニオラが骨太な骨格を形成しています。			特徴	デオニー初輸入のイスラエルワイン、パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、ユダヤ山脈の標高650mの高地で育つプティシラーを低温で醸し発酵、木樽(新樽50%)で12ヶ月熟成しました。黒味を帯びた赤紫の色調、赤果実の香りの奥から塩味を帯びたミネラル香が拡がり、アッパーな酸を感じるアタック、深みのある果実と少しの苦味がアフターへと流れます。		
[33883] Isaac's Ram Cabernet Sauvignon イサックラム カベルネソーヴィニオン12							
呼称	Israel イスラエル						
参考小売	¥4,500	JAN:4571455206959					
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土石灰	650 ~ 1050m・南東	12ha・72hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100% (手摘み/平均10 ~ 18年)						
醸造 発酵	低温で2日間醸し後、 ステンレスタンクで10日間発酵						
熟成	フランス産樅樽(30%新樽)で18ヶ月熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:63mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、650 ~ 1050mの高標高で育つ8区画のカベルネソーヴィニオンを醸し発酵、木樽(新樽30%)で18ヶ月熟成しました。深いガーネットの液面から草原やドライベリーの香りが拡がります。甘やかな果実にミントやラムネの爽快なニュアンスときめの細かいタンニンが点在するオリエンタルムード漂う高品質フルボディです。						

SOLD OUT



Diony