

ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser

ソーコル ブロッサー
ドライ ピノ グリ 2024



バレル・セラー

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、ニック・ソーコル・ブロッサー
兄妹で2代目のワイン生産者



ヴィンテージ

冷涼な春の後、オレゴンに最初の顕著な暑さが訪れたのは、果粒が発達初期段階にあった6月中旬から下旬にかけてでした。その後、7月には1週間にわたる熱波があり、この影響でやや小粒のブドウが育ちました。

8月は平年よりやや高めの気温となり、9月は気温の変化が激しい月で、月初と月末には記録的な猛暑、その間に非常に涼しい時期が挟まれるという展開でした。

10月は良い天気が続き、2024年はそのまま締めくくられました。ほぼ毎日穏やで暖かい気温が続き、10月下旬まで降水量もほとんどなかったため、ブドウが最良の風味と酸を示すまで収穫を急ぐ必要がほとんどない理想的なヴィンテージでした。

ワイン・プロフィール

このワインは、まずグリーンアップルとピーチの香りが迎えてくれます。口に含むと、より鮮やかな果実味が感じられ、キリッとしたドライな味わいで、後味にわずかなミネラル感があります。

ストーリー

私たちは、この品種が持つミネラル感をはっきりと表現する辛口スタイルのピノ・グリを造っています。発酵の規模や温度に加え、使用する酵母の多様性、さらにブレンドおよび瓶詰め前に長時間澱と接触させることで、このワインの複雑性を高めています。

スコア

90点 | Wine Enthusiast （2023ヴィンテージ）

収穫：9月13日～10月13日

ワインメイキング：果実の一部は酸が高いうちに収穫し、残りは糖度と果実味が高い時期に収穫しました。発酵はステンレスタンクで、多様なエステルに特化した酵母を使用し15～20日間の長期低温発酵を行いました。

熟成：ステンレスタンクで3か月間熟成、ボディを形成するため2か月は毎週澱を撹拌。

産地：ウィラメット・ヴァレー
品種：ピノ・グリ100%
瓶詰：2025年2月
おすすめセラー熟成：約5年
生産量：5,275ケース
アルコール：13.5%

成分：ブドウ、酵母、二酸化硫黄
1杯（約142ml）あたりの成分量：
カロリー：116
炭水化物：2.5g
脂質：0g
タンパク質：0g
UPC：0-88473-88123-4
希望小売価格：￥4,000 (税込￥4,400)

ORCA INTERNATIONAL

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