



## 2019 Chardonnay Laurelwood District Willamette Valley

シャルドネ 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  
95 POINTS

WINE ENTHUSIAST  
93 POINTS

JAMES SUCKLING  
93 POINTS



ABV : 13.2%  
pH : 3.3  
TA : 5.7 g/L  
参考小売価格： 8,800 円(税別)

### ヴィンテージ

2019年の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、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 の畑（自社畑の Avellana、Aurora、そして Paloma）  
全て LIVE(Low Input Viticulture & Enology)認証で Laurelwood 土壌

### 醸造

全房プレスをして、果汁をフレンチオーク(新樽14%)にて土着酵母で発酵。MLFは自然に始まり、100%行う。6ヶ月間は、澱とともに一週間に1回攪拌をし、澱引きをした後は旧樽で12ヶ月間熟成。計20か月の樽熟成の後、ワインはタンクに移されブレンド、グラヴィティ・フローで瓶詰。

### テイasting

スイカズラ、ホワイト・ラベンダー、シトラスの花の香りに、マンダリンオレンジ、白桃、レモングラスや生姜のような複雑性のあるフレーヴァー。口に含むと、ハチミツやドライパイナップル、ショートブレッドの豊かな風味が広がり、いきいきとした綺麗な酸味と塩味が余韻にフレッシュさをもたらします。



WINE & STYLE

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