

## 2018 Pinot Noir Reserve Estate Grown Laurelwood District Willamette Valley

ピノ・ノワール リザーヴ エステート・グロウン 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



ABV : 14.2%  
pH : 3.65  
TA : 5.6 g/L  
参考小売価格: 14,000 円(税別)

### ヴィンテージ

ワインメーカーにとっては、何もしなくても良いワインが出来ると言ってもいいくらい、素晴らしいヴィンテージでした。生育期の気候条件は、ブドウにとって最適な年で、収穫後にワイナリーに運ばれてきたブドウはゆっくりと完熟し、豊かなフレーヴァーが感じられました。ブドウの成長過程は予定通り（4月中旬に発芽、6月中旬に開花、7月中旬に結実）に推移しました。温かく乾燥した夏が訪れ、収穫の早い年になるかと思われましたが、9月上旬の雨のおかげで、ブドウの樹や畑はうるおい、夜の気温も下がったことで、ブドウの成熟が落ちつき、時間をかけて完璧な状態で収穫することが出来ました。白ワインは、アロマティックで、フレッシュさと共に、果実の凝縮感も感じられました。赤ワインは、色調が濃く、綺麗なタンニン、スパイシーでダークフルーツのフレーヴァーがバランスよく調和されています。今飲んで頂いても華やかで素晴らしいですが、熟成させるとさらに進化するヴィンテージです。

### 畑

Laurelwood District AVA の自社畑の中で最も樹齢の高い区画  
Aurora、Abetina、Madrona、Avellana から選ばれた樽をブレンド  
全て LIVE(Low Input Viticulture & Enology)認証で Laurelwood 土壌

### 醸造

小さなロットに分け、5日間の低温浸漬を行い、ワインの色調とアロマを抽出します。土着酵母で発酵、発酵中の温度は、32°C近くに達します。発酵後のマセラシオンを行う前に、発酵槽を通気するか、もしくは1日に2回のパンチダウンを12日~20日間程行い、ワインに奥行きと骨格をもたらします。フレンチオーク20ヶ月間熟成(40%新樽)。

### テイスティング

ブラックベリーのコンポート、プラム、チョコレートのアロマに、ラズベリー、セージ、タバコ、そしてシイタケの旨味のような香り。口に含むと、ブラックリコリス、トーストしたココナッツ、アマレーナ・チェリー、チリパウダーの複雑な味わいが広がり、しっかりとしたタンニンが骨格となり感じられます。余韻は、ダークチョコレートの香りとともに長く続きます。