



デヴィッド・アデルスハイム



ワイナリー

アデルスハイム

シャルドネ ウィラメット ヴァレー 2023

ワイン造りの哲学：シャルドネは、ピノ・ノワールと同様に非常に繊細なブドウ品種です。注意を怠ると、ワインメーカーの意図が強く表れすぎてしまい、畑の個性が二の次になってしまうことがあります。アデルスハイムでは、ワインが生まれる場所一畑や土壌、そして私たちが故郷と呼ぶこの美しい土地—を大切にしたいと考えています。長年にわたるワイン造りの中で、その想いを実現するためには、抑制こそが鍵であると学んできました。そのため、私たちは比較的早めに収穫を行う傾向にあり、そうしたアプローチによってもたらされる生き生きとしたエネルギーとエレガンスを重視しています。発酵前に酸素を過度に取り込まないよう、果汁は還元的に処理しています。発酵や熟成には可能な限り500リットルのパンションを使用しており、重く扱いにくいという難点がありますが、オークの影響が穏やかであることを優先しています。また、比較的豊富にある澱は攪拌せずに静置することで、過度な発展を抑えるようにしています。これらすべての決断の目標は、個性的でありながら中身の詰まったワイン—重さを感じさせずに強さを持ち、密度はありながらも軽やかさを感じる—という、私たちのホームであるシュハイラムマウンテンを尊重し表現しています。

テイastingノート：

グラスからは、黄リンゴ、梨、砕いたシナモンスティック、レモンタイムの香りが漂ってきます。口当たりは心地よく際立ち、生き生きとした味わいと、心地よい芳醇さを兼ね備えています。このワインは、アデルスハイムの醸造スタイルと、ウィラメット・バレーの冷涼な気候で育まれたシャルドネ全般を知る上で、絶好の入門編となるでしょう。

畑：このワインに使用されているブドウは、ウィラメット・ヴァレー北部のLIVE認証サステイナブル・ヴィンヤードから収穫されたもので、そのほとんど（87%）が自社畑です。これらの畑の標高は約137～266メートルで、この地域の3つの主要な土壌、火山性土壌、海洋性堆積土壌、黄土レス土壌で栽培されています。

ブライアン クリーク 48% | リボン スプリングス 18% | クォーター マイル レーン 18%
 グランド オーク 13% | ローレル リーフ 3%

醸造：ブドウは全て手摘みされ、優しく全房プレス。果汁は酸素の取り込みを最小限に抑え、還元的に処理されました。果汁は数日間落ち着かせた後、中程度の清澄度を保ちながらステンレスタンクに澱引きし、発酵を行いました。

熟成：発酵初期に果汁はフレンチオーク樽に移され、228Lのバリック（106個）と500Lのパンション（10個）を組み合わせ、一次発酵を完了させ、その後12ヶ月間樽熟成させました。一次発酵後、100%マロラクティック発酵を行っています。翌年の収穫の直前に、ワインは軽い澱とともに樽から澱引きされ、ブレンドされ、瓶詰めの前にさらに5ヶ月間タンクで熟成。私たちのシャルドネにとって比較的長い熟成期間は、ワインに複雑さと深みを与え、瓶詰め前に各要素がシームレスに調和するのに役立ちます。

品種：シャルドネ100%
 産地・AVA：ウィラメットヴァレー
 アルコール：13.0% pH：3.39
 生産量：3,002ケース

収穫日：2023年9月11-9月17日
 瓶詰日：2025年2月25日-26日
 UPC：0-11668-06022-0
 希望小売価格：¥5,700 (税込 ¥6,270)

