



ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser



バレル・セラー

ソーコル ブロッサー ロゼ オブ ピノノワール ダンディヒルズ 2025

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）

ヴァンテージ

2025年ヴァンテージは、6月の第1週早々に開花を迎えました。春の乾燥した天候が開花期を通じて続き、順調なヴァンテージの基盤を築きました。夏の間の、丁寧な樹冠管理により日照量のバランスを調整し、特に7月下旬に短期間続いた華氏100度（摂氏約38度）の猛暑の際にも、果実を日焼けから守ることができました。この真夏の暑さと、それに伴うヴェレゾン（着色期）の早期到来により、ブドウの糖度上昇が加速し、収穫は9月1日に早々に開始されました。これは私たちワイナリーにとって48回目の収穫となりました！9月初旬に少量の雨が降り、チームには短い休息の時間が与えられましたが、ブドウは引き続き見事に成熟して行きました。9月下旬には収穫作業が本格化し、10月6日には見事な出来栄のブドウをすべて収穫し終えました。

—ワインメーカー ロビン・ハウエル

ワイン・プロフィール

2025年のロゼは、オレゴンの春をそのままボトルに閉じ込めたようであり、最初にスイカズラとクちなシの香りが解き放たれます。そして爽やかなライムの皮のような酸味が、熟したオレゴン産イチゴ、スイカ、そしてシャキッとした洋梨の風味を際立たせます。

スコア

93点 Decanter

ストーリー

私たちはピノ・ノワールのみを使用し、クラシックな辛口のロゼを造っています。このピノ・ノワールは、自社畑のコンサート・ブロックのブドウです。コンサート・ブロックは、ダンディ・ヒルズ・エステートの正面に位置する大きな中央ブロックで、1990年代に有名なソーコル・ブロッサーのコンサートが開催された場所です。

このブロックの大部分はミズーラ洪水土壌で構成されており、ロゼに最適な軽やかで繊細なピノ・ノワールを生み出すのに適した堆積土壌です。

私たちはオレゴンの夏の日差しをボトルに閉じ込めるため、このワインを造っています。



収穫：9月3日～6日
ワインメイキング：100%除梗、
4時間のスキン・コンタクト、優しく
圧搾、低温発酵
熟成：ステンレスタンク
瓶詰：2025年12月
残糖：0.5 g/L
アルコール：13.0%
生産量：4,000ケース

産地：ダンディ・ヒルズ
畑区画：ダンディ・ヒルズ・エステート内、
コンサート・ブロック、オールド・ヴィンヤード・
ブロックのボマールとヴァーデンスヴィル
標高：91～96m
土壌：ミズーラ洪水由来（海洋性堆積
土壌）とジョリー（火山性）
栽培：オーガニック認証、リジェネラティブ
栽培

品種：ピノ・ノワール100%
おすすめセラー期間：約3年
成分：ブドウ、酵母、二酸化硫黄
1杯（約142ml）あたりの成分量：
カロリー：111 炭水化物：3.2g
脂質：0g タンパク質：0g
UPC：0-88473-03456-2
希望小売価格：¥4,200（税込 ¥4,620）

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