
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 ウィラメット ヴァレー 2023



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。

畑　アロー口、ボタンフィールド、ズィーネス、ラ・コリーナ、オルソン、ラ ドルチェ ヴィータ、ニーサ

ワインメイキング
ブドウは9月18日から29日にかけて糖度23.2～25.6度（大半が24度中盤）で収穫し、手選別後、RB2、 BRL、B3001酵母を用いて小規模発酵槽で発酵。全房投入は最小限に抑え、低温浸漬なしの15～25日間発酵。1日3回のパンチダウンを実施後、極めて穏やかに圧搾しました。その後、新樽26%、残りをニュートラル樽としたフランス産オーク樽へ移し替え。樽詰めは2024年収穫前の8月にブレンドを確定した際に行いました。

テイスティングノート
2023年のウィラメット・ヴァレー・ピノ・ノワールは、トリイ・モアの"ブラック・ラベル"の典型的なスタイルを体現しています。
ワインは豊かな野花とバラの香りで始まり、さくらんぼを含む複雑な赤い果実とダークベリーが混ざり合っています。味わいはフレッシュで豊か、甘みがあります。立ち上がりは力強く甘くスパイシーで、爽やかな酸味が甘いダークベリーやチェリーを中心とした豊かで複雑な果実味を引き立てます。中盤ではそのベルベットのような果実の良さが持続し、純粋なオレゴン産ピノ・ノワールの長く心地よい余韻へと導きます。口当たりは豊かで優雅。フィニッシュは非常に長く甘く、果実の複雑さ、ジューシーなタンニン、ほのかなスパイス感が感じられます。
2025年6月5日試飲

品種：ピノ・ノワール
産地：ウィラメット・ヴァレー
pH：3.51　酸：6.1g/L　残糖：2.0g/L
アルコール：13.5%
生産量：4,435ケース
瓶詰め：2025年5月30日
UPC：6-50826-86745-7
希望小売価格：￥5,500 (税込￥6,050)

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