



ジョナサン・ペイ

FORAGER

フォリジャー

ピノ ノワール ウィラメット ヴァレー 2023

ハイライト

ウィラメット・ヴァレー全域の収穫量の少ない成熟した畑で、クラシックで負荷の少ない醸造技術を用い、丁寧に熟成させることで、これらの畑の個性を余すところなく表現し、この高貴なブドウ品種の純粋さを引き出しました。FORAGERは、どのようにして、少量の美味しいピノ・ノワールを栽培し、選別し、小ロットでブレンドすることで、本格的な味わいと興味深いワインを生み出すことができるかを物語っています。

ヴィンテージ

ウィラメット・ヴァレーの2023年ヴィンテージは、冷涼な春から始まり、5月中旬には暖かくなって開花しました。生育期を通じて温暖で乾燥した天候が続いたため、カビやベト病の問題はほとんどなく、ブドウの房はほぼ完璧で、必要最小限の手入れしか行いませんでした。着実に成熟が進んだことで、テクスチャーの密度とアロマの複雑さが増しました。

ロケーション

2023年は、山々から涼しい風が流れ込むことで、生き生きとしたみずみずしい風味を保つことができる、ウィラメット・ヴァレー東側のカスケード山脈ふもとに位置する2つの畑のブドウを使用しています

AVA：100%ウィラメット・ヴァレー

熟成：フレンチ新樽10%

セラー

9月14日から10月9日にかけて手摘みされた小ぶりのピノ・ノワールの房は、セラー内でも非常に丁寧に扱われました。手選別を行い、約40%を全房。破碎後は5トンの開放型発酵槽で低温浸漬しました。破碎時にはごく少量の天然SO2を加え、土着の野生酵母で発酵を開始しました。適度な発酵温度（29.4°）と1日1回のピジャージュは骨格を形成するのに役立ち、優しいプレス（<1bar）の後、樽でマロラクティック発酵を行い、その後11ヶ月間熟成させる事により、スパイシーさとヴェルヴェットのような口当たり仕上げました。10%のフレンチオーク新樽が脇を固めています。軽い"つや出し"濾過の後、39樽（~979ケース）を2024年9月に瓶詰め。

インパクト・環境への取り組み

手入れの行き届いたLIVE認証のブドウ畑に加えて、カーボンニュートラルな森林管理協議会（FSC）認証の生分解性天然コルクも使用しています。適切に管理された自然の畑では、年間約1/2トンの炭素が吸収されます。FSC認証の再生紙ラベルには、堆肥化可能なインクを使用しており、また、軽量の（490グラム）再生ガラスボトルに切り替えました。

テイasting・ノート

新しいラベルには、オレゴンの恵みであるジロール茸（アンズ茸）のヴィンテージ・ポラロイドが描かれています。このゴージャスなピノ・ノワールは、熟したチェリーと繊細なバラの香りで幕を開けます。若々しく快活で複雑な味わいには、熟したブラッドオレンジやコーラのニュアンスが感じられます。柔らかなタンニンといわゆる"歯ごたえのある"酸が豊かな質感と融合し、驚くほど長く旨味のある余韻をもたらします。最小限の介入で自然に造られた赤ワインなので、無害で自然な沈殿物が生じることがあります。



pH: 3.50
アルコール: 12.4%
残糖: 1.5g/L (辛口)
生産量: 979ケース
UPC: 7-98304-37805-4
希望小売価格: ¥5,000
(税込 ¥5,500)



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