



マーティ・クラブ

# L'Ecole No 41 WALLA WALLA VALLEY



ワイナリー

## レコール No 41 エステート メルロ 2022

レコールNo 41は、ワシントン州のプレミアム・メルロのトップ生産者として知られており、このワインは、高貴なメルロ品種を最高の形で表現しています。セブン・ヒルズ・ヴィンヤードの上品さと古き良き時代のストラクチャーが、ファーガソンの力強さとミネラル感に複雑さを加えています。

### 自社畑

ファーガソン・ヴィンヤード 50% - 破碎した玄武岩土壌

セブン・ヒルズ・ヴィンヤード 50% - 風で飛ばされた黄土土壌

これらの著名な畑は、サステイナブルとサーモンセーフの認定を受けています。

### ヴィンテージ

- ・平均より冷涼な生育期の為、通常より収穫期が遅くなり、その結果、収量は平均を上回り、自然な高めの酸味、低い糖度、素晴らしいバランス、果実の美しい表情を持つ、傑出した品質のワインとなりました。
- ・暖冬の結果、早生品種は3月下旬から4月上旬に芽吹きました。晩生品種の芽吹きは、送風機を動かした続けるほど寒く雪も降った4月の為遅れ、続く5月も冷涼で雨の多い年でした。開花時には天候に恵まれ、例年より2週間遅い開花の元、素晴らしい結実となりました。
- ・7月と8月は暑く、春の湿気がキャノピーを大きく成長させました。カビの発生が多く、孤立した畑では問題が発生しました。猛暑はキャノピーを閉じさせ、果実の過度な成長の抑制となりました。
- ・ヴェレゾンは平年より2週間遅れ、暖かい秋と涼しい夜によって完璧な晩秋の成熟条件がもたらされ、収穫の大半は10月に行われました。
- ・長いハング・タイムが理想的な果実のバランスと、糖分より先に発育するフレーバーをもたらし、素晴らしい2022年ヴィンテージ・ワインへの期待を抱かせました。生育期間中に問題が発生したにもかかわらず、賽はことごとく私たちに味方したのです。

### ワイン造り

- ・40年以上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。
- ・醸造工程全体を通じて、果実は手作業によるパンチダウンと重力を利用した動きを用いて、丁寧に扱っています。
- ・ワインは澱引き後、新樽率30%のフランス産の小樽に移し18ヶ月以上の熟成、清澄作業を行わず、軽くフィルターを通して瓶詰しました。

### テイasting・ノート

この表現力豊かなメルロには、アメリカンチェリー、フレッシュなブラックベリー、シナモン、芳ばしい杉、エスプレッソの深い香りにバラの花びらとセージのニュアンスが加わっています。凝縮したテクスチャーは玄武岩を思わせるミネラルと黒鉛、カカオ、スパイスのニュアンスに彩られ、洗練されたタンニンがフレッシュで濃縮したフィニッシュへと導きます。

### スコア

94点 Northwest Wine Guide、93点 JamesSuckling.com、93点 Decanter、93点 Owen Bargreen、92点 Northwest Wine Report、91点 Jeb Dunnuck



YouTubelは  
こちらから



### ブドウ・データ

収穫日：2022年9月23日～10月18日

Brix：25.1度

pH：3.49

酸：5.0 g/L

### ワイン・データ

品種：メルロ85%

カベルネ・フラン15%

pH：3.62

酸：5.9 g/L

アルコール：14.5%

瓶詰め：2024年2月20日

リリース：2025年春

生産本数：1,165ケース

UPC：7-21354-20122-5

希望小売価格：¥8,800 (税込 ¥9,680)



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