



2023 Fumé Blanc (Sauvignon Blanc) Estate Grown Napa Valley

ガーギッチ・ヒルズ・エステート フュメ・ブラン エステート・グロウン ナパ・ヴァレー

ヴィンテージ

2023年ヴィンテージは、3年連続の干ばつを経て冬季に大雨がもたらされ、ナパ・ヴァレーの平均降水量を50%上回る恵みの雨となりました。異例の涼しい春が芽吹きを遅らせ、その後も急激な気温上昇のない穏やかな夏が続いたため、ブドウは見事に熟成しました。収穫は9月中旬に本格化し、11月初旬まで継続しました。これはワイナリーの記録上、最も長い生育期のひとつとなりました。

畑

このソーヴィニオン・ブランは、サンフランシスコ湾に近いナパ南端にある冷涼なアメリカン・キャニオンとカーネロス・ヴィンヤーズで栽培しています。粘土質の土壌は保水力が高く無灌漑で栽培することができ、冷涼な天候がゆっくりとした成熟を促し、酸を保ちます。暖かい産地では得ることができない、シャープな味わいが特徴です。ソーヴィニオン・ブランの80%はムスケ・クロンで、エレガントでフローラルなアロマを与えます。全て環境再生型農業（2023年3月「Regenerative Organic Certified」取得）、オーガニック認証（CCOF、実際はビオディナミ農法を実践）。

テイasting

1968年ミレンコ“マイク”ガーギッチは、ロバート・モンダヴィの醸造責任者として働き、「フュメ・ブラン」の最初のリリースを行いました。オーク熟成のこのエレガントでドライなスタイルのソーヴィニオン・ブランは、ロバート・モンダヴィによって、煙を意味するフランス語から「フュメ・ブラン」と名付けられました。マイクはロバート・モンダヴィに敬意を表し、この高貴なソーヴィニオン・ブランを造り続けました。フレッシュなライム、バーベナ、グーズベリーの印象的なアロマに続き、ジューシーで香り豊かなアタックが鮮やかな酸とともに広がります。フレッシュなレモン、スターフルーツに、青リンゴとマンゴーのほのかなニュアンスが加わります。味わいは精密で、持続的なミネラル感が長く研ぎ澄まされたフィニッシュへと導きます。

品種：	ソーヴィニオン・ブラン 100%
ABV：	12.5%
発酵：	土着酵母、2-3週間かけて樽発酵
収穫：	2023年9月15日
収穫時の糖度：	20.5° Brix (平均)
瓶詰：	2024年3月
TA：	8.56g/L
pH：	3.15
熟成：	フードル(約3,400リットル)、旧樽にて6ヶ月のシュール・リー熟成
樽の種類	フレンチ・オーク (フードル80%、旧樽20%)
参考小売価格：	¥7,700(税抜)

