



マーティン クラブ
オーナー Martin Clubb

L'Ecole No 41 WALLA WALLA VALLEY



レコール ワイナリー
L'Ecole No 41 Winery

レコール L'Ecole No 41 シャルドネ Chardonnay 2018



ヴィンテージ：芽吹きは遅くなり4月中旬に始まった。5月は暖かくなってキャノピー（樹冠）は勢いよく生長し、開花も一斉に起こり均一に結実した。6月になると涼しくなって果実は健全に生育した。7月と8月初旬は温暖であったが時折猛暑に見舞われて日焼けを防ぐ為に樹冠を手入れし、灌漑に細心の注意を払い、収穫量を調整する為に厳しく摘房を行なった。色付きはワラ ワラ Walla Wallaで2017年と同時期に始まったが、州内の他の地域よりも幾分早かった。9月初旬に雨が降って気温が下がり、その後2ヶ月間収穫前の成熟にほぼ完璧な天候が続いた。結果として糖度は高かったが高い酸のレベルでバランスが保たれ、色は濃厚でタンニンはよく熟し、フルーツ・フレーバーは活気に満ち、全体的にバランスのとれたストラクチャーの葡萄を収穫することができた。2018年は力強いWashingtonヴィンテージの再来となった。

ワインメーカーズ・コメント： Washington州のベストChardonnayのいくつかはヤキマ ヴァレー Yakima Valleyの涼しい生育条件の葡萄畑とColumbia Valleyの緯度の高い所にある葡萄畑で栽培されている。ヤキマ ヴァレー シュミットとOasisはトロピカル・フルーツを、Columbia河沿いの北緯45度にあるEvergreenはいきいきとした酸とミネラルをもたらす。

テイasting・ノート： 焼きりんご、梨と石がミックスされた魅惑的なアロマ。レモン・オイルとブリオッシュのフレーバー。余韻の長いいきいきとしたミネラル・フィニッシュのクラシックなChardonnay。

AVA： ^{コロンビア ヴァレー} Columbia Valley

葡萄品種： 100% Chardonnay

葡萄畑： ^{シュミット オアシス} Schmitt Oasis

^{エバーグリーン スチルウォーター クリーク} Evergreen Stillwater Creek

の4つの葡萄畑。

収穫日： 2018年9月24日～10月13日

醸造： 冷涼な早朝に収穫。優しく全房プレス。2、3年目のフレンチ・オーク樽で醗酵。シュール・リーでバトナーージュをして6ヶ月間熟成。

瓶詰日： 2019年5月20 - 22日 リリース日： 2019年11月

生産量： 4,530ケース

アルコール： 14.5% pH: 3.69 総酸： 5.6g/L

JANコード： 7-21354-88001-7

希望小売価格(消費税別)： ¥ 3,680 (750ml)

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