



オーナー アーネスト・ローゼン

J. CHRISTOPHER



ワイナリー

ジェイ・クリストファー ピノノワール ルミエール 2019



ルミエールはイオラ・アミティ・ヒルズのアペラシオンの特徴である、しっかりとしたストラクチャーを持つピノ・ノワールを樽ごとに特別にセクションしたワインです。

ジェイ・クリストファー・ワインズ

J.クリストファーは、オレゴン州ウィラメット・ヴァレー北部のシュヘイラム・マウンテンズAVAに位置し、オールドワールドの伝統的な手法を用いてピノ・ノワールを生産しているワイナリーです。著名なドイツ・モーゼルのワイン生産者であるアーネスト・“アーニー”・ローゼン（Dr. Loosenエステートのオーナー）が所有するこのワイナリーでは、自社畑であるアパッショナータ・ヴィンヤードをはじめ、ウィラメット・ヴァレーの長年にわたる協力関係にある優れたヴィンヤードからのブドウを使用し、小ロットで手作りのワインを生産しています。

J.クリストファーの哲学は、焦点、長さ、バランスを重視したオールドワールドスタイルのテロワール主導型ワインを生産することです。

イオラ・アミティ・ヒルズAVAは、ワイナリーの南西約24kmに位置し、海岸山脈の割れ目、西側から冷たい海風が吹き込み、夏の終わりの午後には気温が急激に下がります。これにより、果実にしっかりとした酸味を保つことが可能となります。

ヴィンテージ

このワインは、イオラ・アミティ・ヒルズのしっかりとしたストラクチャーの特徴を捉えた、特別なバレル・セクションのピノ・ノワールです。イオラ・アミティ・ヒルズAVAはワイナリーの南西約24キロに位置し、海岸山脈を通り抜ける山の切れ目を西から冷たい海風が流れ込むことにより、夏の終わりの午後の気温をぐっと下げます。2019年ヴィンテージは特に涼しく、収穫が遅かったため、より繊細な果皮と果汁を多く含むブドウが収穫できました。涼しさによって果実の酸がしっかりと保たれ、ハングタイムが長くなったことで、複雑さとバランス、骨格のあるワインに仕上げる事ができています。

品種：ピノノワール100%

産地：イオラ・アミティ・ヒルズ

土壌タイプ：火山性土壌（ジョリー、リトナー、ネカイア）

クローン：ボマール

樹齢：15年から20年

畑：サステイナブル栽培 平均収穫量：2.5 トン/エーカー

醸造：100%除梗、野生酵母、

発酵：自然なマロラクティック発酵、18か月樽熟成（新樽25%）

清澄・ろ過なし

アルコール：13.5%

UPCコード：1-83103-00063-1

希望小売価格：¥7,000（税込 ¥7,700）