
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 2023



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 250 m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

気温が上昇し、9 月に少雨が降ったものの、非常に乾燥した夏となりました。ウィラメット ヴァレーの春先は雨が多く、気温が低かったため、芽吹きは 10 日以上遅れました。しかし、5 月には 27 度から 32 度という非常に暖かい時期もあり、その結果、芽吹きは遅かったものの、開花は早まりました。このため、オレゴン州のほとんどの栽培地では、芽吹きから開花までの期間が過去最短となりました。7 月の気温は一貫して高かったものの、過度に暑くはありませんでした。

8 月 13 日から 16 日にかけて熱波が到来し、記録上最も暑く乾燥した 8 月となり、生育期を前倒ししました。気温が高かったため、収穫は 9 月 18 日から 10 月 2 日までの早い時期に行われました。

ワインメイキング

9 月 18 日に糖度 23.2 ～ 24.9 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 、Eden 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 か月間熟成され、最初の 10 ヶ月は 25% 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

温かみのある甘く魅力的な香りで始まり、続いてダークチェリー、バラやスミレの花のようなフローラルな香り、ほのかな大地の香り、そして紅茶のニュアンスが感じられます。味わいは明るく甘く、高音域の赤い果実や赤・黒チェリー、フローラルな香り、ココアが融合し、最後に甘いオークの香りがもたらすスパイシーさとペッパーのような爽やかさで締めくくられます。質感は豊かで丸みがあり、甘みを感じさせます。口当たりは明るく、一瞬にして心地よさを感じさせ、タンニンは丸みを帯びて甘く、ワイン全体に溶け込み、素晴らしい骨格と優雅さをもたらしています。

フィニッシュは非常に長く、優雅で、ベルベットのような滑らかさがあり、豊かでスパイシーです。ダンディー ヒルズらしい特徴を、その優雅さと気品とともに余すところなく表現しています。

このワインはデカンターに注ぐ必要はなく、今すぐお楽しみいただけます。2025 年 9 月 9 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： 13.6%

pH ： 3.62
酸： 5.9g/L

残 糖 ： 2.0g/L 以 下

瓶詰日： 2025 年 5 月 29 日
リリース日： 2025 年 9 月 15 日
UPC ： 6-50826-00118-9
希望小売価格：￥ 10,900 (税込￥ 11,990)

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