



ジャスティン・キング
(オーナー)

King Estate
Family Owned & Farmed



ワイナリー
(ロレーン・ヴァレー)

キング エステート ピノ ノワール 2023

当社のバイオダイナミック農場で栽培されたブドウに、同じ理念を持つ契約農家のブドウを丁寧にブレンドし、フラッグシップとなるピノ・ノワールを造っています。このワインは、オレゴン州ウィラメット・ヴァレー産ピノ・ノワールが、時を経てさらに品質を高めていくことを物語っています。

テイasting・ノート

鮮やかな果実から始まり、ブラックチェリー、ブラックプラム、スミレ、バラ、オレンジ、ロースト・カカオ、タバコ、マッシュルーム、森林床の香りを放ちます。口を含むと、複雑なフルーツの層がゆっくりと溶け込み、最初から最後まで、印象的で大胆で骨格のしっかりしたワインへと変化します。ベルベットのタンニンが、ワインのフルーツと酸味と優雅に絡み合い、すべてが調和し、ウィラメット・ヴァレーのピノ・ノワールらしさを美しく表現した、素晴らしいワインを生み出しました。

ワインメイキング

全房を除梗し、毎日ポンプオーバーをしながら48時間低温で樽熟成させます。一部のロットでは、さらに複雑さを増すために全房のまま残しています。発酵中、風味と色をさらに凝縮させるため、セニ工法で果汁の8%を取り除きました。発酵はステンレスのオープントップタンクで行い、毎日パンチダウンを行います。フレンチオーク樽での10ヶ月間熟成。

ヴィンテージ・ノート

2023年は、冷涼で雨の多い春から始まり、発芽を遅らせるとともに収穫の遅れを予感させました。しかし、この懸念は、4月下旬の芽吹きから6月の大半にかけて続いた劇的な温暖化傾向によって解消されました。開花は6月中旬に訪れ、キング・エステート設立以来、開花までの期間が最も短い年となりました。夏の天候は、8月中旬に最高気温100°F (37.7°C) を記録した短期間の猛暑によって一時的に中断されたのみに留まった完璧な気候でした。収穫は9月12日に始まり、自社畑から最初の果実が収穫されました。その後、嵐の影響で一時的に中断しましたが、10月1日に再開され、さらに雨が降る直前の10月14日に収穫が終了しました。このヴィンテージのワインは、際立って素晴らしい品質です。

スコア 91点 James Suckling

品種：ピノ・ノワール 100%

産地：ウィラメット・ヴァレー

畑：キング・エステート&ファイファー35%、ブラッドショウ15%、トレオス9%、クロフト8%、ナインパーク/シュヘイラム/ファークリークそれぞれ6%、ケンネル5%、ギビング ツリー4%、その他6%

アルコール：13.5%

UPC：7-68675-96022-6

希望小売価格：¥6,300 (税込 ¥6,930)



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