

2024 Pinot Gris Willamette Valley

ピノ・グリ ウィラメット・ヴァレー

ストーリー

1970 年、オレゴン州で 3 番目のワイナリーとして誕生したポンジーは、50 年以上にわたりこの産地の発展を牽引してきました。アメリカ初の商業的ピノ・グリの導入、ロバート・パーカーのオレゴン評価を一変させたリザーヴ・ワインの生産、サステイナブル農法の基準確立への貢献、そして地質学に基づいて定義されたアメリカ初の AVA 認定への尽力へ努めました。2021 年、シャンパーニュの名門ボランジェが、過去の実績ではなく、ポンジーの未来の可能性を見据えて、フランス国外で初めてグループに迎えました。

ヴィンテージ

2024 年は、忍耐のいるヴィンテージでした。長引く春が 6 月まで気温を抑制し、芽吹きが遅くなり、開花期間が例年になく長く続きましたが、ゆっくりとしたスタートが結果的にブドウにとって好影響をもたらしました。7 月に熱波が訪れましたが、キャノピーマネージメントがブドウの房を暑さから守り、ブドウのフレッシュさを損なうことなく、完熟することが出来ました。8 月には気候が安定し、涼冷で乾燥した秋へと移行、この好条件により収穫を急ぐ必要がなくなり、きれいな酸を保持しながら、よりハングタイムを確保することができました。フェノール成分が十分に成熟し、複雑性のあるブドウとなりました。

畑

60% Laurelwood District AVA の自社畑

40% Willamette Valley の自社畑

100% 自根、最も古い区画は 1980 年代前半の植樹、全て LIVE 認証

醸造

温度管理(13℃以下)されたステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵は行わず、ブドウ本来の明るく澆潤とした個性をいかした醸造

テイasting

鮮やかで表現力豊かなピノ・グリ。洋梨やキャンディレモンのアロマが明るい酸とともに爽快にかけぬけ、ハニーサックル、ジンジャー、バジルオイルが幾層にも重なります。石灰岩由来のミネラル感と繊細なスパイスのニュアンスが、ワインに明確な輪郭と精密さをもたらします。これは、慎重な栽培と丁寧なセラーワークの賜物であり、持続可能な栽培を実践するウィラメット・ヴァレーの土壌、ワイナリーの飽くなき探求心、進化し続ける伝統を物語る 1 本です。

JAMES SUCKLING
93 POINTS



Alc : 13.3%
pH : 3.28
TA : 6.6 g/L
参考小売価格: 4,100 円(税別)



WINE to 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