



Craggy Range

Chardonnay シャルドネ

HAWKE'S BAY / GIMBLETT GRAVELS VINEYARD 2023
ホークス・ベイ / ギムレット・グラヴェルズ・ヴィンヤード2023

1998年に設立されたクラギー・レンジは、ニュージーランド北島のホークス・ベイにあるプレミアム・ワインの産地、『テ・マタ・ピーク』の丘陵地に位置する家族経営のワイナリーです。
現在『The world's most admired wine brands(世界で最も称賛されるワインブランド)』では、2020-2024まで5年連続でTop50に入っており、また、ワイン・アドヴォケイトではLe Sol (ル・ソル) が常に95-97点を獲得するなど、ニュージーランドを代表するワイナリーです。

ギムレット・グラヴェルズ (ホークス・ベイ)

Gravels グラヴェルズは砂利という意味で、この土地特有の『Greywacke stone (グレイワッキ、灰色の石)』がブドウ栽培上重要で、このエリアでは上質なボルドーブレンドとシラー、シャルドネが造られています。土壌は40メートル以上の深さがあり、Greywackeと砂、シルトが層になっています。畑表面の石は日中に吸収した熱により夜間でも畑を温暖に保つため、このエリアは海に近い冷涼な海洋性気候のホークス・ベイの中でも他のエリアより気温が2-3℃高くなります。また、痩せた土は降雨後でも保水力が低く、ブドウの樹の成長を適切に管理できます。
その為、ボルドーより日照時間が少ない冷涼な土地であっても、リッチな果実味がありながらエレガントさも持ち合わせた、ボルドースタイルの卓越した赤ワインやアロマティックな白ワインを造ることができます。

テイastingノート

やや緑掛かった淡い麦わら色。白桃、ブリオッシュ、牡蠣の殻などの生き生きとしたアロマ。緻密で印象的な味わいは柑橘類の皮や香ばしいパンなどのニュアンスがあり、繊細な酸味が驚くほど長い余韻をもたらします。ギムレット・グラヴェルズ・ヴィンヤードの個性が見事に表現されたワインです。

醸造情報

全房圧搾:	100%
除梗:	-
発酵容器:	バリック及びパンション
発酵:	自然酵母使用
樽タイプ:	フレンチ及びオーストリアンオーク
新樽比率:	25%
熟成期間:	10ヵ月
清澄/フィルタリング:	実施
ボトルリング:	2024年2月
アルコール:	13.0%
残糖度:	1.0g/L 以下
pH:	3.27
酸度:	6.4g/L

ヴィンテージ情報

品種:	シャルドネ100%(複数のクローン)
Brix糖度:	20.1
平均収穫量:	29hl/ha
手摘み比率:	100%

平年並みの気温の穏やかな春であり、例年通りのスピードでブドウは成熟しましたが数回の大雨に見舞われました。そのため、ブドウのピッキングとセクションが重要な年でした。



WINE to STYLE

WINE TO STYLE 株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp