

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・ムルシアールと妻のサジ、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が、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受け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いましたが、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、ハンガリー産の樅樽が並び、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。

【34196】Jerusalem Hills Cabernet Sauvignonエルサレムヒルズカベルネソーヴィニオン17				【34557】Isaac's Ram Cabernet Sauvignonイザックラムカベルネソーヴィニオン14			
呼称	Israel イスラエル			呼称	Israel イスラエル		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥4,500		
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/コーシャ ヴィーガン			栽培/認証	ビオロジック/コーシャ ヴィーガン		
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
	泥土	560m・南東	20ha・75hl/ha		粘土石灰	650 ~ 1050m・南東	8ha・47hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100% (手摘み/平均8年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100% (手摘み/8~15年)		
醸造 発酵	8月28日から収穫、ステンレスタンクで12時間醸し後 プレス、ステンレスタンクで10日間[29°C]発酵 そのまま85日間マロラクティック発酵			醸造 発酵	9月25日から収穫、ステンレスタンクで2日間醸し、プレス 20 ~ 90hlのステンレスタンクで12日間[28°C]発酵 60 ~ 120hlのステンレスタンクで3週間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま5ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	フランス産樅樽(新樽45%)で18ヶ月間[14 ~ 16°C]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年4月		
SO ₂	発酵時:45mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:53mg/L			SO ₂	マロラクティック発酵後:少量		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
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、560mの泥土で育った若樹のカベルネソーヴィニオンを醸し後、プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックルビーの外観からカシスや小豆の香りを感じます。まったりとした甘めのアタックに、こなれたタンニンが溶け込み、スイートテイストの果実感がそのまま心地よいアフターへの流れをつくります。			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低温で醸し後、ステンレスタンクで発酵後、フランスの樅樽(新樽45%)で18ヶ月熟成しました。粘性豊かなブラックルビーの外観からショコラやカシスの甘い香り、タンニン豊かでポリウムがあり、フルボディ好きにはたまらない仕上がりです。		

Diony