



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 メルロ 2022

レコールNo 41は、ワシントン州の優れたメルロのトップ生産者として知られており、このワインも素晴らしいストラクチャー、色、バランスのよい酸を持ち合わせています。

畑 エステート・セブン・ヒルズ、ペッパー・ブリッジ、ワインバウ、シュミット・ヴュー、キャンディ・マウンテン、エステート・ファーガソン、ダイオナシス、エリテージ、ストーン・ツリー、ローズパッド

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。
- ・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トンと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。
- ・ワインは澱引き後、新樽率20%のフランス産の小樽に移し18ヶ月以上熟成させました。

テイasting・ノート

このワインは、赤プラム、ダークチェリー、スパイスを効かせたベリー類のフレッシュで果実味豊かな香りを放ち、セージの葉、甘草、杉の木の風味がアクセントを添えています。口に含むと、フルボディでジューシーな味わいが広がり、カシスとココアパウダーの風味が旧世界のワインを思わせる深みとともに展開します。フィニッシュは、繊細で上質なタンニンがバランスよく続き、魅力的で心地よい余韻を残します。



YouTubeは
こちらから

ブドウ・データ

収穫日：2022年9月19日～10月31日
Brix：24.7度
pH：3.45
酸：5.4 g/L

ワイン・データ

品種：メルロ80%
カベルネ・フラン15%
プティ・ヴェルド3%
マルベック2%
pH：3.68
酸：5.8 g/L

アルコール：14.5%
瓶詰め：2024年2月20日～23日
リリース：2024年秋
生産本数：5,500ケース
UPC：7-21354-20122-5
希望小売価格：¥5,900 (税込 ¥6,490)



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