
ジョン・タマセリ

Torii Mor
WINERY


オルソン・ヴィンヤード

トリイ モア
ピノノワール オルソン ヴィンヤード 2022



オルソン・ヴィンヤードは、ヤムヒル・カウンティのダンディ・ヒルズに位置するトリイ・モアの自社畑で、1972年と1983年に植樹され、2005年から2006年にかけて0.6haが追加されました。火山性のジョリー土壌、南南東の斜面、標高約250ｍの高さから、美しくバランスのとれたエレガントなピノ・ノワールを生み出しています。3.8haの畑には、ジ・アイリー、イーラス、クーリーの畑に由来するピノ・ノワールのマサールセレクション、後にポマール、ディジョン 667(一部は2000年にシャルドネに接木)、777、114のクローンが植えられ、さらに0.4haのピノ・グリと0.2haのドレーパー・シャルドネが含まれています。LIVE認定

ヴィンテージ

2022年の生育期は、数回の積雪を含んだ寒く雨がちなオレゴンの典型的な寒い冬を経て、4月上旬に平均的な芽吹きを迎え、スタートしました。4月中旬は平均よりも寒くなり、不必要に遅い雪や霜が降り、一部の芽にダメージを与えたため、収量が少なくなりました。この寒波の為２次の芽が出るのを待たなければならず、収穫予定日は10月にずれ込んでいました。また、冷たい雨の春は、ブドウ畑のベト病の発生を加速させました。理想的とは言えないスタートを切った後、生育期は一転して7月、8月、9月に記録的な高温に見舞われました。開花は暖かく乾燥した天候の中で行われ、収量が少ないという以前の懸念は払拭されました。10月の収穫を期待していたため、未熟果、雨、鳥、病害の心配もありましたが、夏の終わりから10月にかけての完璧な天候により、これらの心配はすべて解消されました。ブドウの収量は低い方で、果実はフレーバー、糖分、酸の完璧なバランスを示しています。収穫は10月7日に始まり、10月26日に終了しました。

ワインメイキング

10月17日に糖度22.8～25度で収穫された果実は手摘みされ、選別・除梗後、低温浸漬なしに木製タンクと小型1.5トン容器で19～23日間発酵。RB2、バローロ97、3001酵母を使用し、1日3回のピジャージュを行いました。
ワインは17ヶ月間熟成され、最初の10ヶ月は27.7%のフレンチオークの新樽とニュートラルオークで熟成しました。樽はマロラクティック発酵後の8月に澱引きされ、ボトリングまでニュートラルな樽に戻されました。

テイスティングノート

温かく甘く誘うような香りで始まり、ダークチェリー、バラとスミレの花の香り、ほのかな大地の香り、そして紅茶のニュアンスが続きます。味わいは明るく甘く、高音域の赤系果実のニュアンスとダークチェリー、花の香り、ヘーゼルナッツが混ざり合い、甘いオークのスパイス感と胡椒のような爽やかな風味で締めくくられます。一口目は明るく瞬時に心地よさを感じさせ、テキスチャーはリッチで丸みがあり甘く、円やかな甘いタンニンが見事に溶け込み、素晴らしいな骨格と優雅さを与えます。余韻は非常に長く、優雅で、ベルベットのように滑らか。豊かでスパイシー。ダンディ・ヒルズの典型的な特徴を、優雅さと気品をもって見事に表現しています。
このワインはデキャンタージュの必要がなく、今すぐ楽しむことが出来ます。
2024年5月3日試飲

品種：ピノノワール100%
産地：ダンディ・ヒルズ
生産量：205ケース
アルコール：13.4%

pH：3.64
酸：5.57g/L
残糖：2.0g/L 以下

瓶詰日：2024年2月6日
リリース日：2024年5月18日

UPC：6-50826-00118-9
希望小売価格：￥10,700
(税込￥11,770)

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