



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 シラー 2022



ワシントン州は、シラーを最大限に表現するのに理想的な場所です。スパイシーでリッチ、そして複雑な味わいで、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味を持つコロンビア・ヴァレーのシラーは、料理とのペアリングに最適です。

畑 ストーン・ツリー、エステート・セブン・ヒルズ、バックス、キャンディ・マウンテン、エリターージュ、シュミット・ビュー

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。
- ・ヴェレソンは平年より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。各ロットは手摘みで収穫後、優しく破碎し、1.5トンのステンレス発酵槽に入れました。ワイン醸造の全工程において、果実は手作業によるパンチダウンと重カアシストによる優しい取り扱いが行われ、なめらかなタンニンと色素の定着のため果梗を35%戻して発酵しました。ワインはすべてフランス、アメリカ、ハンガリー産のオークの小樽（新樽15%）にきれいに澱引きされ、18ヶ月間樽熟成しています。

テイasting・ノート

このフルボディのシラーは、ブルーベリー、チョコレート、タイム、スパイスボックスの果実味溢れる力強い香りに、スミレ、セージ、アニスのほのかなニュアンスが加わっています。ジューシーなダークフルーツの風味にスパイスが絡み合い、シルキーな口当たりで、非常に心地よい口内を満たすフィニッシュが楽しめます。



YouTubelは
こちらから

AVA・産地：コロンビア・ヴァレー

ブドウデータ

収穫日：2022年月9月19日～10月26日
Brix：26.5度
pH：3.40
酸：5.6 g/L

ワインデータ

品種：シラー78%
グルナッシュ18%
ムールヴェードル4%
pH：3.68
酸：5.9 g/L

アルコール：14.5%

瓶詰め：2024年2月28日～29日

リリース：2025年春

生産本数：2,750ケース

UPC：7-21354-20031-0

希望小売価格：¥5,600（税込¥6,160）

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