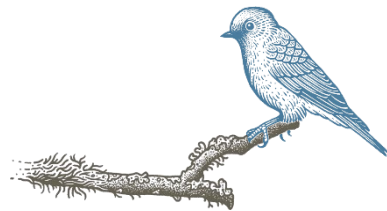




ソーコル・ブロッサー・ファミリー

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 NV

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）

ストーリー

2011年にスパークリングワイン事業を開始して以来、私たちは着実に成長し、学び、改善を重ね、ソーコル・ブロッサーが造るスパークリングワインの品質を絶えず向上させるべく努力を続けてきました。そして、ウィラメット・ヴァレーのブドウを使えば、その品質向上は確実に実現できると確信しています。数年前、私はシャンパーニュ地方を訪れ、スパークリングワイン醸造の真髄に触れ、私達のスパークリングワイン事業をさらに高めるための手法を追求めました。ワインメーカーとして非常に実り多い経験でしたが、特に私の心に響いたのが、彼らが「パーペチュアル・リザーブ」と呼ぶ手法でした。この成分は、特に若々しいベースワインに複雑さを加え、ノンヴィンテージ・キュヴェの一貫性を生み出す役割を果たします。私たちもキュヴェにこの成分を取り入れることで、当ワイナリーならではのスタイルをさらに際立たせることができるでしょう。パーペチュアル・リザーブは、過去のヴィンテージで構成された熟成中のリザーブ・ブレンドに、その年のヴィンテージを少量ずつ加えながら、時間をかけて築き上げられます。当ワイナリーでは、この成分を、このプログラムのために特別に導入した40hL（1050ガロン）のオーク製フールドで熟成させています。「ブルーバード・ブリュット」キュヴェは、リースリングとミュラー・トウルガウ由来の、特徴的なフローラルな香りと鮮やかな果実味を保ちつつ、ピノ・ノワールとシャルドネがもたらす骨格とミネラル感がそれを支えます。また、パーペチュアル・リザーブの追加により、このキュヴェの深みと余韻のある口当たりがさらに豊かになります。

— ワインメーカー ロビン・ハウエル

テイastingノート

焼きたてのブリオッシュとメロンの香りが鼻をくすぐり、口に含むと、レモンの皮、砂糖漬けのレモン、熟したメロン、ライムの皮といった、爽やかな柑橘系の風味が広がります。



醸造：9月7日～19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：22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30%、シャルドネ28%、リースリング23%、ミュラー・トウルガウ19%

おすすめセラー熟成：5～7年

アルコール：12%

生産量：1,700ケース

1杯（約142ml）あたりの成分量：

カロリー：108

炭水化物：1.8g

脂質：0g

タンパク質：0g

UPC：0-88473-71218-7

希望小売価格：¥6,600（税込 ¥7,260）

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



カタログ



ワイナリー詳細