

Folium Vineyard

folium

Marlborough
New Zealand

2022 Pinot Noir Marlborough ピノ・ノワール マールボロ



フォリウム・ヴィンヤードは 2010 年 6 月、ニュージーランド南島の北東部、マールボロ地方のブランコット・ヴァレーで創業しました。フォリウム・ヴィンヤードではソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを手塩にかけて生育し、最高品質のワインを生産することを目標としています。ニュージーランドで通常行う灌漑を行わず、テロワールを表現する挑戦者といわれ、マールボロの土壌を繊細に表現したワインを造っています。ニュージーランドのクリーンな環境を維持する為、有機農業認定機関「Biogro（2014 年に認定取得）」の規定に則った農法を行っています。畑での徹底した収量制限、除葉を始めとするキャノピーマネージメントを行い、秋には完熟した果実を全て手摘みで収穫します。収穫したぶどうの個性を最大限に生かす為、醸造での人的関与を必要最小限に留め、フォリウム・ヴィンヤードのテロワールを反映させたワインを生産しています。

ヴィンテージ・ノート

2022 年は温暖な春先で、霜害などの心配がなく順調な生育が期待されましたが、開花期の 12 月以降は降雨の多い年となり、盛夏であるはずの 2 月に 200 mm 以上の雨が降るブドウ生育をする上では難しい年となりました。この多雨の影響もあり、直近の 3 ヴィンテージに比べ、エレガントなワインとなりました。

畑・土壌

Southern Valley の標高 63m、なだらかな北向きの畑。
河川由来の小石や砂礫を多く含む、排水性の良い土壌、
粘土質と砂礫や小石を含む河川土壌が幾重にも重なり合った堆積土。

テイasting・ノート

色調は透明感のある淡いピンク色、野いちごや、スイカの香り、
瑞々しいフレッシュなストロベリーに、レモンの皮やほのかにお花のような
フローラルなアロマが広がり、フレッシュな酸味が心地よいです。

品種： ピノ・ノワール 100% (2003 年植樹)

熟成： ステンレスタンクにて 10 ヶ月

アルコール： 13.0%

総酸度： 5.8g/L

残糖： 0.70g/L

生産量： 1,487 本

参考小売価格： ￥4,200 (税別)



WINE to STYLE

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