

L'Ecole

No 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール

L'Ecole No 41

シラー

Syrah 2015



AVA : ^{コロンビア ヴァレー} Columbia Valley

葡萄品種 : ^{シラー} 82% Syrah ^{ムールヴェドル} 2% Mourvèdre

^{グレナッシュ} 16% Grenache

葡萄畑 : ^{エステート セブン ヒルズ キャンディ マウンテン サミット ビュー} Estate Seven Hills, Candy Mountain, Summit View,
^{バックス ストーン ツリー} Bacchus, Stone Tree の5つの葡萄畑。

ヴィンテージ : 2015年は暑かった2013年と2014年を抜いてワシントン州で最も暑いヴィンテージとなった。芽吹きは平年より2、3週間早い3月末から4月初めに起こった。その後開花、結実、色付き、収穫も同じペースで早くなった。7月は35℃以上の猛暑日何日もあって葡萄樹は生育を停止し、日焼けに見舞われる葡萄もあった。葡萄樹の健康と品質維持には適切な灌漑とキャノピー・マネージメントが必須であった。8月中旬には夜は涼しくなって暑さも納まり色とストラクチャーを発展させた。ある葡萄畑では8月に起きた山火事の高濃度の煙が2週間日照量を減らして光合成が減少して生育を遅らせた。典型的な秋の穏やかな気温が成熟の遅い葡萄品種のハング・タイムを延長させた。3年間の温暖なサイクルに適応した葡萄樹は収穫が記録上最も早く、収穫量は果実が小さかった為に減少し、糖度は高く、酸は低くなったが、エキサイティングなポテンシャルを持った色の濃いしっかりとしたストラクチャーの赤ワインをつくることが出来た。 9月9~17日に収穫。

醸造 : ロット毎に手で収穫し、優しく破碎。1.5トンのステンレス・スチール・タンクでパンチダウンを手でして醗酵。全行程を重力を利用してワインを優しく移動。100%オークの小樽(ほとんどニュートラル)に移し4回ラッキングをして18ヶ月間熟成。2017年2月16~17日に瓶詰し、9月にリリース。 生産量:2,520ケース アルコール:15.0% 総酸:6.5g/L pH:3.79

ワインメーカーズ・コメント : ワシントン州の葡萄栽培地域はSyrahの特徴を最大限に表す理想的な場所である。ソフトなタンニンといきいきとした酸を持ち、スパイシーでリッチ、複雑味豊かなこのSyrahは料理と完璧な相性を見せる。

テイasting・ノート : 濃い色。ボイズンベリーのフルーツ・ゼリー、胡椒の実、リコリスのリッチなフレーバー。土っぽいフィニッシュの遅しくてスパイシーなフルボディのSyrah。

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 4,150 (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