



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 スティルウォーター・クリーク・ヴィンヤード 2023



ワインメーカーのコメント

ロイヤル・スロープAVAの高標高地帯に位置するスティルウォーター・クリーク・ヴィンヤードを、経験豊富なブドウ栽培家エド・ケリーが細心の注意を払って管理しています。この涼しい気候の畑は、常に私たちの最高級のセミヨンを生み出す畑の一つであり、この優雅な100%単一品種ワインの育つ場所です。

畑 スティルウォーター・クリーク (AVA : ロイヤル・スロープ)

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、果実の香りを保つ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17%）に澱引きし、ゆっくりと冷却発酵させます。一次発酵終了後、隔週で澱の攪拌を行い、ワインに重厚感と複雑味を与えます。ブレンド用の樽は品種特性に基づき個別に試飲・選定しています
- ・瓶詰め前には、優しく清澄と濾過を行いました。

テイasting・ノート

この素晴らしい単一畑のセミヨンは、アジア産の梨、ライチ、新鮮なイチジク、スイカズラの香りを放ち、ミツバチの集めた花粉とショウガのニュアンスがアクセントを添えます。口に含むと、レモングラス、メロン、柑橘の皮といった豊かな風味の広がり複雑さを再確認させ、バランスの取れたジューシーで余韻の長いフィニッシュへと続きます。

スコア 92点 JamesSuckling.com、92点 Owen Bargreen、91点 Wine Enthusiast、91点 Vinous

ブドウ・データ

収穫日：2023年9月20日～10月9日
Brix : 22.6度
pH : 3.31
酸 : 5.7 g/L

ワイン・データ

品種：セミヨン100%
pH : 3.12
酸： 6.3 g/L
アルコール： 13.5 %

瓶詰め： 2024年5月7日

リリース： 2025年春

生産本数： 850ケース

UPC： 7-21354-20151-5

希望小売価格： ¥6,000 (税込 ¥6,600)

YouTubeは
こちらから



ORCA
INTERNATIONAL

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