

2019 Chardonnay Avellana Laurelwood District Willamette Valley

シャルドネ アヴェラナ ローレルウッド ・ディストリクト ウィラメット・ヴァレー

WINE ADVOCATE
96 POINTS

WINE SPECTATOR
93 POINTS

DECANTER
93 POINTS



ABV : 13.4%

pH : 3.6

TA : 6.5 g/L

参考小売価格： 14,000 円(税別)

ヴィンテージ

2019 年はかつてのオレゴンを思い出させるかのような、50 年前にディック・ボンジー、ナンシー・ボンジー夫婦がこの地に来た理由が感じられるヴィンテージでした。

若干の湿気をまとった穏やかな夏の後は、乾燥した気候で9月を迎えました。まずは、スパークリングとロゼ用の収穫が始まり、その後は晴天や雨の天候が続き、ブドウに生育時間をもたらしました。シャルドネとピノ・ノワールはゆっくりと熟し、綺麗な酸味とフレッシュさを残しながら収穫し、10月下旬には、我々のセラーで素晴らしいワインとなりました。エレガントで、低いアルコール度数により、冷涼な年のウィラメット・ヴァレーの魅力を最大限に表現出来ています。生産者にとっては、今までの経験や学び、成果を活かして醸造する事が求められた年で、このヴィンテージではとにかく経験が非常に重要となりました。

畑

Laurelwood District AVA に位置する自社畑 Avellana (クローン 76)

2016 年植樹

LIVE(Low Input Viticulture & Enology)認証で Laurelwood 土壌

醸造

選果後、亜硫酸塩の添加はせずに、全房プレスをして、樽発酵の前に 12 時間落ち着かせます。その後、フレンチオーク (100%旧樽) で土着酵母で低温発酵。MLF は 100%行い、その後 6 ヶ月間は、澱とともに毎週攪拌。秋に澱引きをしてより古い旧樽に移し、2021 年春に瓶詰めします。樽で合計 20 か月間熟成され、さらに 1 年間瓶内で熟成されます。

テイasting

温かみのあるマーマレード、イエロープラム、そしてハチミツのアロマにフレッシュなレモングラス、ホワイト・ラベンダー、緑茶のような香り。口に含むとエレガントな口当たり、ドライアプリコット、マンゴー、ヴァニラ・ビーンズのフレーヴァーが広がります。綺麗な酸味とわずかに塩キャラメルのような甘さと塩味が余韻に感じられます。