



LIQUID FARM

リキッド・ファーム
Santa Barbara



カリフォルニア
サンタ・バーバラ

「すべての偉大なワインはブドウ畑から始まる」という哲学を持つ、サンタ・バーバラの造り手です。“リキッド・ファーム”（農作業から生まれる液体）という名称は、その哲学に対する彼らの強い信念を表しています。



“シャルドネ”のスペシャリスト

リキッド・ファームを設立する以前からCEOのジェフとワインメーカーのジェームスが好んで飲んでいたのは、自然な酸が豊富でその土地の個性を反映した、いわゆる“旧世界”と呼ばれる地域のワインでした。リキッド・ファームのミッションは、カリフォルニアの地で、自分達が求めてきた旧世界のようなワインを造ることです。

その為に彼らが拠点を選んだのは、カリフォルニアで最も冷涼なブドウ産地の一つである“サンタ・リタ・ヒルズ”。サンタ・バーバラに位置し、化石化した古代の海洋生物が堆積した沖積層があり、非常に複雑な地質です。気候、土壌の両面から見ても特別なワイン産地であり、彼らはその一部を担うことに誇りを持っています。また、産地の個性を最もワインに表現出来るのは、新樽を最小限または使用しない“シャルドネ”だと考えています。

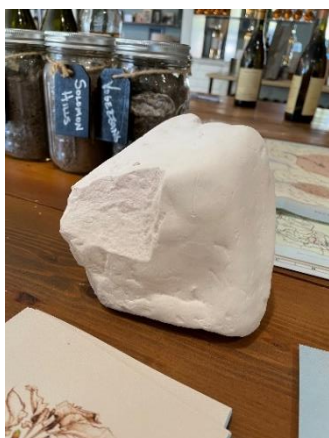


CEOジェフ(右)とワインメーカー・ジェームス

サンタ・リタ・ヒルズ AVA

サンタ・リタ・ヒルズの土壌は、シャンパーニュ、シャブリ、コート・ドールに見られるものと類似しています。フランスでは、チョークや石灰岩によるカルシウムがワインに上質のミネラルを供給しますが、サンタ・リタ・ヒルズでは珪藻土によるケイ酸カルシウム（別名：シリカ）がその重要な役割を担っています。シャルドネの栽培適地に関わらず、ピノ・ノワールが主要品種である同地にはシャルドネは約18%しか植えられていません。その入手困難なシャルドネを彼らが扱えるのは、信頼できるブドウ栽培者とのパートナーシップを重視しているからだと思っています。

手摘みで収穫されたブドウは、ロンボックにある醸造所で最小限の人為的介入で醸造します。“天然酵母”で発酵し、色、香り、アルコール度数を変えるような添加物は一切使用しません。マロラクティック発酵も自然に起こるのを待ちます。また、ワインに余計なアロマやフレーバーを加えない為に、主に“ニュートラルオーク（最低4~5回使用された樽）”を使用します。最終的に、サンタ・リタ・ヒルズの冷涼な気候と土壌を反映した、控えめなアルコール度数と豊かな自然な酸で料理を引き立てる“テーブル・フレンドリー”なワインに仕上げています。加えて、彼らはマテリアルにも拘りを持っています。コルクは“DIAM”、二酸化炭素排出量を削減する為に従来のキャップシールは使用せず、ソフトワックス（蜜蝋素材）を使用します。



サンタ・リタ・ヒルズの珪藻土

地上と地下で何が起きているのか

リキッド・ファームは、20年以上の長きに渡りワイン産業に従事したジェフ・ネルソンによって設立されたワイナリーです。ジェフは、シャンパーニュとブルゴーニュのトップメゾンで働いてきました。その後、サンタ・バーバラのドラゴネット・セラーズのワインメーカー、ブランドン・スパークス・ギリスの指導を受け、2009年からワイナリーを始めます。ワインメーカーのジェームスはアイダホ州の出身で、ドラゴネット・セラーズを通じてリキッド・ファームに加わることになり、ワイン造りのキャリアをスタートしました。パン職人の家庭で育った彼は、「パン作りとワイン造りは多くの類似したプロセスを含む」と、緻密で統一感のある卓越した味と品質を造り出す才能を開花させています。

