



ジョン・タマセリ

Torii Mor

W I N E R Y



オルソン・ヴィンヤード

トリイモア ピノ ノワール ウィラメット ヴァレー 2022

ヴィンテージ

2022年の生育期は、数回の積雪を含んだ寒く雨がちなオレゴンの典型的な寒い冬を経て、4月上旬に平均的な芽吹きを迎え、スタートしました。4月中旬は平均よりも寒くなり、不必要に遅い雪や霜が降り、一部の芽にダメージを与えたため、収量が少なくなりました。この寒波の為2次の芽が出るのを待たなければならず、収穫予定日は10月にずれ込んでいました。また、冷たい雨の春は、ブドウ畑のベト病の発生を加速させました。理想的とは言えないスタートを切った後、生育期は一転して7月、8月、9月に記録的な高温に見舞われました。開花は暖かく乾燥した天候の中で行われ、収量が少ないという以前の懸念は払拭されました。10月の収穫を期待していたため、未熟果、雨、鳥、病害の心配もありましたが、夏の終わりから10月にかけての完璧な天候により、これらの心配はすべて解消されました。ブドウの収量は低い方で、果実はフレーバー、糖分、酸の完璧なバランスを示しています。収穫は10月7日に始まり、10月26日に終了しました。

畑 アローロ、デュピー、ズィーネス、ラ・コリーナ、オルソン、ヴァーガ、クレーマー

醸造

10月7日から10月26日にかけて収穫されたウィラメット・ヴァレーのピノ・ノワールのブドウは、ブリックス22.3から24.9で手摘みされました。選果後、1日3回のパンチダウンを行いながら、全房を最小限に抑えて12日から26日間発酵させました。その後、主にフレンチオーク（一部はハンガリー産オーク）で10ヶ月間熟成させました。樽はマロラクティック発酵後の4月に澱引きされ、8月にブレンドを行う際に再度澱引きされ、瓶詰めまでタンクで保管されました。

ワイン

2022年のウィラメット・ヴァレー・ピノ・ノワールは、トリイ・モアの“ブラック・ラベル”の典型的なスタイルを体現しています。フレッシュなラズベリーや甘く豊かなダークチェリーの香りに、大地に育つマッシュルームの複雑なオークの香りが加わり、バニラとスパイスのニュアンスがそれを引き立てています。フレーバーは前面に立っていてもエレガントで、酸味、甘み、スパイシーさが調和し、フレッシュで鮮やかな赤系と黒系フルーツの風味に繋がります。ホワイトペッパーやオークのスパイス、そして大地の複雑さがワインをさらに引き立てています。口当たりはみずみずしく、複雑でスパイシーです。フィニッシュは長く、豊満で甘みがあり、果実味、タンニン、香ばしい大地のニュアンスが複雑に絡み合っています。この2022年のウィラメット・ヴァレー・ピノ・ノワールは今すぐにも楽しめます。2024年2月10日試飲

品種：ピノ・ノワール

産地：ウィラメット・ヴァレー

pH：3.50 酸：5.5g/L 残糖：2.0g/L

アルコール：13.5%

生産量：3,660ケース

瓶詰め：2024年2月8日

UPC：6-50826-86745-7

希望小売価格：¥5,400 (税込 ¥5,940)

