



アレックス・ソーコル・ブロッサー

Sokol Blosser



バレル・セラー

ソーコル ブロッサー ピノノワール ダンディ ヒルズ 2020

私たちの物語は、1971年に両親のスーザン・ソーコルとビル・ブロッサーが、オレゴン州のダンディ・ヒルズに初めてブドウの木を植えたことから始まりました。2代目ワイン生産者として私たちは、サステイナブルな方法で、“丘陵地のブドウ畑の特徴を表現した世界クラスのワインを造る。”という家族のレガシーに情熱を持って取り組んでいます。
- アレックス&アリソン・ソーコル・ブロッサー

ヴィンテージ

2020年は、壮大な挑戦の年として常に記憶されることでしょう。春の寒い雨が開花時の果実の成長を妨げ、その結果、1998年以来最も少ない収穫量となりました。特に収穫量が少ない年は、歴史的に見ても非常に良い品質につながります。私たちが「ヘン&チック・鳥とひよこ」と呼ぶ、大小の実を持つゆりい房は、しばしば色が濃く、よりリッチで力強いフレーバーにつながるのです。

9月3日に収穫を開始し、スパークリングワイン用のほとんどのブドウとロゼ用のすべてのピノ・ノワールはワイナリーに持ち込むことが出来ました。その後、風向きが変わり、火災が発生しました。7日間ほど、ソーコル・ブロッサーとウィラメット・ヴァレーには濃い霧のような煙が立ち込めたのです。その間、太陽は覆われ、すべての光合成が止まり、ブドウの発育が止まりました。9月17日の夜、雷と2.5センチの大雨が降り、この煙の現象は終わりました。その後、ブドウの発育が進むのを待ち、サンプルを取り、テストで発酵を行い煙の影響を検証しました。ブドウが完熟すると、ゆっくりと慎重に作業を進め、残りのブドウを収穫しました。この時の私たちは信じられないほど前向きな気持ちで幸運に満ちていました。

ワインメイキング

丁寧に手摘みで収穫されたブドウを使用。全てのブドウは手作業で選別され、欠陥のある房を取り除き、除梗された後、3トンの発酵槽に入れます。10日間かけて長時間低温で発酵を行います。パンチダウンで果帽マネージメントを行い、ワインは辛口になるまでの発酵が終わった時点で直ちにプレスされ、その後樽詰めされました。このワインは100%フレンチオーク樽で15ヶ月間熟成され、新樽は15%以下で熟成しました。

ワインプロフィール

ブラックチェリー、ストロベリー、火打石、マッシュルームの香りに、森林の床、ベーキングスパイス、レザーの香りが加わり、より丸みを帯びています。味わいは香りとはほぼ同じですが、革とマッシュルームがより前面に出ています。

ペアリング

このワインは、バーベキューチキン、杉板ブランクスモークBBQ、ラムのメキシコ風鉄板焼きとよく合います。

ストーリー

ダンディ・ヒルズ・ピノ・ノワールは、ソーコル・ブロッサーが50年にわたりオレゴン州で行ってきたワイン造りのすべてを象徴しています。丘の斜面にあるブドウの樹とジョリー土壌（火山性）のテロワールを忠実に表現するために作られたこのワインは、ドライファーム（乾燥農業）を行い、様々なクローンの低収量な高品質ブドウを使用しています。

産地：ダンディ・ヒルズ 100%

品種：ピノノワール 100%



クローン： 667, 777, Pommard
UCD4, Wadenswil 2A, Gamay
Beaujolais Type Pinot Noir,
Pinot Droit

植樹年：1998-2009年

* 100% オーガニック認証ブドウ

瓶詰日：2022年4月

収穫時Brix：24~25°

アルコール：13.5%

おすすめセラー熟成：10~15年

生産量：3,301ケース

JANコード：0-88473-98050-0

希望小売価格：¥6,300

(税込 ¥6,930)

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