



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 ファーガソン ヴィンヤード 2022

2011年の初ヴィンテージ以来、ファーガソンはレコール No.41の傑出したボルドー・ブレンドとなり、ワラワラにおける優れた単一畑ワインの評価をさらに高めています。また、マイクロクライメイトと地質学の両面において、この地の非常にユニークなテロワールを表現しています。

### 畑 ファーガソン・ヴィンヤード

ファーガソン・ヴィンヤードは、ワラ・ワラ・ヴァレーのパノラマを見下ろす、標高の高い場所にある素晴らしい畑です。1500万年前の溶岩流から生じた破碎した玄武岩の薄く重なり合った層の上に風で運ばれた黄土がさらに重なる土壌に根を下ろしています。畑は、サステイナブル認証とサーモンセーフ認証を受けています。

### 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、春の湿気がキャンピア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。猛暑はキャンピアーを閉じさせ、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。

・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45%のフランス産の小樽に移し、22ヶ月間熟成しています。

### テイasting・ノート

ファーガソンは、その独特の火山性玄武岩のテロワールによって形作られた、力強い構造とエネルギーに満ちた熟成向きのワインです。カシスやブラックベリー、砕いた岩、エスプレッソ豆、白檀を思わせる、複雑でミネラルを帯びた香りが開いていきます。ブラックフルーツの風味に、焼き菓子のようなスパイスと黒コショウのニュアンスが重なり、玄武岩やグラファイトの香りと響き合います。表現力豊かで、しかもシームレスに融合したタンニンが全体を支えます。力強く活気のあるファーガソンらしい自然な酸味が、魅力的で持続性のある後味へと続きます。



ブドウデータ  
収穫日：2022年10月7日～10月28日  
平均収穫量 2.52トン/エーカー  
Brix：25.6度  
pH：3.25  
酸：7.4g/L

ワインデータ  
品種：カベルネ・ソーヴィニオン51%、  
メルロ21%、カベルネフラン14%、  
マルベック6%、プティヴェルド5%  
pH：3.79  
酸：6.0 g/L

アルコール：14.5 %  
瓶詰め：2024年6月17日  
リリース：2025年秋  
生産本数：1,300ケース  
UPC：7-21354-20131-7  
希望小売価格：¥16,000 (税込 ¥17,600)



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