



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 2019



### Winemakers Comment

ワシントン州で最も優れたシャルドネのいくつかは、ヤキマ・ヴァレーのやや冷涼な栽培条件とコロンビア・ヴァレーの北側で栽培されています。

シュミットとオアシス・ヴィンヤード（どちらもヤキマ・ヴァレー）ではトロピカルな果実味を感じられ、エバーグリーン・ヴィンヤード（コロンビア川沿いの緯度47度）では爽やかな酸味とミネラル感が感じられます。

### Vintage

- 全体的に温暖な生育期と難しかった収穫シーズンにもかかわらず、レコールでは高品質のヴィンテージに仕上がりました。
- 2月と3月は寒く雪が多かったため、畑の剪定が遅れ、4月下旬から5月上旬に芽が出ました。暖かな5月が茎葉の成長と開花を加速しています。
- 7月は気温が低かったため、熱量の蓄積が緩和され、果熟期は平年より7~10日遅れました。8月は例年通りの暖かな天候が続き、38℃を超える気温の上昇は数回に止まりました。
- 9月初旬は気温が高く、平年並みの収穫が始まりましたが、やや雨が多く気温が低かったために収穫が遅れができました。9月末には軽い霜が降り、さらに凍結するという予報が出ていたため、ここで収穫を早め、10月の最初の2週間で60%のブドウを収穫しました。
- 10月の第2週目には氷点下となり、シーズンはあっという間に終了しました。
- 嬉しいことに、自然な酸味が高く、美しくエレガントで素晴らしい骨格を持つワインが生まれました。

### Winemaking

- 35年以上にわたる綿密なブドウ畑の管理とワイン造りの経験は、私たちのワインの品質と卓越した評価の基盤となっています。私たちは、自社のワインの栽培と醸造の全ての工程に携わっています。
- シャルドネは早朝の冷涼な時間帯に収穫され、すぐにワイナリーに運ばれプレスしました。果実は全房プレスしてタンクに入れ落ち着くのを待ちます。
- 果汁は澱引きされ、ほとんどが2年目と3年目の目の細かいフレンチオーク樽に入れられました。
- このワインはシュール・リーで熟成、6ヶ月の間定期的に攪拌しました。

### Tasting Note

この表現力豊かなシャルドネは、ドライマンゴー、グリルした桃、ハニーサックル(スイカズラ)の香りをはっきりと感じられます。口に含まれわずかにクリーミーで、美しいボディとフレッシュさを表し、熟した洋ナシとリンゴの爆発的なフレーバーがあり、ナツメグのスパイスのニュアンスがアクセントとなり、いつまでも長く続く後味へと続きます。

AVA:	コロンビア ヴァレー Columbia Valley	平均糖度: 22.8°	瓶詰日: 2020年5月29日~6月2日
葡萄品種:	シャルドネ 100% Chardonnay	リリース日: 2020年10月	生産量: 5,000ケース
葡萄畑:	シュミット エバーグリーン オアシス Schmitt Evergreen Oasis スティールウォーター クリーク Stillwater Creekの4つの葡萄畑。	アルコール: 13.5% pH: 3.90 酸: 5.1g/L	JANコード: 7-21354-88001-7
収穫日:	2019年9月24日~10月10日	希望小売価格(消費税別): ¥ 3,680 (750ml)	

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