



デヴィッド・アデルスハイム



クォーター マイル レーン ヴィンヤード

アデルスハイム ピノノワール クォーター マイル レーン ヴィンヤード 2022

ワインメーカーのコメント

ヴィンテージごとに一貫して高いパフォーマンスを続けるワインは稀ですが、クォーター・マイルはどのような状況下でもまさにその役割を果たしてきます。48年という樹齢ながら、その実績は驚異的です。今年のクォーター・マイルは、野生のチェリーとスミレの香りに満ち、トーストした黒胡椒のうま味が漂う、生き活きとした滑らかなワインです。今晚のディナーでじっくりと味わうにも、10年後に再び味わうにもふさわしいワインです。

- ワインメーカー ジーナ・ヘネン



醸造

ピノ・ノワールは、気まぐれで扱いにくい品種として広く知られていますが、私たちにとっては最高のパートナーです。これほど明確に、ヴィンテージ、土壌、そして栽培方法の特性をはっきりと表現できる黒ブドウは他にはありません。畑とワイナリーの両方で、その自然の特徴を忠実に表現できるよう、細心の注意を払っています。決して無理に押し付けず、常に畑が語るとおりに。私たちのアプローチはあえてレシピに依存しません。むしろ、ヴィンテージに柔軟に対応し、長年培った経験を活用し、直感と味覚を頼りに進めます。例えば、一部のヴィンテージや畑の立地は、全房発酵に適しており、そのため、各ワインとヴィンテージごとに茎の含有量が異なります。発酵中のキャップ管理は主にポンプオーバーが中心で、毎日のテイスティングで必要に応じて時々パンチダウンを行います。特定のワインは、その進展のペースに基き、ヴィンテージによっては樽での熟成期間が長くなる場合があります。これらのワイン造りの選択は、すべて私たちの最終目標—畑本来の品質を尊重し高め、できるだけ手を加えないようにする—のためにあります。

発酵

収穫の半ばに手摘みで収穫されたブドウは、ステンレスタンクに選別され（全房18%）4日間の低温浸漬の後、発酵は19日間続きました。キャップ管理は、主に穏やかなポンプオーバーと不定期のパンチダウンを行いました。発酵後は優しくプレスし、落ち着かせてから樽に移されました。

熟成 228Lのフレンチオーク樽（新樽29%）で熟成

畑

このワインは、自社畑のクォーター・マイル・レーン・ヴィンヤードのブロック1のブドウを使用しています。この特別なブロックは、1974年にデヴィッドとジニー・アデルスハイムによって手作業で植えられ（水やりも手作業で！）、このワイナリーの基盤となるレガシー・伝統を現在まで引き継いでいます。私たちにとって非常に特別な存在であり、常にその価値にふさわしい敬意を払って扱っています。

テイスティングノート ワイルドチェリー ～ ブラックペッパー ～ スミレ

品種：ピノノワール100%
産地・AVA：シュヘイラム マウンテンズ
アルコール：13.5% pH：3.59
生産量：142ケース

収穫日：2022年10月14日
瓶詰日：2023年8月11日
希望小売価格：¥ 23,000 (税込 ¥ 25,300)



YouTubeは
こちらから