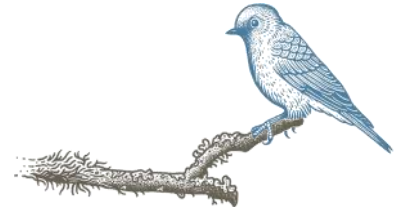




ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser



ソーコルブロッサー ブルーバード キュヴェ ブリュット 2022

私たちの物語は、1971年に両親のスーザン・ソーコルとビル・ブロッサーが、オレゴン州のダンディ・ヒルズに初めてブドウの木を植えたことから始まりました。2代目ワイン生産者として、私たちは世界クラスのワインを造るという家族のレガシーに情熱を傾けています。私たちのワインは、オーガニック栽培のブドウから造られ、環境を第一に考え、サステイナブルな方法で丘の斜面に広がるブドウ畑の特徴的な風味を表現しています。

アレックス、アリソン、ニック・ソーコル・ブロッサー
兄妹で2代目のワイン生産者

ヴィンテージ

乾燥した冬から一転、春先は大雨に見舞われました。130年で最も寒く降水量の多い4月/5月/6月を記録しました。4月14日、15日の朝の氷点下は、もろい新芽を打ちのめし、実際、8月下旬に収穫量の予測がなされるまでは、全体的に50~60%の収量減になると考えていました。今回学んだことは、ブドウの力を見くびってはいけないという事です。私たちはここダンディ・ヒルズで51年以上ブドウを栽培していますが、栽培期間中に凍結したことは一度もなく、どうなるのか全く予想が付きませんでした。しかし、第一芽が凍り死んだ後、二次芽が芽吹き、数は少ないながらも大きな房を作り、ブドウの木は奇跡の復活を遂げました。最も寒く雨の多い春から、記録上2番目に暖かく乾燥した夏へと変わり、10月に入りました。開花がかなり遅れたため、10月の生育条件（降雨と気温）にすべてがかかっていた。幸いにもオレゴン州史上最も暖かい10月となったので、ブドウを長く育てる事が出来、雨は10月27日（木）にエステートの果実がすべて収穫されるまで降りませんでした。このヴィンテージから生まれたワインに、私たちはとても満足しています。

ワイン・プロフィール

2022年のブルーバード・キュヴェは、鮮やかな芳香の柑橘類、砂糖漬けのレモンピールやオレンジの香りを持っています。口に含むと、爽やかなグラニー・スミス・リンゴと洋なしの風味が広がります。

ストーリー

ラベルには、ソーコル・ブロッサーが長年にわたり支援してきたプレスコット・ウエスタン・ブルーバード再生プロジェクトを紹介し、ペンとインクで描かれたウエスタン・ブルーバードの画像が使用されています。ソーコル・ブロッサーは、20年以上にわたり、自社の有機栽培の敷地内に15棟のバードハウスを設置し、ブルーバードの繁殖地を保護するために必要なシェルターとサポートを続けています。



醸造: 9月22日~10月2日に収穫

一次発酵はステンレス・タンクで、スパークリング用酵母を用い、その後シャンパーニュ方式二次発酵

熟成: 2023年4月から12ヶ月間ティラージュ

ドサージュ: 5g/L

産地: ウィラメット・ヴァレー

品種: ピノ・ノワール39%、
ミュラトウルガウ21%、
シャルドネ20%、
リースリング16%、
ミュスカ4%

おすすめセラー熟成: ~5年

アルコール: 12%

生産量: 3,900ケース

1杯(約142ml)あたりの成分量:

カロリー: 109
炭水化物: 1.5g
脂質: 0g
タンパク質: 0g

UPC: 0-88473-71218-7

希望小売価格: ¥6,000 (税込 ¥6,600)

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