



ケンとグレース・エヴェンスタッド



ワイナリー(ダンディ・ヒルズ)

DOMAINE SERENE

ドメーヌ セリーヌ

シャルドネ クロ デュ ソレイユ ヴィンヤード 2022



ブルゴーニュのワインに魅せられたグレース&ケン・エヴァンスタッド夫妻は、ワイン造りの経験がないままオレゴン州ダンディ・ヒルズに荒地を購入し、ブドウ栽培から挑戦を始めました。現在では、このドメーヌはアメリカで最も多くの受賞歴を誇るワイナリーの一つへと成長しています。

創業時はピノ・ノワール造りから始まりましたが、畑に偶然植えられていたディジョン・クローンのシャルドネとの出会いをきっかけに、本格的にシャルドネ醸造にも取り組むようになり2016年には『ワイン・スペクテーター』誌の年間ランキングで白ワインとして世界1位の評価を獲得。いまやオレゴン屈指のシャルドネ生産者としても、その名を広く知られています。

クロ・デュ・ソレイユは、エヴェンスタッド・エステート畑の東向きの斜面に位置していることから、“太陽”にちなんで名づけられました。また、この畑は、東西方向に畝が向き、ディジョン・クローンのみが植えられている唯一の畑です。日照量が多いため、より凝縮したミネラルの特徴を持ち、素晴らしい濃縮度と持続性のある風味を生み出します。

テイasting・ノート

このワインは、リンゴのガレット、シナモン、ナツメグの香りに、豊かなレモングラスのニュアンスが感じられます。口に含むと、キウイとバナナの風味が広がり、重厚でテクスチャー豊かな口当たりが特徴です。驚くべきバランスと均整の取れた余韻が、その優雅で調和の取れた特徴を示して終わります。全体として、このシャルドネは果実味主体の香り、豊かなテクスチャー、丸みを帯びた余韻が見事に調和した、魅力的なワインです。

スコア

96点 International Wine Report

94点 James Suckling.com

品種：シャルドネ 100%

産地：ダンディ・ヒルズ

収穫日：2022年10月5日

瓶詰：2024年2月8日

樽熟成：16ヶ月

アルコール：13.7%

生産量：359ケース

希望小売価格：¥22,000 (税込 ¥24,200)



自社畑はすべてLIVE認証を受けています。



YouTubeは
こちらから

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com