

HISTORY

歴史的な取り組み

1966

ワイナリーの創立と建築デザイン

ロバート・モンダヴィにとってワイナリーの建設は、最高のワインを醸造する場所であると同時に、訪問者をもてなす場所であり、ワインと食事、音楽と芸術を楽しむ場所を生み出すことでした。ワイナリーのデザインは、建築家クリフ・メイによって行われ、ナバという土地がスペインからの伝道師たちの活動に大きな影響を与えられていることから、その歴史に敬意を払い、伝道所の建築様式「ミッション・スタイル」を用い、大きな塔とアーチが採用されました。タワーとアーチの左右は、それぞれ「もてなしの場所」「ワイン醸造の場所」と分けられ、ナバに注ぐ光と風をいたるところに感じる、優雅で素朴なワイナリーが生まれました。



1968

フュメ・ブランのコンセプト

ロバート・モンダヴィは樽熟成させた辛口ソーヴィニオン・ブランを、フランスのロワール地方で呼ばれているブラン・フュメをヒントにフュメ・ブランという名前で売り出し、ソーヴィニオン・ブランで造られたワインの人気を高めました。ロバート・モンダヴィは、この品種をアメリカに広く認知させた促進者として知られています。ト・カロン畑の一角「アイ・ブロック」と呼ばれる区画にある最も樹齢の古いソーヴィニオン・ブランは、1945年に植えられたもの。収量は非常に少ない貴重なぶどうですが、フュメ・ブラン・リザーブ等に使われ、類稀なる魅力を発揮しています。



1969

ワイナリーツアーの開始

ロバート・モンダヴィは、アメリカにワイン文化を根付かせるため、ワイナリー設立直後から、一般の消費者向けのツアーやテイスティングを提供してきました。専門のワイン・エデュケイターが丁寧に説明することで、ワインの知識と楽しみ方を伝承していくことを目的としています。風光明媚なナバの畑の見学や、美しいセラーを堪能するツアーは、現在も一般に開放しています。

ツアーの詳細・ご予約はロバート・モンダヴィワイナリーへお問い合わせください。

Robert Mondavi Winery

電話 +1(アメリカ国番号)-888-766-6328 ※ご案内及びツアーは英語です。



1976, 1983

グレートシェフプログラム

ワイナリーが主催するクッキング・プログラムとしては全米初の試みであった「グレートシェフ」プログラムは、1976年にスタート。これまでジェリア・チャイルド、ポール・ボキューズ、ポール・ボリュドム、アリス・ウォーターズ、ジャン&ピエール・トロワグロ、ジョエル・ロフションなど有名シェフを招いて行われています。当初はフランスの一流シェフでスタートしましたが、1983年にはアメリカ人シェフのプログラムも開始。1986年には両プログラムを統合して行われるようになりました。この料理教室は、地元でとれた新鮮な旬の食材やワイナリーの有機菜園でとれた食材を使って料理を作り、同時にそのワインに一番合うワインはどれかとディスカッション——さらに食器やリネン類から食卓のコーディネートまで講習するというもので、当プログラムは、全米の主要ワイン市場へも広がりました。このコーディネートを担当したのが、ロバート・モンダヴィ氏の愛妻であり、スイス生まれで一流の教養とマナーを身につけているマルグリッド・モンダヴィ。彼女の洗練されたセンスと才覚は、ロバート・モンダヴィワイナリーの名声を高める数々のプロジェクトに生かされています。



1979

オーパス・ワン

1979年、ロバート・モンダヴィ家とシャトー・ムートンのロートシルト家が提携。カリフォルニアとボルドーを代表する銘醸ワイナリーのワイン哲学が見事に融合した、ボルドースタイルのワインが誕生しました。ぶどう畑から瓶詰めまで細心の注意をはらって育てられ、最高級のワインを造るという両家の公約を実現。カベルネ・ソーヴィニオンを主体にした、エレガントで複雑な香りとお深みのあるコクを醸し出しています。カリフォルニアワインの名声に拍車をかけた、世界に誇る銘品となっています。



2001

ト・カロン・プロジェクト

1999年1月に着工、2001年に竣工したロバート・モンダヴィワイナリーの改修事業で、総工費2800万ドルをかけた大規模プロジェクト。このプロジェクトでは、過去を見直し、伝統的なフレンチ・オーク製の発酵タンクに、重力を利用したグラヴィティ・フローを導入、贅沢なウルトラプレミアムワインの生産が可能になりました。これ以前に10年間をかけて行われた大がかりなぶどう畑への投資努力に続き、そこで生まれる最高級のぶどうに対応できる最高品質のワイン生産がト・カロンプロジェクトにより実現したのです。

