

デヴィッド・アデルスハイム

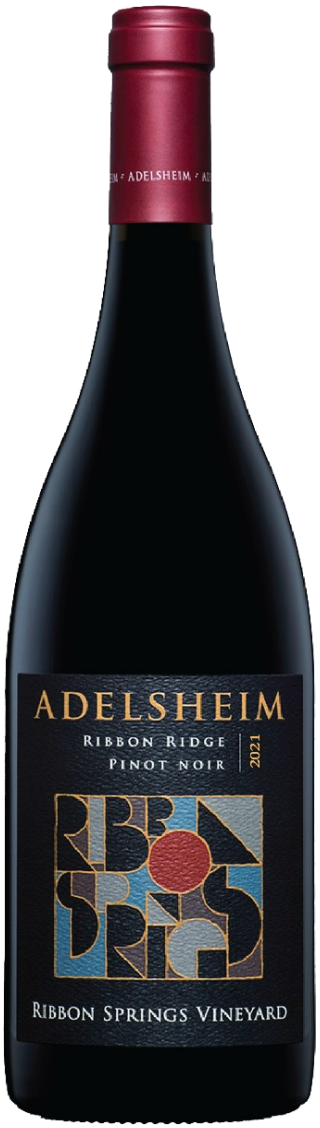


ワイナリー

アデルスハイム

ピノノワール リボン スプリングス ヴィンヤード 2022

テイスティングノート：
このワインから感じられる具体的な香りと味わいをすべて書き出すのは控えることにしたい。それらを一つひとつ細かく分析するのは、このワインに対して失礼に思えるのです。このワインの魅力は、その複雑さと一体感ににあります。全体として味わうほうがよいのです。そして、それは実に素晴らしい体験と成り得るのです。



ワインメイキング：
気まぐれで扱いにくい品種と広く見なされているピノ・ノワールは、私たちにとって運命の相手です。ヴィンテージや土壌、そして扱われ方そのものを、ピノ・ノワールほど鮮明に表現できる赤ワイン用ブドウは他にありません。ブドウ畑でもワイナリーでも、その本質を忠実に表現できるよう細心の注意を払っています。決して無理に作り上げることなく、常にブドウ畑が語りかける声に耳を傾けるのです。私たちのアプローチは、意図的に「レシピ」に縛られないものです。むしろ、ヴィンテージの特性に柔軟に対応し、長年の経験を活かし、直感と味覚を道しるべとすることを好みます。例えば、ヴィンテージや畑によっては房ごと発酵の方が適している場合もあり、そのため、ワインやヴィンテージごとに茎の投入量が変わります。発酵中の果帽管理は主にポンプオーバーで行いますが、毎日のテイスティングの結果に応じて、時折パンチダウンを行うこともあります。特定のヴィンテージでは、ワインの熟成のペースに合わせて、樽での熟成期間を長くする場合もあります。こうした醸造上の選択のすべては、私たちの究極の目標、すなわちブドウ畑が本来持つ特性を尊重し、引き立て、そしてできる限り邪魔にならないようにするという目標のために行われています。 - ジーナ・ヘネン/ワインメーカー

発酵：
収穫期の中盤から終盤にかけて手摘みで収穫されたブドウは、選別された後、ステンレス製タンクに移されました（全房6%）。4日間の低温浸漬の後、発酵が始まり、17日間続きました。果帽管理は、主に優しくポンプオーバーを行い、時々パンチダウンを行うという方法で行われました。発酵が完了すると、ブドウは優しく圧搾され、沈殿させた後、樽に移されました。

熟成：
228Lのフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成（新樽23%）

畑：
リボン・スプリングスは約40haと私たちの自社畑の中で最も広大ですが、植えられているのはそのうちの22haのみ。ピノ・ノワールとシャルドネの両方があり、残りの敷地には美しい森林が広がっています。畑は標高122～183メートルに位置し、古代の海底から形成された堆積土壌で構成されています。ブロック1のポマール：91%　ブロック2のポマール：9%

品種：ピノノワール100%
産地・AVA：リボン・リッジ
アルコール：14.0%
pH： 3.69
生産量：513ケース

収穫日：2022年10月11日-10月13日
瓶詰日：2023年8月14日
UPC： 0-11668-01012-6
希望小売価格：￥16,600 (税込￥18,260)

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

カタログ　ワイナリー詳細