

## ファーストリリース限定入荷 日本人醸造家の夢が結実 “新スーパー・カリフォルニア”

会員限定  
販売

### テロワールを反映したエレガントなワイン

「オーパス・ワン」や「ケンゾー・エステイト」など、銘醸ワインが続々と誕生するカリフォルニアにおいて、今年、「パウロニア（桐）」と名付けられた、新たなスーパー・プレミアムワインが誕生しました。

造り手は気鋭の日本人醸造家・林泰久氏。名門ワイナリー「イングルヌック」で、オーナーのフランシス・フォード・コッポラ氏、元シャトー・マルゴー醸造責任者であり、現GM兼醸造責任者フィリップ・バスコール氏とともに多くの銘醸ワインを生み出してきた人物です。その彼が、2014年にナパ・バレーの北、セント・ヘレナで自らのワイン造りをスタートしました。林氏によれば、カリフォルニアを選んだのは「運命だった」とのこと。ナパ・バレーを訪れた時の美しい景色と自然なスタイルでワインを楽しむ人々の笑顔が、彼をこの地へと導いたといえます。

拠点とするセント・ヘレナは小石や粘土質を多く含む堆積土壌。朝晩の寒暖差が大きく、果実味と酸味のバランスがとれたカベルネ・ソーヴィニヨンが育ちます。この高品質のブドウで、「単なる高価なワインではなく、純粋に“よいもの”を造りたかった」と語ります。

「カベルネ・ソーヴィニオンは一番好きな品種という理由もありますが、ナパ・バレーやボルドーにはハイエンドな造り手が多い。自分自身への挑戦の意味も込めて、ここで最高のものを造ってみたいと思いました」。

「パウロニア カベルネ・ソーヴィニヨン」の初年度生産量はわずか110ケース。そんな、数量も品質も“プレミアム”なワインが、今秋、日本初登場の予定です。

#### 会員優待（販売期間:2017年9月10日～10月10日）

●日本初登場の「パウロニア カベルネ・ソーヴィニヨン」を含むスーパー・プレミアムワインセットを会員限定販売します（数量限定）。今回は、トップラベル「パウロニア カベルネ・ソーヴィニヨン」、セカンドラベル「ボン・オドル カベルネ・ソーヴィニヨン」と「ボン・オドル・ロゼ」をセットにしました。

■3本セット（180セット限定）／25,300円（税抜）  
2015 PAULOWNIA Cabernet Sauvignon  
2015 BONNE ODEUR Cabernet Sauvignon  
2016 BONNE ODEUR Rose

■2本セット（260セット限定）／22,500円（税抜）  
2015 PAULOWNIA Cabernet Sauvignon  
2015 BONNE ODEUR Cabernet Sauvignon

●2本セット用、3本セット用のオリジナル化粧箱でお届けします（送料無料）。

※日本国内のみへの発送となります。海外への発送は行っていません。

商品の詳細は、サイエスインターナショナル株式会社の公式ウェブサイトでご確認ください。

<https://www.the-stella.com/hayashiwines/diners>

PAULOWNIA 特設ウェブサイトへは「パウロニア ダイナースクラブ」で検索

スマートフォンの方はこちら▶



●「パウロニア」の名前とラベルの由来は林家の家紋「桐」から。

左:2015 BONNE ODEUR Cabernet Sauvignon

中:2015 PAULOWNIA Cabernet Sauvignon

右:2016 BONNE ODEUR Rose



醸造家の林泰久氏。「コツコツと丁寧にものづくりをするのが好き」と自己分析。「毎年安定した品質のワインを造り、今後は生産量を増やしていきたい。ソーヴィニヨン・ブランやヴィオニエなど、白ワインにも挑戦してみたい」と語る。

[注意事項] ●ご購入の際はダイナースクラブカードをご利用ください。他の支払い方法でご購入された場合は優待の対象外です。