



創業者、ワインメーカー
マレック・アマローニ

THE VOICE

ザ ヴァイス

カベルネ ソーヴィニヨン ハウエル マウンテン 2022

BATCH #159 "Coyote Chief" コヨーテ チーフ



「コヨーテはハウエル マウンテンのブドウ畑の自然生態系の一部です。コヨーテの年間を通じての食事は主に肉食ですが、コヨーテがブドウを食べ始めると、収穫の時期だとわかります。『コヨーテ チーフ（コヨーテの長）』とは、見た目が可愛いワイナリーの看板犬を指す言葉で、その外観によらずコヨーテを追い払ってくれます。

ーマレック・アマローニ

ヴィンテージ

生育期は、2年連続の記録的な干ばつに続き、ほとんど雨が降らない状態で始まりました。開花期に霜が降りたため、過去最低の収穫量と記録され、続く暑い夏により、濃厚な風味の小さな粒のブドウが育ちました。そして9月に突如訪れた2週間の異常な熱波により、完璧に熟したブドウを急いで収穫する事となりました。

畑

平均標高610mに位置し、ユニークなマイクロ・クライメイトに恵まれた私たちの畑は、東、北、西からの日照に恵まれています。ナパ ヴァレーが霧に覆われるとき、ハウエルマウンテンは晴れますが、日中は寒くなります。平均降雨量はナパ ヴァレーの他の地域の2倍で、火山灰と赤土が混ざった独特の土壌は水はけが良いです。このわずかな違いが、カベルネ ソーヴィニヨンの樹に小さな房の小さなブドウを実らせるのに苦労させます。小粒のブドウは果皮と果汁の比率が高く、タンニンの多い深い色のワインになります。

テイasting ノート

紫色の花、熟したプラム、ブラックチェリー、そして新鮮なセージの香りが立ち上ります。そして口に含んだ瞬間、ブルーベリー、イチジク、クレーム・ド・カシスの濃厚な風味が力強く広がります。ミネラル感が際立ち、滑らかなタンニンが感じられ、現時点では若々しさを保ちつつ、トースト、カカオ、新鮮なタバコ、乾燥ハーブのニュアンスがほのかに感じられます。今すぐ楽しむこともできますが、長期熟成にも適したワインです。

- ・フレンチオーク（新樽50%）で18か月熟成
- ・サステイナブル栽培のブドウを最小のワインメーカー介入で醸造

品種：カベルネ ソーヴィニヨン100%

TA：5.9g/L pH：3.85 総亜硫酸：82mg/L

アルコール：14.5%

生産ケース数：521ケース

UPCコード：なし

希望小売価格：¥15,000（税込 ¥16,500）

