

PAUL HOBBS

2022 PINOT NOIR RUSSIAN RIVER VALLEY

ポール・ホブス ピノ・ノワール
ロシアン・リヴァー・ヴァレー

畠

- ・ クローン: 777, 115, カレラ, ポマール, マウント・エデン
- ・ 台木: 101-14, 420a, rg, 3309
- ・ 区画: セバストポル・シリーズを主とした多様な土壌、畠の向きは様々

生育期

2022年ヴィンテージの冬から早春にかけては、ナパ郡とソノマ郡ではほとんど雨が降りませんでした。気温も穏やかだったため早めに芽吹きがあり、はっきりとした力強い花が咲きました。しかし、6月の第1週にいくつかのブドウ園で突然の大洪水が発生し、開花後にブドウが成長しない状態であるクルール（花振るい/結実不良）が発生してしまいました。その一方で、乾燥した土壌と相まって果実は小さくなるなど収穫量を低く抑えられたことにより、色や風味が濃縮される環境へと繋がりました。

夏は温暖な気候と10°C台に下がる涼しい夜が続いたことで全体的にブドウの熟成が均一に進みながらも高い酸度を保っていました。収穫は記録上最も早い8月22日に始まりましたが、その直後の9月初旬には一部の場所で最高気温が47°Cに達するような最後の猛暑が来ました。その影響があり収穫初期は急がねばならず、気温の上昇に比例するように収穫のペースが加速しました。しかし、困難はあったものの、ワインは深い味わいと立体的に複雑さのある絶妙なバランスとエネルギーを感じられます。

収穫

- ・ 夜間に枝切り鋏で手摘みで収穫
- ・ 収穫日: 8月 30 日 ~ 9月 23 日

醸造

- ・ ブドウが冷たいうちに手作業で選果
- ・ 12% は全房発酵
- ・ 小型開放式ステンレスタンクで土着酵母のみで発酵
- ・ 5日間の低温浸漬、17日間のマセレーション
- ・ 穏やかなパンチダウン
- ・ 槽内で自然発生の MLF 発酵
- ・ フレンチオーク樽（新樽 33%）で 11か月の熟成
- ・ 槽業者: Francois Frères, Cadus, Louis Latour, Damy, Remond, 等
- ・ 無濾過・無清澄で 2023年 8月に瓶詰め

テイスティング・ノート

やや紫がかったルビーの色合い。グラスに広がる爽やかなレッドチェリーやクランベリーのアロマは、オレンジピール、ベルガモット、アールグレイティーのニュアンスとレッドプラム、ブラックベリーなども感じられます。焦点がっており、グリップ感と共にジューシーな果実味が広がりほのかな塩味が感じられます。爽やかな酸味が、長くピュアな余韻にフレッシュさを添えます。

希望小売価格 ¥11,000 (税別)

