



チャールズ・ビーラー



ビーラー ファミリー

デイジー スキンコンタクト オレンジワイン 2024



品種：シャルドネ 52%
 ヴィオニエ 25%
 ピノグリ 23%
 産地：ワシントン州
 アルコール：13.9%
 UPC：8 56622 00161 7
 希望小売価格：¥3,300
 (税込 ¥3,630)

スキンコンタクト＝オレンジワイン

“オレンジワイン”という言葉は少し紛らわしく、誤解を招きがちです。まず、果物のオレンジとは全く関係がありません。この名前は、白ワイン用のブドウを赤ワインと同様に皮ごと発酵させた際に得られる色を指しています。ロゼワインが濃いピンク色から白ワインと見分けがつかないほど淡い色まで幅があるのと同様に、オレンジワインの色にも大きな幅があります。実際、多くのオレンジワインに対しては『琥珀色』という表現の方がより適切であり、特に私たちのワインにはその表現がしっくりきます。使用するブドウの種類、果皮や果梗との接触時間、そしてワインの醸造方法によって、さまざまな特徴が生まれます。また、オレンジワインの造り手の中には「自然派ワイン」を信奉し、生産工程のどの段階でも二酸化硫黄を一切使用しないことを選ぶ人もいます。それは素晴らしいことですが、私たちの見解では、その結果、ボトルやワインが不安定になり、寿命が短くなることがあります。そのため、私たちは他の優れたオレンジワインの生産者と同様に、最小限の硫黄を使用する方針をとっています。最高の状態のオレンジワインは、味わいやタンニンの構造に深みがあり、今までに味わったことのない本当に魅惑的なワインとなります。

ワイン

私たちはこのオレンジワインを赤ワインとほぼ同じように造っています。このプロセスは、世界クラスのサステナブル農法と、ワイナリーでのワインメーカーの介入を少なくすることから始まります。果実の15%は全房のまま、85%は除梗すると、発酵は野生酵母に任せ、数日かけてスタートさせます。発酵自体は15日後に終了しましたが、ワイン、果皮、茎をさらに20日間（果皮で合計35日間）一緒に寝かせました。次にワインを果皮からプレスした後、半分は古樽に、半分はタンクに移しました。ワインは個性を最大限に引き出すために、軽く清澄と濾過をただけなので、グラスの中のワインにかすんだ色合いが加わるかもしれませんが、心配は無用です！オレンジピール、ドライアブリコット、白桃、フローラル、ポプリ、ローストナッツ、ジンジャー、ワイルドストロベリー、の香り。味わいはふくよかでリッチ、絹のようなタンニンがあります。デイジー・ヘイジーは、ピンク色を帯びたピノ・グリージョを少量使用しているため、琥珀色の中にわずかにピンク色を帯びています。

ヴィンテージ

困難なヴィンテージが続いた後、ワシントン州の2024年は予想外の成功を収めました。雨の多い春に続き、短いながらも暑い夏が10月末まで続きました。収穫期には何度も雨が降り、収穫が3週間近く延期されるほどでした。それにもかかわらず、収穫された果実の品質は素晴らしかったです。私たちのブドウはすべて標高335m以上で栽培されています。これはそれほど高くないように思えるかもしれませんが、ワシントン州のブドウ畑全体のうち、この標高以上に植えられているのはわずか10%です。標高が高いことで成熟がゆっくり進み、アルコール感が抑えられ、複雑な風味と自然な酸味が生まれます。

テロワール

ブドウが同じタイミングで熟すような畑を組み合わせるのは、いくつかの異なる畑を必要とするパズルのようなものでした。果実の大半は、コロンビア・ヴァレー北部にあるワルーク・スロープとエンシェント・レイクスAVAの間に位置するゴールデン・ウェスト・ヴィンヤードから収穫。この畑の特徴は、石灰岩、火山性、砂質の土壌が混在していることです。残りのブドウはヤキマ・ヴァレーにあるサンセット、ホームステッド、アート・デン・ホードの畑から収穫しています。複数のAVAを使用することで、エキゾチックな花の香り、美しい伝統的なフルーツ、スパイス、塩味を感じるうま味に満ちたワインに仕上がりました。

ラベル

デイジーはオーナーでありワインメーカーのチャールズ・ビーラーの末娘であり、彼女は母方の家系にいる何人かの、勇気があり、先見の明を持つデイジーたちのうちの一人です。このワインは北イタリアの冷涼な気候の畑からインスピレーションを得ていますが、ビーラー・ファミリーのデイジーは完全アメリカ産オリジナルです。

