



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 セミヨン 2023

ワインメーカーのコメント

ワシントン州東部の特徴的な土壌で育ったセミヨンほど、豊かさと複雑さを示すものはありません。栽培期と収穫期の冷涼な夜のおかげで、キリッとした自然な酸味と表現力豊かなアロマが得られ、料理との相性が良いワインとなります。

畑

スティルウォーター・クリーク、ローズバッド、ロッドメル、XL

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、私たちの品質と卓越した評判の基礎となっています。
- ・ブドウは早朝に収穫された後、速やかにワイナリーに運ばれ、果実の香りを守るために全房圧搾されます。
- ・果汁は一晩かけて落ち着かせてから、フレンチ・オーク樽（新樽15%）に澱引きし、ゆっくりと冷却発酵させます。60%のマロラクティック発酵と定期的な澱の攪拌を行う事により、ワインに厚みと複雑さを与えます。
- ・瓶詰め前に、優しく清澄と濾過を行いました。

テイasting・ノート

すがすがしく豊かなテクスチャーを備えたこの表現力豊かなセミヨンは、活き活きとしたメロン、グラニー・スミス・アップル、フレッシュなイチジク、そして芳香豊かなアカシアとカモミールの香りがあります。口に含むと、しなやかでエネルギーギッシュな味わいが広がり、ボスク梨や核果類の風味が豊かに感じられ、長くバランスの取れた余韻が続きます。



YouTubeは
こちらから



ブドウ・データ

収穫日：2023年9月5日～10月9日
Brix：23.4度
pH：3.38
酸：5.9 g/L

ワイン・データ

品種：セミヨン82%
ソーヴィニヨン・ブラン18%
pH：3.16
酸：6.6 g/L
アルコール：13.5%

瓶詰め：2024年5月7～8日
リリース：2024年夏
生産本数：4,000ケース
UPC：7-21354-90001-2
希望小売価格：¥3,600（税込¥3,960）



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