

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 2023



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

2023年は、2015年、2014年に次いで記録上3番目に暖かい生育期となりました。8月は記録的な暑さと乾燥に見舞われ、もし9月初旬に雨が降らなければ、第1月曜のレイバー・デイ連休前に収穫が始まっていたでしょう。雨には感謝です！2023年で特に興味深かったのは、開花直後に初めて雹が降ったことです。1971年にブドウ栽培を始めて以来、私たちの畑で雹が降ったのはこれが初めてのことでした。収量は例年より多くなるかと思いましたが、雹のおかげで希望の量まで抑えられました。収穫された果実は素晴らしい品質で、8月の暑さがブドウの酸をやや低くし、結果として素晴らしいふくよかな風味を持つワインが生まれました。- ワインメーカー ロビン・ハウエル

テイスティング・ノート

このワインは、果実味豊かな赤いチェリー、茶葉、ほのかなバニラの香りから始まります。口に含むと、チェリー、クローブ、カルダモンの活き活きとした味わいが広がり、その後繊細なタンニンが続きます。

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2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21%、2年目25%、ニュートラル樽54%）で16か月
アルコール：14.25%
瓶詰日：2025年3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：588ケース
おすすめセラー熟成：10～15年
成分：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：124　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：￥11,500　(税込￥12,650)

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