

PAUL HOBBS

ポール・ホブス ピノ・ノワール
ゴールドロック・エステート
ウェスト・ソノマ・コースト

2021 PINOT NOIR
GOLDRock ESTATE
WEST SONOMA COAST

畠

- ◆クローン・セレクション：115、777
- ◆台木：rg
- ◆植樹：2005年
- ◆土壤：ゴールドリッジ・シリーズ粒子の細かい砂質ローム層
- ◆日当たり：前面良好
- ◆樹の仕立て・剪定：長梢2本仕立て

生育期

2021年は記憶にある中で最も良いヴィンテージの一つです。凝縮したフレーバーを持つ果実、スムーズに進んだ収穫、そして最も重要なことは、絶妙にバランスの取れた、ニュアンスのある生き生きとしたワインに仕上がったことです。生育期を通じて降雨量が記録的に少なく、寒い冬と相まって芽吹きが遅れました。しかし、冷涼な年明けにもかかわらず、残りのシーズンは温暖で、悪天候に見舞われることはありませんでした。例えば、5月は気温が高く天候が穏やかであったため、開花期間も短くコンパクトで、結実は均一に行われました。果粒は理想的で丁度良い小粒なサイズで、適度なばら房となりました。一方で、夏の涼しい朝と暖かい午後のおかげで、ブドウの木に実った果実はゆっくりと熟して行き、生理学的な熟度も完璧でした。収穫は予定通り9月6日午前12時1分に開始され、順調に6週間続き、エネルギーで味わい深いブドウを収穫することができました。

収穫

- ◆ハサミを使用し、夜間に手摘み
- ◆収穫日：9月8-13日

醸造

- ◆畠から持ち込まれた直後のブドウがまだ冷たいうち手選別、14%全房
- ◆土着酵母で発酵
- ◆5日間低温浸漬、17日間マセレーション（発酵含む）
- ◆小樽の中で自然に起こるマロラクティック発酵
- ◆フレンチオーク樽（29%新樽）で15ヶ月熟成
- ◆無濾過、無清澄、2023年1月瓶詰

テイスティング・ノート

ウェスト・ソノマ・コースト北西の端にあり、ワイナリーからは遠く離れたアナポリスにある自社畠です。この畠からは鮮やかなルビー色で、野生のイチゴやラズベリー微かなアニスのアロマを蓄えたワインが造られます。味わいはブルーベリーやクランベリー、ベルガモットが幾層にも重なり、よく溶け合った印象。ベースにある酸と絹のような舌ざわりが長い後味に加わり、微かな赤粘土や湿った土の複雑味を感じられます。

希望小売価格：20,500円



WINE & STYLE

東京都港区麻布十番1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp