



マーティ・クラブ

L'Ecole

No. 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール No 41

シャルドネ 2023



ワイナリー



ブドウ・データ

収穫日：2023年9月9日～10月4日

Brix：23.0度

pH：3.50 酸：6.5 g/L

ワイン・データ

品種：シャルドネ100%

pH：3.72 酸：5.8 g/L

アルコール：13.5%

瓶詰め：2024年5月13日～15日

リリース：2024年 夏

生産量：6,800ケース

UPC：7-21354-88001-7

希望小売価格：¥5,100 (税込 ¥5,610)

ワインメーカーのコメント

ワシントン州で最も優れたシャルドネのいくつかは、ヤキマ・ヴァレーのやや冷涼な地域と、コロンビア・ヴァレーの北側で栽培されています。シュミットとオアシス・ヴィンヤード（共にヤキマ・ヴァレー）は素晴らしいトロピカルフルーツの香りを、エヴァーグリーン・ヴィンヤード（コロンビア・リバーの北緯47度）はさわやかな酸味とミネラル感をワインにもたらしめます。

畑 エバーグリーン、シュミット、ココーテ・キャニオン、スティルウォーター・クリーク、エリタージュ

ヴィンテージ

- ・冷涼な春に続き、温暖で乾燥した夏が、管理しやすい生育期の条件を整えました。8月の暑さの後、9月は気温が下がったため、収量は減少しましたが、高品質で豊かな果実と、際立った凝縮感とバランスを特徴とするヴィンテージとなりました。
- ・2022年の豊作に比べ、全体的に収量は減少しました。この減少の一因は、いくつかの冬の凍結の影響です。
- ・冬の寒さと春の冷え込みは芽吹きを2週間遅らせましたが、記録的な暖かさとなった5月は樹冠の成長を加速させ、開花は通常のスケジュールとなり、病害のプレッシャーも比較的少なかったです。降雨量の少ない暖かな夏は果実の成熟を早めました。
- ・8月の短い熱波により収量が減少し、シラーのような発育の進んだ一部の品種では実が収縮しました。
- ・9月は冷涼で、ハングタイムが長く、晩熟の品種にとって理想的なコンディションとなり、テンポよく収穫が行われました。
- ・収量が少なかったため、色、果実味、酸度、フェノールの構成が絶妙なバランスのワインとなり、品質は傑出しています。

ワイン造り

- ・40年以上にわたる綿密な畑の管理とワイン造りの経験が、私たちの品質と高い評価の基盤となっています。
- ・ブドウは早朝の涼しい時間に収穫され、すぐに圧搾のためにワイナリーに運ばれました。果汁は一晩かけて落ち着かせ、フレンチオーク樽（新樽25%）に澱引きし、ゆっくりと低温発酵を行いました。
- ・ワインは50%マロラクティック発酵を行い、よりリッチな口当たりになるようにしました。
- ・シュール・リー熟成中、ワインのボディと風味を高めるため、隔週で樽を撈拌しました。
- ・瓶詰め直前に、ワインは穏やかに清澄と濾過を行いました。

テイasting・ノート

このシャルドネは、ピンクレディアップル、スターフルーツ、ピーチなどの魅力的な果実の香りに、柑橘類の花の香りを添えています。口に含むとバランス良く明るく、表情豊かなメロンとレモンカードの風味にナツメグと魅力的なミネラルが加わり、風味豊かでエレガントなフィニッシュへと続きます。

YouTubeは
こちらから

