



今から約 150 年前、ナバ・ヴァレーの山腹にジェイコブ・シュラム氏により設立されたワイナリーがシュラムスバーグです。ドイツ人移民だったジェイコブはナバ・ヴァレー北部のダイヤモンド・マウンテンの山奥に土地を買いリースリング等を栽培しワインを造っていました。

1965 年に現在の社長ヒュー・デイヴィーズの両親にあたるジャックとジェイミー夫妻が所有者となり、現在のシュラムスバーグの歴史の1ページが始まりました。当時カリフォルニアには 21 のワイナリーしかなく、シャルドネやピノ・ノワール等の高級品種の畑は 20 ヘクタール程しかありませんでした。そんな状況の中、ジャックとジェイミーはこの2つの品種から、世界に誇れるスパークリング・ワインを造ろうと考えました。1965 年に造ったブラン・ド・ブランは商業用のスパークリング・ワインとしてはアメリカ初のシャンパーニュ方式で造られたワインとなり、当時としては珍しいシャルドネ 100%で造られたワインとなりました。



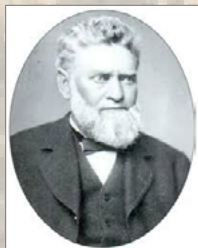
カリフォルニアのスパークリングワイン生産者としては珍しく、毎年の生産量の 25%が樽発酵されます。これは、ワインにコクと複雑味を与える為で、フラッグシップワインのジェイ・シュラムトリザーヴの 40%はこの樽発酵されたワインで構成されます。また、最長 6 年間カーヴで熟成された原酒のストックを貯蔵しており、これらをミラベル・ブリュットやミラベル・ブリュット・ロゼにブレンドする事により、ワインの品質を向上させています。

「普通の生産者のスパークリング・ワインは 一行もあれば語れてしまう。フランスの大手がカリフォルニアでスパークリング・ワインを造り始めた事も、一 段落で十分であろう。でもジャックとジェイミーがカリフォルニアにもたらした影響は 1 章あっても語りきれないのである」

— ネイサン・クロマン (Nathan Chroman) / アメリカのワイン評論家



ホワイトハウスでは歴代大統領に『勝負泡』として使用されているシュラムスバーグのスパークリング・ワイン



ジェイコブ・シュラムはダイヤモンド・マウンテンに 80 ヘクタールの土地を政府から購入、ナバの傾斜畑の開拓を開始する。ヘルマン・アドルフ・シュラム誕生。



3 万本のぶどうの樹を所有する。中国人労働者らがナバで初めて山脈を掘ってワイン熟成用のカーブ完成させる。

1875 年 風格のあるポーチが特徴のヴィクトリア調大邸宅がワイナリーの敷地に完成。

ジンファンデル、ソーヴィニオン・ヴェール、ブルゴーニュ・スタイル、ラインガウ・スタイル、ソーテルヌ・スタイル、リースリング・スタイルを生産。リースリングがサンフランシスコのパレスホテルにてハリソン大統領に振る舞われる。

CALIFORNIA HISTORICAL SOCIETY  
シュラムスバーグが、歴史的記念建造物としてカリフォルニア歴史協会に認定される。



米国で初となるピノ・ノワール主体としたヴァンテージ入りのブラン・ド・ノワールが造られる。



セシオンとゲヴェルツトラミネールの交配種、フローラからできたクレーミーで発泡性をおさえたクレマン・デミ・セックを世に送り出す。

2月25日 ニクソン大統領が中国の周恩来首相を訪ね、公式晩餐会「Toast to Peace」でブラン・ド・ブラン 1969 ヴァンテージが振る舞われる。ホワイトハウスまたは公式イベントでアメリカのワインが供されるのは史上初!



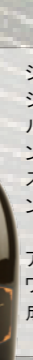
シュラムスバーグに隣接している McEachran Winery Estate を買収、カリフォルニア2大ワイナリーの融合となる。

ワイン・スペクテイター誌で初の評論家賞を受賞。英国のチャールズ皇太子とダイアナ妃を招いて行われたホワイトハウスの公式晩餐会ではシュラムスバーグ・キュヴェ・デュ・ピノが振る舞われる。

アメリカ初のテット・ド・キュヴェとしてジェイ・シュラムがロンドン市場に出荷される。



カリフォルニア大学でワイン醸造学の修士号を取得した息子のヒュー・デイヴィーズが経営に加わり、初のボルドースタイルのワインを生産する。ジャックとジェイミーは全米最大の食の祭典「JAMES BEARD FOUNDATION AWARDS / ジェームス・ビアード・アワード」授賞式で、「極めて優れたワインとスピリッツ」賞を受賞する。



