



チャールズ・スミス

K VINTNERS

K ヴイントナース ヴィオニエ アート デン ホード 2024

チャールズ・スミスによるテイasting・ノート

一度口にするだけで、エキゾチックで魅力的な熟したピーチと、暖かく晴れた日に摘んだばかりのアプリコットが鮮やかに香る。スイカズラとみかんのニュアンスが五感を包み込み、砕いた石板、藤、そして優美な白いバラが絡み合い、魅了し、余韻を残す。このヴィオニエはとても美しく、高貴だ。



ヴィンテージ

2024年は、ワシントン州のブドウにとって非常に特別な年となりました。2023年の生育期の最後（つまり24年の最初）には、例年より早く、極めて厳しい霜が降り、ブドウ畑に甚大な被害をもたらしました。特にワラワラ・ヴァレーは大きな打撃を受け、私たちの自社畑では芽の被害率がほぼ100%に達しました。州内の他の地域も当初は厳しい状況に見えましたが、ブドウの樹は遅く、成長を欲する生命力に満ちており、母なる自然が、霜害によって完全に壊滅的な被害を受けなかった樹々を育ててくれました。驚くべきことに、こうした困難にもかかわらず、ブドウの品質は高い水準を維持しました。例年とは異なり収量は減少しましたが、2024年の収穫からは、驚くべき複雑さ、凝縮感、そして力強さを備えたワインが生まれました。その表現力は美しく、魅力的な個性を放っています。

畑 アート・デン・ホード・ヴィンヤード 100%

ローワー・ヤキマ・ヴァレーにあるアート・デン・ホードの畑のブドウのみを使用しています。標高396mにあるこの畑の特徴は、空気の循環が優れている事からこの地域の中でも涼しい畑の一つとなっています。

スコア

94点 Jeb Dunnuck

品種：ヴィオニエ100%

産地：ヤキマ・ヴァレー

畑：アートデンホード100%

生産量：3.0トン/エーカー

醸造：野生酵母使用、50%ニュートラルの
ドゥミユイ(約600L)樽と
50%コンクリートタンクで発酵全房プレス
ドゥミユイ樽で5ヶ月間澱の上で熟成

滴定可能酸度：5.0g/L

pH 3.63

残糖なし

アルコール：15.0%

UPC: 1-84745-00101-7

希望小売価格：¥5,900（税込 ¥6,490）



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



カタログ



ワイナリー詳細