



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

L'Ecole No 41

エステート ペリジー セブン ヒルズ ヴィンヤード

Estate Perigee Seven Hills Vineyard 2017



セブン ヒルズ ヴィンヤード
Seven Hills Vineyard



Winemaker Comment

私たちのエステート・ペリジーは、セブン・ヒルズ・ヴィンヤードの特徴である豊かな高貴さ、魅惑的な香りと大地を感じるという構成をしっかりと捉えています。

レコールは1993年以来、セブン・ヒルズ・ヴィンヤードのワインを造っており、この素晴らしいフラッグシップワインを造るために、私たちは最も古く、最も優れたブロックのブドウのみを手作業で選別しています。

セブンヒルズ・ヴィンヤード

レコール[®] 41は、69ヘクタールに及ぶ評価の高いセブン・ヒルズ・ヴィンヤードのオーナーの一人で、ここは地質学的に若く、ミネラルが豊富な風に吹かれてやってきた黄土で構成された土壌です。植樹は1981年で、サステイナブルとサーモン・セーフの認証を受けており、ワイン&スピリッツ誌の「世界の10大畑」の1つに選ばれています。

Vintage

- ・ 2017年は穏やかな暑さに由来する、目を見張るような高品質とバランスを生み出しました。
- ・ 冷涼で雨の多かった春の影響で芽吹きが4月初旬まで遅れ、ブドウの木は厳しい冬の眠りから完全に回復す事ができました。開花は長年の平均と同じ時期の6月上旬でした。
- ・ 7月と8月初旬は平年よりやや気温が高かった為、果粒の生育と収量が抑制されました。
- ・ 9月下旬は平年よりも気温が低かったため、果実の成熟が遅くなり、ほとんどのブドウの収穫は10月にずれ込みました。
- ・ 10月は素晴らしい小春日和が続いたつづりとした日差しが降り注ぎました。暖かな日中と涼しい夜の気温が、フレーバーの発達、酸の保持、ミネラルの香りの理想的なバランスをワインにもたらしました。出荷時からほぼ完璧に近いヴィンテージです。

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。
- ・ ロットごとに完熟したブドウを手摘みで収穫し優しく圧搾、1.5トンと5トンのステンレスの発酵槽を利用します。
- ・ ワイン造りの全工程において、手作業でのパンチダウンや機械を使わず重力を用いて果実を優しく扱います。
- ・ ワインは新樽率40%のフランス産の小樽に移し、22ヶ月間に4回の澱引きを行いました。

Tasting Notes

2017年のペリジーは、この畑の特徴である高貴さで粹組みされたエレガンスに包まれた中から杉と色香を放っています。深いルビー色をしており、ブラックラズベリー、熟したブラックベリー、杉の複雑なアロマと魅力的なハーブのフレーバーを持ち、口を含むとカカオ、濃い果実、大地のニュアンス、そして魅力的なミネラルに支えられています。このフル・フレーバーでバランスの取れたワインは、寛大なフィニッシュによって完成します。

AVA:	ワラ ワラ ヴァレー Walla Walla Valley	収穫日:	2017年9月12日~10月13日	平均糖度:	25.9°
葡萄品種:	カベルネ ソーヴィニヨン 50% Cabernet Sauvignon	瓶詰日:	2019年7月16日	リリース日:	2020年10月
	メルロ プティ ヴェルド 21% Merlot 9% Petit Verdot	アルコール:	14.5%	pH:	3.75
	カベルネ フラン マルベック 11% Cabernet Franc 9% Malbec	酸:	6.2g/L	JANコード:	7-21354-20041-9
葡萄畑:	セブン ヒルズ ヴィンヤード Seven Hills Vineyard			希望小売価格(消費税別):	¥ 7,800 (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