



2023 RYO-FU CHARDONNAY

GREEN VALLEY OF RUSSIAN RIVER VALLEY

フリーマン 涼風 シャルドネ
グリーン・ヴァレー・オブ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー



ワイン

「涼風」は太平洋からロシアン・リヴァー・ヴァレーに向けて吹き込む冷たいそよ風に由来します。この風と砂質の土壌無しでは、高品質のシャルドネとピノ・ノワールは育ちません。この「涼風」が周囲の気温を下げ、成熟したブドウをタイムリーに収穫することを可能とします。

2023年は、カリフォルニアにとっては、ヨーロッパスタイルのヴィンテージとなりました。冬は雨が多く、気温は3月まで非常に低く推移し、そのため芽吹きが遅くなり、4月の初めによやく芽吹きました。平年より1カ月も遅く、涼風に使われたシャルドネは10月4日まで収穫されず、10月24日に最後のブロックを収穫しました。

新しい畑であるマドックスは、2023年の涼風の最大のシェアを占め、この畑はKRランチからほど近い、グリーン・ヴァレー・ロードの脇に位置しています。1987年にウエンテの派生であるシーズ・セレクションのシャルドネが植えられました。フリーマンのグロリアとユーキのヴィンヤード・マネージャーであるアート・ロブレドが栽培を担当しています。もう一つの新しい畑は、グリーン・ヴァレーのグラトン・ロードに位置するダットン・ランチのビッグ・ブロックです。ダットンのこの区画は、1995年にウォーレン・ダットンがラフォ・セレクションを植えました。

ハインツはオクシデンタルの町のすぐ東、グリーン・ヴァレーの西端に位置し、2003年以来、フリーマンはチャーリー・ハインツから毎年同じ区画のシャルドネを購入しています。「涼風」にエレガントさとストーンフルーツのアロマ、そしてオールド・ワールドらしさをもたらします。ハインツ・ランチは単一畑としてリリースできるほどクオリティの高いブドウですが、「涼風」のブレンドとして長所が際立ちます。

テイasting・ノート

淡い黄金色で、美しい透明感の色調、西洋梨のアロマで始まり、空気とともに純粋な赤リンゴの香りへと変化します。また、レモンの皮、ベーキングスパイス、そしてほんの少しのトースト香も感じられ、口に含むと、酸の高さが2023年の冷涼さを物語っています。この晴らしいシャルドネを余すところなく味わうにはデキャンターをお勧めします。2025年から2032年頃までお楽しみ頂けます。

晩餐会&昼食会ワイン

2015年4月、安倍晋三首相を招いて行われたバラク・オバマ大統領のホワイトハウス公式晩餐会に、2013年ヴィンテージの涼風シャルドネが供されました。

2024年4月、岸田文雄元首相訪米の折のカマラ・ハリス元副大統領主催の国務省公式昼食会において2022年ヴィンテージの涼風シャルドネが供されました。

畑

47% マドックス・ヴィンヤード
28% ダットン・ランチ
25% ハインツ・ランチ

発酵

オーク樽で発酵

熟成

澱と共に9ヶ月間熟成
フレンチオーク
(新樽12%、1年使用済樽7%、旧樽81%)

瓶詰

2024年6月

参考小売価格

¥8,800(税別)