二人の目標は、地上と地下で何が起きているのかを知ってもらい、その両方がワインと切っても切れない関係にあるということを伝えることです。ワインは結局のところ、大地と人間の手によって生み出されたもので、農作業からの液体だということ＝「It is Liquid from Farming」。その思いは、ロゴにも託しています。彼らが愛するタンポポに球根と色を付け、地下にあるものを地上へと運ぶ花（比喩的にブドウ）にしたデザインで、中央をかすかに走る線で“地上と地下”を表現しています。



ロス・オリボスにある
テイスティングルーム

ホワイト・ヒル・シャルドネ

□ White Hill Chardonnay



サンタ・リタ・ヒルズAVAの土壌は、珪藻土を含みシャブリのようなミネラルが特徴的。天然酵母で発酵し、ニュートラルオーク90%、ステンレス10%で10ヶ月～17ヶ月熟成。リングやレモンコンフィの果実味、白い花、ミント、白胡椒の香りが調和しています。繊細なフローラルのニュアンスが余韻を華やかに仕上げています。

品種：Chardonnay

AVA：サンタ・リタ・ヒルズ

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：LQWH21

小売価格：¥7,500（税抜）

Vinous：94point

ラ・ヘルマナ・シャルドネ

□ La Hermana Chardonnay



ホワイト・ヒルのヘルマナ（姉妹）ワイン。発酵方法など、基本的な造り方はホワイト・ヒルと同様。サンタ・マリア・ヴァレーの古樹を使用。ニュートラルフレンチオーク100%で10ヶ月熟成。パパイヤ、キャラメリゼしたパイナップル、バニラのニュアンス。生き生きとした酸味とトロピカルな風味の絶妙なバランスが魅力的です。

品種：Chardonnay

AVA：サンタ・マリア・ヴァレー

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：LQLH21

小売価格：¥8,000（税抜）

Vinous：95point

ロゼ・オブ・ムールヴェードル

■ Rose of Mourvedre



ダイレクトプレス後、天然酵母でニュートラルフレンチオークで発酵し、ニュートラルフレンチオークとステンレスタンクで6ヶ月熟成。マロラクティック発酵は40～60%。金色のトーンを含む深みのあるロゼ色。アプリコット、桃の皮、若干の塩味を感じる骨格のある味わい。ブラッドオレンジ、ストロベリー、ミネラルの香りが広がります。

品種：Mourvedre 100% (SBC・Portico Hills Vineyards)

タイプ：ロゼ

ビンテージ：2023

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：LQRS23

小売価格：¥6,000（税抜）

SBC ピノ・ノワール

■ SBC Pinot Noir



SBCはブドウの産地であるサンタ・バーバラ・カウンティの頭文字。オーブントップのステンレスタンクで天然酵母発酵（10%全房）。発酵中にパンチングダウンを施しています。ニュートラルフレンチオークで11ヶ月熟成。チェリー、サッサfras、ラベンダー、ラズベリージャム、クローブの香りが目立つ、SBCのテロワールを表現したエレガントなピノ・ノワールです。

品種：Pinot Noir (50% Spear Vineyards, 15% La Rinconada, 15% Solomon Hills, 13% Sanford & Benedict, 7% Radian)

タイプ：赤

ビンテージ：2023

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：LQPN23

小売価格：¥9,800（税抜）

ラディアン・ヴィンヤード・ピノ・ノワール

■ Radian Vineyard Pinot Noir



オーブントップのステンレスタンクで天然酵母発酵（10%全房）。発酵中に1日2回パンチングダウン。フレンチオークで15ヶ月熟成（新樽率15%）。ラズベリージャム、チェリー、スパイス、フレッシュハーブ、サッサfrasの香り。濃厚な果実味がありながらエレガント。生産量75ケース。

品種：Pinot Noir (100% Radian Vineyard)

AVA：サンタ・リタ・ヒルズ

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：LQRD21

小売価格：¥14,500（税抜）

“限定品”

Radian
Vineyard