ヴィニェド・チャドウィック (2016)

9252792

ヴィニェド・チャドウィック

チリ

仕様

地域： チリ / マイポ・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%

容量：750ml

説明

テイスティングノート かすかな森の下草の香りからラズベリー、イチゴ、レッド・チェリーなどの新鮮で赤い果実がミックスする凝縮した香りへと移り変わり、焼き菓子、クローヴ、ナッツ、杉のニュアンスが加わります。シルクのように滑らかな口当たりから始まる味わいは、新鮮な赤い果実のフレーバーにタバコやカシスが感じられます。この複雑な味わいは純粋で際立った輪郭を持っています。きめ細かいタンニンが直線的でなめらかな感触を与え、偉大なエレガンスと凝縮度が、長年にわたって楽しめるワインであることを保証しています。-フランシスコ・ベッティグ、テクニカル・ディレクター　2018年3月

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン97%、プティ・ヴェルド3%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ・ノート 2016年のブドウ生育期は、ヴィニェド・チャドウィックにとって、再び傑出した品質を生み出す環境をもたらしました。非常に冷涼だった春の始まりがこの年の傾向を示し、長いハンギング・タイムのおかげで完璧に熟したブドウが、私達に祝福を与えました。このブドウは、純粋なフレーバー、そして何よりもヴィニェド・チャドウィックの特徴であるバランスとフィネスを兼ね備えていました。7月の到来と共に、冬の始めに続いた乾燥した気候は優雅に終焉を迎えました。雨は11月にかけて降り続き、ブドウ生育期の間に必要な土壌中の水分を補完しました。この雨は低い気温を伴い、春の間の積算温度は過去の平均より2%低くなりました。芽吹き
は、前年より1週間遅れて9月28日に始まりました。これに続く10月の積算温度は過去の平均より33%低いものでした。11月末にかけて気温の上昇が始まると、徐々にブドウ樹のキャノピーが成長し、より温暖な天候となったことで、健全な開花と結実が確実なものとしました。夏の始めは、平均よりわずかに暖かいことが幸いし、ヴェレゾンは例年通り1月の第3週に
始まりました。不均一な開花のため、ヴェレゾンの期間は長引きました。それでも、アルト・マイポ地区の完璧な夏は、典型的な気候のパターンを示し、ブドウが完璧に熟すのに必要な長く安定したハング・タイムをもたらしました。生育期の終わりにかけては、ブドウの糖度が確実に上昇し、低いアルコールレベルと爽やかな酸の素晴らしいバランスをもった成熟状態に達しました。この生育期初期の気候が涼しかったことで、収穫時期は温暖だった2015年よりも16日遅い、4月5日から13日となりました。綿密に収穫日を選んだことで、全てのブドウは4月後半の123mmという記録的豪雨の直前にセラーに運びこまれました。

醸造 ブドウを高い温度にさらさないよう、朝の涼しいうちに手作業で収穫し、ブドウがつぶれないように15kg容量の小さなコンテナでワイナリーに運びました。航空写真を利用してブドウの成熟が進む過程を追うことで、区画毎の熟度に応じて収穫のタイミングを決定することができました。ワインの品質を期するため、ブドウは選果台の上で注意深く2回の選果を行い、枝葉や傷ついた果粒を全て取り除きました。発酵は、果皮と果汁が接触する割合が高まるよう小型のステンレス・スティール・タンクを用いて、24~28°Cの間で進行しました。ワインが最適な抽出レベルになるよう、1日に3回のポンプオーバーを行い、アロマと色調が増すよう、ロット毎の状態に応じて18日から30日の醸し期間をとりました。その後ワインは澱引きしてフランス産オーク樽(新樽80%、古樽10%)とストッキンジャーのフードル樽(10%)に移されて22か月間熟成し、この間にマロラクティック発酵が起こりました。清澄と安定化もこの間に自然に終了しました。

土壌 石を70%含む沖積層の上に40cmの深さの粘土ローム質の表土。
熟成 フランス産オーク樽で22か月、新樽80%、フードル10%

酸度 6.05 g/L
pH 3.43
残糖度 2.09 g/L

受賞歴

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

ジェームズ・サックリング　99ポイント！
ロバート・パーカー　96ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp