



凝縮した果実味と揺るぎない骨格 これぞ、真のカリフォルニア

ザ・フェデラリストは、2012年に設立されたアメリカのクラフトワイン精神を体現するワイナリーです。ブランド名は建国期の“フェデラリスト（連邦主義者）”に由来し、自由と独立というアメリカの理念を現代のワイン造りに重ね合わせています。品質への徹底したこだわりを礎に、産地の個性を明確に映し出すスタイルを追求。醸造を担うのはワインメーカーのコーリー・ガーナー。ローダイAVA内のボーデン・ランチを中心とした単一畑のほか、モントレイAVAやサンタ・リタ・ヒルズAVAなど冷涼な沿岸産地からもブドウを厳選し、区画ごとの特性を丁寧に引き出します。砂質や沖積土壌、礫を含む水はけの良い畑がもたらす凝縮した果実味と力強い骨格、そして計算された樽使いによるバニラやスパイスのニュアンスが重なり、“これぞカリフォルニア”と称される厚みと存在感を表現。収穫後は温度管理のもとナバ・ヴァレーのラザフォード・ヒル・ワイナリーへ運ばれ、精緻な醸造と熟成を経て仕上げられます。また、持続可能な農法基準「ローダイ・ルール」に準拠し、環境への配慮と品質向上を両立。食事とともに楽しめる高い親和性を備えながら、単体でも満足感を与える堂々たる味わいを実現しています。“America's Craft Wine”という言葉の通り、伝統と革新を融合させた、現代アメリカを象徴するワインです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



フェデラリスト/シャルドネ FEDERALIST CHARDONNAY [AVAローダイ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	ASK	750	13.9	12	B05-00	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】シャルドネ 100%					【JANコード】086891080598	

ローダイの個性を生かしたフルボディの白ワイン。レモンや洋梨、トロピカルフルーツのアロマに、バニラやベーキングスパイスのニュアンスが重なります。約8カ月間の樽熟成（アメリカンオーク、新樽比率約30%）により、豊かな果実味とクリーミーな質感、程よい骨格を形成。料理との相性も幅広く、ローストチキンやポークソテー、クリームソースの魚料理、グラタンなどと好相性。バターや旨味を伴う料理と合わせることで、ワインの厚みと余韻がより一層引き立ちます。



フェデラリスト/カベルネ・ソーヴィニヨン FEDERALIST CABERNET SAUVIGNON [AVAローダイ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.5	12	B05-01	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 100%					【JANコード】086891083186	

ローダイの単一畑産カベルネ・ソーヴィニヨン100%を原料に、アメリカンオークにて15カ月間熟成させたフルボディ赤ワインです。ブラックプラムやブラックベリー、ダークチョコレートを思わせる濃密な果実味に、黒オリーブやシダー、暖かいベーキングスパイスの香りが重なり、しっかりとしたタンニンが余韻を支えます。熟成には約35%が新樽オークを使用し、骨格ある味わいと深いコクを形成しています。重厚な肉料理やグリル、濃厚ソースとの組合せに最適な一本です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



フェデラリスト/ジンファンデル FEDERALIST ZINFANDEL [AVAローダイ]						
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.5	6	B05-02	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】ジンファンデル93%、シラー7%					【JANコード】086891083049	

ローダイの畑から採れたジンファンデル93%、シラー7%を使用したフルボディ赤ワイン。区画ごとに最適な発酵を行い、果皮と平均12日接触させることで、プラムやチェリーを思わせる豊かな果実味とペッパー感を引き出しています。約12カ月間、25%を新樽アメリカンオークで熟成し、濃密な果実味にほのかなスパイスと滑らかな余韻が続きます。骨格のある味わいは、グリル肉や濃厚ソース料理とのペアリングにも最適です。



フェデラリスト/ピノ・ノワール FEDERALIST PINOT NOIR [セントラルコースト]						
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	14.5	12	B05-03	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】ピノ・ノワール					【JANコード】086891090399	

セントラルコーストのブドウを100%使用したフルボディに近い果実味豊かな赤ワイン。クランベリーやザクロ、ハイビスカス、白コショウ、微かなブラッドオレンジのアロマが立ち上り、ピングチェリーを思わせる明るい果実味と複雑な味わいが特徴です。発酵はステンレスタンクで約12日間行い、8ヶ月間フレンチオークで熟成（新樽30%）することでバランスの良い骨格を形成。料理との相性も柔軟で、赤身肉やキノコ、香草を使った料理とよく合います。



フェデラリスト/バーボンバレル・ジンファンデル FEDERALIST BOURBON BARREL AGED ZINFANDE [AVAローダイ]						
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	15.8	12	B05-04	¥6,900 (税込 ¥7,590)
【品種】ジンファンデル90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%					【JANコード】086891087030	

ローダイ産のジンファンデル90% + カベルネ・ソーヴィニヨン10%を原料にしたフルボディ赤ワイン。各区画で最適な発酵を行い、平均12日間のスキンコンタクトで凝縮した果実味を抽出します。まずアメリカンオークで6か月、そして焦がしたバーボン樽でさらに6か月熟成することで、黒系果実にキャラメルやバニラの香ばしいニュアンスが重なります。ジューシーなベリーとほのかなスパイスが口中に広がり、スモーキーな余韻が長く続く濃厚な味わいです。



THE
FEDERALIST
AMERICA'S CRAFT WINE