



オーナー アーネスト ローゼン
Owner Ernst Loosen

J. CHRISTOPHER



ジェイ クリストファー

J. Christopher



アパッションナータ エステート ヴィンヤード
Appassionata Estate Vineyard

ソーヴィニヨン ブラン ウィラメット ヴァレー

Sauvignon Blanc Willamette Valley 2018



ジェイ クリストファー ワインズ
J Christopher Wines

ジェイ クリストファー ワインズ
オレゴンのウィラメットヴァレー北部にある J Christopher Winesはブル
ゴーニュの伝統的なスタイルのピノノワールとフランス・サンセールの
偉大なソーヴィニヨンブランに特化した小さなワイナリーである。

またほんのわずかだが、長期にわたって関係を築いた栽培家のブドウを
用いてシャルドネも作っている。

ワイナリーのオーナーはドイツのドクター・ローゼンのアーネスト・ロー
ゼン。このワイナリーの哲学はフォーカスと余韻、そしてバランスを重要
視したオールドワールドスタイルのワインを作る事である。

ウィラメット ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン
Willamette Valley Sauvignon Blanc

ジェイ クリストファー ワインズ
ソーヴィニヨンブランは J Christopher Winesで2番目に生産量が多い
品種だ。オレゴンのウィラメットヴァレー北部では多く植えられている
品種ではないが、ソーヴィニヨンブランはこの地の気候には理想的で
素晴らしいワインを作る。フランスのロワールヴァレーの様にクリーン
で、フレッシュなスタイル。低温発酵を行い、4ヶ月スタンレスタンクにて
熟成、マロラクティック発酵は行わない。

AVA: ウィラメット ヴァレー Willamette Valley

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% Sauvignon Blanc

葡萄畑: アパッションナータ エステート ヴィンヤード 40% Appassionata Estate Vineyard
クロフト ヴィンヤード 60% Croft Vineyard

土壌: 海洋性堆積土壌、火山性土壌

樹齢: 5~10年

農法: サステイナブル、ドライファーマーミング

平均収量: 3トン/エーカー (0.4ha)

収穫日: 2018年9月25日~10月10日

発酵方法: 優しく全房プレス 90%をステンレス、10%を
500Lのアカシアの樽で行う。マロラクティック無し。

熟成: 4ヶ月間 ステンレスと樽

瓶詰日: 2019年6月19~21日 生産量: 1,408ケース

アルコール: 13.5% JANコード: 1-83103-00075-4

Wine Enthusiast 90pt

このワイナリーは2種類のソーヴィニヨンブランを作る。
一つはロワールのハーブのようなスタイル。緑の雰囲気や
グーズベリーを感じる爽やかなタイプ。凝縮味とレモンの皮
の一貫性が長くフィニッシュへ続く。

希望小売価格(消費税別): ¥3,600 (750ml)

輸入発売元

ORCA
INTERNATIONAL

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