

# L'Ecole

No 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール

## L'Ecole No 41

エステート ファーガソン

### Estate Ferguson 2014



AVA: ワラ ワラ ヴァレー Walla Walla Valley

葡萄品種: 56% Cabernet Sauvignon カベルネ ソーヴィニヨン

6% Cabernet Franc カベルネ フラン

32% Merlot メルロ

6% Malbec マルベック

葡萄畑: Ferguson Vineyard ファーガソン ヴィンヤード

ワラ ワラ ヴァレー  
Walla Walla Valleyを一望できる標高の高い場所にある2008年に植樹された7.2hの葡萄畑。氷河期に形成された土壌が風で運ばれて堆積した黄土の浅い表土の下の1,500万年前に流出した溶岩(玄武岩)の崩壊した土壌に葡萄樹はしっかりと根を張っている。この葡萄畑はサステナブルと サーモン セーフ Salmon Safeの認証を受けている。

ヴィンテージ: 2014年は積算温度がほとんど同じであった温暖な2013年ヴィンテージの繰り返しとなり、冬霜、虫害や病害もなかった。芽吹きは早く始まり、春は温暖で開花も比較的早くなり、結実ほぼ理想的であった。色付きと収穫を遅らせる為意図的に摘房と摘葉を延長させた。8月中旬に気温が下がってハング・タイムが伸びて色付きは完了した。果粒のサイズは大きくなり、一房当たりの数も増えて収穫量はかなり多くなった。秋の穏やかな日中の気温と夜の冷気が色を濃くし、リッチで活気に満ちたストラクチャーをもたらした。特に標高の高い場所にある我々の畑では全体的に温暖な天候が十分な糖分と驚くほどしっかりとした酸をもたらしてくれた。

醸造: ロット毎に手で収穫。優しく破碎し1.5トンと5トンの開放型のステンレス・スチールタンクで手でパンチダウンをして醗酵。全行程を重力を利用してワインを優しく移動。フレンチ・オーク(新樽50%)に移し、5回ラッキングして22ヶ月間熟成、2016年7月13日瓶詰し、2017年4月にリリース。 生産量: 1,280ケース アルコール: 14.5% 総酸: 6.6g/L pH: 3.63

ワインメーカーズ・コメント: 1983年にL'Ecole No 41を創設したJean & Baker Fergusonに因んで名付けられた自社畑 ファーガソン ヴィンヤード Ferguson Vineyardの4度目のヴィンテージ。畑のユニークな微気候、地質学的な特質をよく表している。

テイasting・ノート: 葡萄畑の母岩(玄武岩)の影響を受けたフレーバー。火打石と黒鉛のミネラルを伴ったエスプレッソ、タバコとダーク・フルーツの複雑なアロマ。中盤の複雑な層を成した味わいが自然な酸と見事にバランスをとった芳醇で余韻の長いフィニッシュの赤ワイン。

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 9,700 (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