



ジョン・タマセリ

Torii Atoi

W I N E R Y



畑にある鳥居

トリイモア ピノブラン 2024



ヴィンテージ

この年は、沿岸部と一部の山間部を除き、西部の大部分で生育積算温度が平均を上回りました。涼しい春の後に、6月中旬から下旬にかけてオレゴンに最初の本格的な暑さが訪れ、この時期はちょうど果粒が初期の生育段階にあるタイミングでした。その後7月には1週間にわたる熱波が発生し、当初は一部でブドウへのダメージや山火事への懸念が高まりました。2024年の結実は州内各地および品種によって多少ばらつきがあったものの、全体としては平均的でした。7月の猛暑は結実に何らかの影響をもたらし、花ぶるいや、結実の質・量のばらつきが生じた可能性があります。粒や房のサイズは品種や地域によって異なり、平均的から小粒まで様々でしたが、7月の猛暑ストレスや9月の日焼け被害を受けた地域では、収量が平均的か減少気味と報告されています。8月はやや平年を上回る気温となり、続く9月は気温のジェットコースター状態となりました。一月初めと月末に記録的な高温が観測される中、中旬に非常に涼しい期間が挟まれたのです。10月は2024年ヴィンテージを締めくくる非常に良い条件が続きました。全体的に穏やかから暖かい気温が続き、10月下旬まで降水量が少なかったため、果実が最高の風味と酸味を示すまで収穫を急ぐ必要がほとんどないヴィンテージとなりました。

畑

トゥクウィラ・ヴィンヤードは、ダンディ・ヒルズAVAの標高91~107mの低斜面にあり、土壌は玄武岩質、ジョリー、沖積のウッドバーンが混在しています。トゥクウィラ・ヴィンヤードは、1990年代に植えられました。

醸造

2024年のピノ・ブランは2024年10月1日にブリックス21.2で収穫しました。プレス後ステンレス・タンクに澱引きし、D47酵母を植えつけ、33日間発酵させました。マロラクティック発酵は行わず、瓶詰め時に澱引きし、無菌フィルターを通しました。

テイastingノート

明るく爽やかなフローラルな香りに、青リンゴ、ブラッドオレンジの香りが続き、クローブのほのかなニュアンスを伴うレモンの香りが感じられます。味わいは明るい酸味とミネラル感、リンゴや洋ナシの風味が、花と柑橘系の風味豊かなハーモニーで引き立てられています。テクスチャーは明るくリッチで、最初から最後までジューシーな酸味が持続します。フィニッシュは長く、持続する柑橘系の香りとドライでミネラル感のある余韻が特徴です。このピノ・ブランはシーフード料理との相性が抜群です。

2025年10月30日試飲

品種：ピノ・ブラン100%
産地：ウィラメット・ヴァレー
pH：3.25 酸：7.57 g/L 残糖：1.0 g/L
アルコール：13.5%
生産量：451ケース
瓶詰め：2025年5月28日
リリース日：2025年11月22日
UPC：6-50826-00003-8
希望小売価格：¥4,700 (税込 ¥5,170)

