



ジェイ・クリストファー・サマーズ
と ロンダ・ニューウェル・サマーズ

J.C. SOMERS
VINTNER



J.C. サマーズ クロフト ヴィンヤード ソーヴィニヨンブラン 2022

ジェイ・サマーズは1996年にJ.クリストファーを設立し、長年ワインメーカーを務めましたが、2019年に辞して以来、この個人プロジェクトにすべてを捧げています。現在はウィラメット・ヴァレー、ダンディ・ヒルズで、数十年来の付き合いのある畑でワインを造り続けており、今後は生産量の上限を以前よりもかなり少ない1,500ケース程度にしたいと語っています。

クロフト・ヴィンヤード

ウィラメット・ヴァレーで間違いなく白ワインのトップの一つに挙げられるのが、クロフト・ヴィンヤードです。イオラ・ヒルズの南西、モンマスの町近くに位置し、海岸山脈の麓の古代の海洋堆積物土壌でオーガニック栽培を行っています。オーナーはチャンシー・クロフトとトニ・クロフト夫妻で、耕作はリー・クロフトが担当しています。ジェイ・サマーズは1999年からこのソーヴィニヨン・ブランに携わり、以来、彼のワイナリーにとって不可欠な存在となっています。J.C.サマーズを立ち上げる際に、彼が選んだのは彼のお気に入りの区画であるC アッパーブロックでした。2004年のヴィンテージはサンセット誌でその年のベスト白ワインに選ばれ、カルト・ワインとしても注目されました。ジェイの白ワインの中でも特に個性的なワインであり、この特別な土地で栽培されたブドウからワインを造ることは喜びであると語っています。醸造はノンプロ社のコンクリート・エッグ45%とステンレスタンク55%の混合で行われました。栽培されている品種はソーヴィニヨン・ブランのクローン1で、0.4haの畑で栽培されています。

ヴィンテージ

2022年は冷涼な年で、収穫されたワインは酸度が高く、pHが低かったため、通常マロラクティック発酵を行わないこのソーヴィニヨン・ブランについても、一部をマロラクティック発酵させることを決断しました。これは、ワインのpHが低かったことが主な理由です。そのため、熟成期間も通常よりも長く設定しました。11か月間じっくりと熟成させることで、マロラクティック発酵による影響が落ち着き、ワイン全体が美しく調和し、バランスの取れた酸味と低アルコールの素晴らしいリッチさを実現しました。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

産地：ウィラメット・ヴァレー

熟成：コンクリートエッグ（45%）、ステンレススチール（55%）で11か月

瓶詰：2023年9月7日

アルコール：13%

UPC：8-60003-27080-6

希望小売価格：¥ 5,800 (税込 ¥ 6,380)



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