
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
ピノノワール オーチャード ブロック 2022

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
乾燥した冬から一転、春先は大雨に見舞われました。130年で最も寒く降水量の多い4月/5月/6月を記録しました。4月14日、15日の朝の氷点下は、もろい新芽を打ちのめし、実際、8月下旬に収穫量の予測がなされるまでは、全体的に50～60%の収量減になると考えていました。今回学んだことは、ブドウの力を見くびってはいけないという事です。私たちはここダンディ・ヒルズで51年以上ブドウを栽培していますが、栽培期間中に凍結したことは一度もなく、どうなるのか全く予想がつきませんでした。しかし、第一芽が凍り死んだ後、二次芽が芽吹き、数は少ないながらも大きな房を作り、ブドウの木は奇跡の復活を遂げました。最も寒く雨の多い春から、記録上2番目に暖かく乾燥した夏へと変わり、10月に入りました。開花がかなり遅れたため、10月の生育条件（降雨と気温）にすべてがかかっていました。幸いにもオレゴン州史上最も暖かい10月となったので、ブドウを長く育てる事が出来、雨は10月27日（木）にエステートの果実がすべて収穫されるまで降りませんでした。このヴィンテージから生まれたワインに、私たちはとても満足しています。

テイスティング・ノート
ダンディー・ヒルズを代表するピノ・ノワール、オーチャード・ブロックは、新鮮なブルーベリーと鮮やかなチェリーの香りを放ちます。タンニンは繊細で、鮮やかなチェリーのジャムとレッドカラントが感じられます。

スコア　96点　James Suckling

ストーリー
完璧なバランスを保っているように見えるブドウが育つ、完璧に見えるブドウ畑は存在するだろうか？もしあるなら、約2.8haのオーチャード・ブロックはその候補に間違いなく入るでしょう。バランスこそがこの土地の代名詞であり、そのバランスこそが毎年このワインに一貫しているテーマなのです。タンニンが強すぎる？いいえ、ちょうど良い。果実味が強すぎる？いいえ、ちょうど良い。ゴルディロックス（童話の『3匹のくま』の女の子）が好みそうな、まさに"ちょうどいい"バランスのワインです。



収穫：10月19日
醸造：100% 除梗
3トンのステンレスタンクで野生酵母を使用し、パンチダウンをしながら10～14日間発酵
熟成：フレンチオーク（新樽13%、2年目8%、ニュートラル樽79%）で16か月
アルコール：14.5%
瓶詰日：2024年2月

産地：ダンディ・ヒルズ100%
土壌：ジョリー（火山性）
標高：91～168メートル
品種：ピノ・ノワール100%
クローン：777, 667
植樹年：2000年
＊100% オーガニック認証ブドウ

生産量：585ケース
おすすめセラー熟成：10～15年
成分：自社畑産ピノ・ノワール種、酒石酸、SO2
1杯（約142ml）あたりの成分量：
カロリー：123　炭水化物：3.5g
脂質：0g　タンパク質：0g
UPC：0-88473-98102-6
希望小売価格：￥11,000
(税込￥12,100)

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

ORCA INTERNATIONAL

カタログ　ワイナリー詳細