ジェイ・シュラム 1996 がシドニー・インターナショナル・ワイン・コンペティションで「ベスト・ワイン賞」と「ベスト・スパークリング・ワイン賞」を受賞。

アメリカのスパークリング・ワインでは史上初の 2 冠達成となる。

40 周年特別晩餐会をアメリカ国内で主催、遅くデゴルジュマンされたブラン・ド・ブラン、ブラン・ド・ノワールとリザーヴの 1994 ヴァンテージをリリース。ヒュー・デイヴィーズがシュラムスバーグの最高経営責任者となり、同時にナバ・ヴァレー・ワイン醸造組合の会長に選任される。



エリザベス女王 2 世、エディンバラ公爵フィリップ王子殿下を主賓として行われたホワイトハウスでの晩餐ではブリュット・ロゼ 2005 が饗される。

女家長であるジェイミー・デイヴィーズが他界する。ブドウ園内にある檜の木立は、「ジャックとジェイミーの木立」として捧げられる。新ビジターセンターが完成。

「ナバ・グリーン・ワイナリー・プログラム」と「ナバ・グリーン・認可土地プログラム」の両環境保護プログラムで認定を受ける。

シュラムスバーグ 創立 150 周年を迎える。



2014・2015 デイヴィーズ家、50 回目の収穫 & 50 周年を祝う。

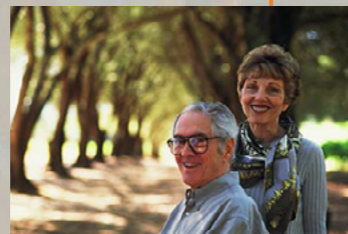


1862 | 1869 | 1870 | 1880 | 1891 | 1905 | 1957 | 1965 | 1967 | 1968 | 1972 | 1980 | 1985 | 1987 | 1990 | 1992 | 1994 | 1996 | 1998 | 2003 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2012 | 2013

大陸横断鉄道が完成、中国人労働者がサンフランシスコに増加。

ジェイコブ・シュラム死去。ワイナリーは息子のヘルマンに相続される。

1920-1933 禁酒法



現在の社長ヒュー・デイヴィーズの両親にあたるジャック&ジェイミー・デイヴィーズ夫妻が所有者となる。ロスの Ducommon 社、繊維板会社、カイザーアルミ&ケミカル社等の会社幹部職を歴任していたジャックは妻のジェイミーと息子3人を連れてナバ・ヴァレーに移住。

作家ロバート・ルイ・スティーヴンソンがシュラムスバーグを訪れた時の著作「The Silverado Squatters」に記録される。50 エーカーの畑から 8,403 ケースのワインを生産する。

アメリカで初のブリュット・ロゼとなる、ナバのガメイ種使用のキュヴェ・デュ・ガメイをリリース。ナバ・ヴァレー農地保全活動団体を設立、ジャック・デイヴィーズが指揮を執る。

デゴルジュマンする前に、澱と共に 4 年もの歳月熟成する。アメリカ初の年月をかけたスパークリング・ワイン、シュラムスバーグ・リザーヴを生産。



フェアモントホテル (サンフランシスコ) で行われたゴルバチョフ書記長の午餐会ではクレマン・ドゥミ・セックが饗される。

ジャック・デイヴィーズが他界し、ジェイミーが会長に就任する。『ジャック・L・デイヴィーズ・ナバ・ヴァレー農地保全活動団体機構 (JLD AG FUND)』が設立される。シュラムスバーグがアメリカ合衆国国家歴史登録財に登録される。

ダイヤモンド・マウンテンの土地でカベルネ・ソーヴィニオンとボルドー品種の栽培を開始。

スペシャル・オリンピックス 30 周年記念の祝宴にてクレマン・デミ・セックが振る舞われる。当時大統領のビル・クリントン夫妻、ウービー・ゴールドバーグ、ジョン・ボン・ジョヴィ、エリック・クラプトン、シェリル・クロウがゲストとして招かれた。



46 万 kWh 以上の太陽光発電が可能な 1,655 枚のソーラーパネルを設置、環境に対する意識を高める。

新たな伝説が誕生



国内のトップソムリエを含むワイン業界のプロ 26 名が超有名シャンパーニュ 5 種類とシュラムスバーグ 2 種類を、各自の好みで 1 位〜7 位まで順位を付けていくブラインド・テイastingで、シュラムスバーグが見事に 1 位と 3 位を獲得!

- 1 位・・・2005 シュラムスバーグ ジェイ・シュラム ノース・コースト
- 2 位・・・NV クリュッグ・グラン・キュヴェ
- 3 位・・・2005 シュラムスバーグ リザーヴ ノース・コースト
- 4 位・・・2004 ベリエ・ジュエ・ベル・エボック
- 5 位・・・2004 テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ
- 6 位・・・2005 ルイ・ロテレル クリスタル
- 7 位・・・2004 モエ・シャンドン・ペリニオン

ジェイミーとヒュー・デイヴィーズは COPIA ワイン・アワードにて生涯業績賞を受賞。



サンフランシスコで行われたローマ法王 ヨハネ・パウロ二世を主賓とする公式晩餐会でシュラムスバーグが給仕される。

