

# Hevron Heights Winery

イスラエル  
ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー

## イスラエルの丘陵地でフランスの技術を導入し自然な高品質を実現

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、ミシエ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

**[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**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥2,400			
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	
	泥土	560m・南東	20ha・75hl/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)			
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℃]発酵 そのまま85日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			
SO <sub>2</sub>	発酵時:45mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:53mg/L			
アルコール度	13.5%			
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ずります。ゆ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。			

**[34275] Judean Heights Petit Verdot ユデアンハイイツ プティ・ヴェルド14**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥3,600			
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	350m・南	4.2ha・85hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	プティ・ヴェルド100% (手摘み / 平均10年)			
醸造 発酵	低温で3日間醸し後、 ステンレスタンクで15日間発酵			
熟成	フレンチオーク(20%新樽・80%3年樽)で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年6月			
SO <sub>2</sub>	熟成前:30mg/L トータル:55mg/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、ユダヤ山脈の標高350mで育つプティヴェルドを低温で3日間醸し15日発酵後、木樽(新樽20%・3年樽80%)で12ヶ月熟成しました。粘性豊かなガーネットの外観から、パニヤカシスのアロマ、濃いエキシに溶け込むタンニン、甘さと深さのバランス良く、飲みごたえのある味わいがアフターにまで続きます。			

**[33758] Judean Heights Petite Sirah ユデアンハイイツ プティ・シラー 12**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥3,600			
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	650m・南	1.7 ~ 2.2ha・60hl/ha	
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	フランス産樺樽(50%新樽)で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2014年6月			
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:30mg/L トータル:66mg/L			
アルコール度	14.5%			
特徴	ディ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。			

**[34557] Isaac's Ram Cabernet Sauvignonイサックラム カベルネソーヴィニオン14**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥4,500			
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			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	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 / 8~15年)			
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℃]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	フランス産樺樽(新樽45%)で18ヶ月間[14 ~ 16℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年4月			
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後:少量			
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、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、フランスの樺樽(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ます。			

**[34167] Pardess パルデス12**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥4,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			
栽培/認証	- / -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	820m・南	7ha・54hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み / 平均18年)			
醸造 発酵	9月10日収穫開始、慣行農法 120hlのステンレスタンクで醸し[10℃]後、3日間発酵 (木樽で4ヶ月マロラクティック発酵)			
熟成	225Lのフレンチオークで18ヶ月熟成 無濾過・無清澄			
SO <sub>2</sub>	発酵時:30mg/L 瓶詰め時:25mg/L トータル:50mg/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、ユダヤ山脈の標高820mで育つメルローをステンレスタンクで醸し・発酵、木樽でマロラクティック発酵後、フレンチオークで18ヶ月熟成しました。粘性豊かなダークチェリーの外観からカシスや葉巻、カカオの香り、シルキーなタッチで美しい酸と干しぶドウの甘やかさに旨味と上質なタンニンが折り重なるエレガントな逸品です。			

**[34166] Mountt Hevron マウント・ヘヴロン09**

呼称	Israel イスラエル			
参考小売	¥5,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			
栽培/認証	- / -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰	600m・北東	3ha・43hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均25年)			
醸造 発酵	8月26日収穫開始、慣行農法 65hlのステンレスタンクで12日間発酵 (そのまま90日間マロラクティック発酵)			
熟成	フレンチオークで20ヶ月熟成 無濾過・無清澄			
SO <sub>2</sub>	発酵時:30mg/L 瓶詰め時:25mg/L トータル:41mg/L			
アルコール度	13%			
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、ユダヤ山脈の標高600mで育つシラーを12日間発酵、90日間マロラクティック発酵後、フレンチオークに移し20ヶ月熟成しました。密度が高く、粘性大のボルドーレッドの外観から、溢れんばかりのカシスやレーズンの香り、深い口あたりに若干若いですが豊かなタンニンとアフターの充実感、見事なバランスのグランヴァンです。			