



仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある明るいルビー色。2015ヴィンテージは初めリコリスとグーズベリーを含みを持つフレッシュな赤果実の香りを示し、シーダー、シガーボックス、クローブのニュアンスを持つ、ペッパーミントのようないくつかのハーブの含みを伴います。フルボディでノーズと同じ豊かでフレッシュな果実の印象の風味を示し、柔らかなハーブ、革、タバコ、リコリス、ピターチョコレートを含みが伴う。エレガントでまろやかな風味は良く組成されているが、きれいに磨かれたタンニンを持つ。

テンションとフレッシュさはワインの長熟成を促します。ヴィニエド・チャドウィックは優雅に熟成し、繊細でエレガントなタンニン、バランスやピュアさにより私達のワイナリーのテロワールの典型を表現します。

by フランシスコ・バエティッグ、テクニカルディレクター

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン100%

畑 / 醸造方法

原産地呼称 マイボ・ヴァレー、プエンテ・アルト

ブドウ畑 チャドウィック家の周りにあるブドウ畑は何十年もの間、極めて優れたブドウを生産してきました。エドゥアルド・チャドウィックは、このユニークなテロワールのポテンシャルを予見し、父親の大切なボロフィールドをブドウ畑へ変えように説得しました。1992年カベルネ・ソーヴィニヨンが植えられました。

ヴィニエド・チャドウィックは海拔650mのマイボ・ヴァレーのプエンテ・アルト、サンティアゴの南東区域のマイボ川の北岸に沿ったアンデス山脈の麓に位置します。15ヘクタールのブドウ畑は、格別な品質のカベルネ・ソーヴィニヨンを生産するのにチリで最良のテロワールの一つと見なされています。地中海性気候で長い乾燥期と冬に集中した降雨（328mm）があり、一方で激しい昼夜の気温差は、この区画ワインの濃い色の主な要因の一つです。

ブドウ畑はマイボ川の古い堆積段丘の上に位置し、40cmちょっとの粘土質ローム（15~20%粘土含量）に上部を沖積の層（70%石）で覆われている、わずかに肥沃な土壌は素晴らしい水はけをもたらし、栄養成長と果実の理想的なバランスを可能にします。山脈から吹き降りてくる冷涼な朝のそよ風、ブドウ畑の配置、日中の温暖な温度は、ブドウをフレッシュさと酸味を保ったまま、最適に成熟させます。

2015ヴィンテージ 素晴らしいヴィンテージ2014に続いて、ヴィンテージ2015はヴィニエド・チャドウィックにとって理想的な栄養成長期でした。素晴らしいピュアさのワインとなっており、恐らく今のところ最もエレガントで繊細なヴィンテージでとれるでしょう。9月29日にブドウ樹の萌芽が始まりました。連続する暖かい天候は、ヴェレゾンの間理想的な条件で素晴らしい成熟の始まりとなりました。早朝の精巧な区画毎の収穫は平均130日間ブドウの成熟を可能にし、その結果ワインはフレッシュさ、格別な凝縮度、深さ、エレガンスを保つ一方、最適な成熟となりました。

全体的に春の全積算温度が過去平均より7%高かったため健康的な開花と結実に有利となり、小さな濃縮されたブドウの実を確かにしました。

夏の全積算温度は過去平均と同じでした。1月はアルト・マイボ地区の天候で、均一で短いヴェレゾンを確かにしました。2月の全積算温度は過去平均より7%低くなりましたが、過去平均より6%高い暖かな3月へと移りました。

私達はヴィニエド・チャドウィックのエレガンスとフレッシュなスタイルを確保する為に即作業を開始し3月21日に収穫を始め、3月30日に最適な成熟度の丁度良い時期に終了しました。穏やかな天候が続きブドウの風味、アロマ、タンニンが理想の条件に展開していましたので、私達は9日間連続して収穫を行いました。結果2015ヴィンテージは生き生きとしたピュアなフルーツの特徴を示し、素晴らしい酸味のレベルと滑らか洗練されたタンニンが共存します。

醸造 ブドウが高温にさらされるのを避ける為朝の間に手摘み収穫し15kgの箱に移されました。航空写真を通して成熟度工程に従い、同質の区画とそれぞれの状況に従って異なる収穫時期を確定できます。ワイナリーに搬入後、ブドウはダブル選果台にてワインの品質を確かなものにするため厳しく選

果されます。果皮と果汁の接している割合を高める為に小容量のステンレススティールタンク内で24~28℃で発酵を行います。日3回のパンプオーバーは状況毎の望ましい抽出レベルによりますが、タンク容量の0.5~1.0倍ルモタージュを行います。

各区画の個々のブドウの成長度にもよりますが、アロマと色素を高める為、全体のマセラーション期間は23?40日間行いました。ワインは澱引きされ、フレンチオーク樽（内73%新樽）とストックキングジュールフードル新樽（15%）へ入れられマロラクティック発酵を行い、22ヵ月間熟成を行いました。この熟成期間に自然な方法で清澄みが行われ、安定化処理が行われました。

熟成 フランス産オーク樽で22ヵ月、新樽73%及びフードル樽15%

酸度 5.99 g/l (酒石酸換算)
pH 3.5
残糖度 2.46 g/l