



マーティ クラブ

# L'Ecole

No. 41

WALLA WALLA VALLEY

## レコール No. 41

### ペリジー セブンヒルズ ヴィンヤード 2020



ワイナリー



#### ワインメーカーのコメント

私たちのエステート・ペリジーは、セブン・ヒルズ・ヴィンヤードの特徴である豊かな高貴さ、魅惑的な香りと大地を感じるという構成をしっかりと捉えています。レコールは1993年以来、セブン・ヒルズ・ヴィンヤードのワインを造っており、この素晴らしいフラッグシップワインを造るために、私たちは最も古く、最も優れたブロックのブドウのみを手作業で選別しています。ペリジーとは地球を回る月や人工衛星が、軌道上で地球に最も接近する点。近地点と言う意味です。

#### 畑 セブン・ヒルズ・ヴィンヤード

レコールは数々の受賞をしているセブン・ヒルズ・ヴィンヤード (69ha) のオーナー・パートナーです。土壌は地質学的には若く、ミネラルを豊富に含んだ黄土 (風に吹かれた堆積土) です。1981年に植えられたこの畑は、サステイナブルとサーモン・セーフの認証を受けており、ワイン&スピリッツ誌の「世界の10大ヴィンヤード」の1つに選ばれています。

#### ヴィンテージ

- ・全体的に温暖な生育期と厳しい収穫期にもかかわらず、レコールに高品質のヴィンテージをもたらしました。
- ・2月と3月は寒くて雪が降ったため、畑の剪定が遅れ、4月下旬から5月上旬に芽吹きが起きました。その後、暖かな5月が樹冠の成長と開花を加速させました。
- ・7月は気温が低かったため、積算温度が低めとなり、果実の色づき期が平年より7~10日遅れました。8月は例年通りの暖かな天候となりましたが、38度を超える気温の上昇は数回にとどまっています。
- ・9月初旬には暖かな天候が続き、平年並みの収穫が始まりましたが、やや雨が多く気温が低かったため、収穫は遅れました。9月末に軽い霜が降り、さらに凍結の予報が出ていたため、収穫を急ぎ10月の最初の2週間で60%の果実を収穫、凍結の影響で10月第2週にはシーズンが終了しました。
- ・自然な酸味と印象的なストラクチャーを持つ、美しくエレガントなワインが仕上がりました。

#### ワイン造り

- ・40年にわたる綿密なブドウ畑の管理とワイン造りの経験は、私たちのワインの品質と卓越した評価の基盤となっています。
- ・私たちは、自社のワインの栽培と醸造の全ての工程に携わっています。
- ・ロットごとに完熟したブドウを手摘みで収穫し優しく圧搾、1.5トンのステンレスの発酵槽を利用します。
- ・ワイン造りの全工程において、手作業でのパンチダウンや機械を使わず重力を用いて果実を優しく扱います。
- ・ワインは新樽率40%のフランス産の小樽に移し、22ヶ月間熟成、発酵が完了した後の春にブレンディングを行い、瓶詰前に優しくフィルターをかけました。

#### テイastingノート

ペリジーは、自社畑の特徴である杉と美しいダークチェリーを象徴する、骨格のあるエレガントに縁どられたワインです。スパイスの効いたカシスとボイズンベリー of 可憐なアロマが溢れ出し、タバコの葉、鉛筆の芯、コーラの香りが、春の花、セージ、アニス、タイムのノートによって引き立てられています。フィニッシュは複雑で、シルキーなタンニンが特徴です。

YouTubeは  
こちらから



#### ブドウデータ

収穫日：2020年9月10日~10月11日  
平均収穫量：3.08トン/エーカー  
Brix：24.9  
pH：3.39 酸：5.6g/L

#### ワインデータ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン54%  
メルロ24%、カベルネ・フラン12%、  
マルベック6%、プティ・ヴェルド4%  
pH：3.70 酸：6.2 g/L  
アルコール：14.5%

瓶詰め：2022年6月28日

リリース：2023年秋  
生産本数：1,200ケース  
JANコード：7-21354-20041-9  
希望小売価格：¥12,000  
(税込 ¥13,200)

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