

ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser



バレル・セラー

ソーコル ブロッサー
ドライ ピノ グリ 2025

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傾けています。私たちのワインは、オーガニック栽培のブドウから造られ、環境を第一に考え、サステイナブルな方法で丘の斜面に広がるブドウ畑の特徴的な風味を表現しています。

— 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

2025 年ヴィンテージは、6 月の第 1 週早々に開花を迎えました。春の乾燥した天候が開花期を通じて続き、順調なヴィンテージの基盤を築きました。夏の間の、丁寧な樹冠管理により日照量のバランスを調整し、特に 7 月下旬に短期間続いた華氏 100 度（摂氏約 38 度）の猛暑の際にも、果実を日焼けから守ることができました。この真夏の暑さと、それに伴うヴェレイゾン（着色期）の早期到来により、ブドウの糖度上昇が加速し、収穫は 9 月 1 日に早々に開始されました。これは私たちワイナリーにとって 48 回目の収穫となりました！ 9 月初旬に少量の雨が降り、チームには短い休息の時間が与えられましたが、ブドウは引き続き見事に成熟して行きました。9 月下旬には収穫作業が本格化し、10 月 6 日には見事な出来栄えのブドウをすべて収穫し終えました。

— ワインメーカー ロビン・ハウエル

ワイン プロフィール

桃、ライチ、そしてほのかな花の香りが最初に広がります。口に含むと、トロピカルフルーツ、メロン、スイカズラの香りが続き、キレのあるミネラル感で締めくくられます。

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。

収穫： 9 月 16 日 ~10 月 3 日
ワインメイキング：酸味を高めるため、果実の一部を先に収穫し、残りは果実の厚みを増すために糖度が高い状態で収穫。ステンレス タンクで、15 ～ 20 日間にわたる長い低温発酵。エステル香を強化するさまざまな市販酵母を使用。
熟成：ステンレス タンク内で、軽い澱とともに 3 ヶ月間熟成
瓶詰：2026 年 4 月
アルコール： 14.3 %
残糖： 0.5 g /L
生産量： 4,142 ケース
産地：ウィラメット ヴァレー
品種：ピノ グリ 100%
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： 122 、炭水化物、2.5g 脂質： 0g 、タンパク質： 0g
おすすめセラー熟成：約 5 年
UPC ： 0-88473-88123-4
希望小売価格：￥ 4,300 (税込￥ 4,730)

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

カタログ

ワイナリー詳細