



ジョナサン・ペイ

FORAGER

フォリジャー

ピノ ノワール ウィラメット ヴァレー 2024

ハイライト

フォリジャーは、低収量畑に、伝統的な低介入の醸造技術と穏やかなフレンチオーク樽熟成を組み合わせた表現であり、ブドウ畑の本質とピノ・ノワールの純粋さを捉えています。そして少量ロットの美味しいピノ・ノワールを栽培し、収穫し、慎重にブレンドすることで、深い味わいと魅力を生み出せることを物語っています。

ヴィンテージ

2024年、フォリジャーの16回目のヴィンテージは、ウィラメット・ヴァレーにおいてバランスの取れた生育期となりました。暑すぎず寒すぎず、ちょうど良い暖かさで育ったブドウは、鮮やかな果実味、生き生きとしたアロマ、しなやかなテクスチャーを持ち、今すぐにも楽しめる美味しいピノ・ノワールを生み出しました。このワインは今後数年にわたり複雑味を増し続けるでしょう。乾燥した涼しい9月と10月の気候が収穫期へとつながり、フェノール成分とテクスチャーの完全な成熟をもたらすと同時に、糖分と酸味のハーモニーを保ちました。

ロケーション

ウィラメット・ヴァレー北部の畑では、風によって運ばれた黄土と火山性土壌、そして一部海洋堆積物の上にブドウが栽培されています。この二種類の土壌が、鮮やかな果実味と柔らかな質感の両方をもたらす、それがこのワインの特徴的なバランスを生み出しています。

バックグラウンド

フォリジャーは、今や16ヴィンテージを迎えたワインで、農夫、醸造家、ヴィニョロン、そして「採集責任者」であるジョナサン・ペイによって造られています。ニュージャージー州生まれ、フランス育ちのジョナサンは、40年にわたりワインを学び、販売し、作り続けてきました。ナパ・ヴァレーからポルトガルのドウロまで、様々なブドウ畑で働いてきました。業界の重鎮たちに囲まれながら、彼は畑と醸造所における最小限の介入を好み、豊かな芳香と複雑な果実味、複雑な構造、そして研ぎ澄まされたテロワールを備えた、生き生きとした表現力豊かなワインを生み出しています。

ワインメイキング

10月の第2週と第3週に収穫されたピノ・ノワールは、80%を除梗、20%全房で使用しました。48時間の短い低温浸漬の後、開放式の発酵槽で発酵。穏やかな抽出を維持するため、ワインは優しくポンプオーバーし、果実の繊細な質感を保ち、過剰な抽出を避けました。その後、低圧の空気圧式プレスを経験し、ゆっくりと果汁を引き出します。発酵した果汁はフランス産の樽に移され（新樽15%）6ヶ月間熟成。熟成後、樽から抜き取り、最小限の亜硫酸塩（26ppm）で瓶詰する事により抜栓直後から最大限の表現力を発揮しています。

パッケージ

コルクの森林は年間約1トンの炭素を吸収するため、カーボンニュートラルな天然コルクを採用しました。さらにFSC（森林管理協議会）認証の再生紙と堆肥化可能なインクへ切り替え、軽量のガラス瓶を採用しています。お住まいの地域で可能であればリサイクルにご協力ください。ラベルにはオレゴン州で採集される有名なアンズタケ（ジロール茸）のポラロイド写真を採用。このキノコはフォリジャー・ピノ・ノワールと絶妙にマッチします。

テイasting・ノート

このクラシックなウィラメット・ヴァレー・ピノ・ノワールは、透き通るような美しいガーネット色の輝きが魅力的です。ブルーベリー系の果実香が、イタリアプラム、クレメンティン・オレンジ、ミントのようなシソの香りをし導き引き立てます。濃厚なプラムとブルーベリーの香りが、柔らかくピロードのような口当たりへと続き、余韻にはほのかな大地の香りとシナモンのニュアンスがアクセントを加えます。ジューシーで美味！



AVA : ウィラメット・ヴァレー100%
品種 : ピノノワール100%
熟成 : フレンチ新樽15%で6か月
pH: 3.54
アルコール : 13.5%
生産量 : 1,120ケース
UPC : 7-98304-37805-4
希望小売価格 : ¥5,000

(税込 ¥5,500)



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