

リック・スモール

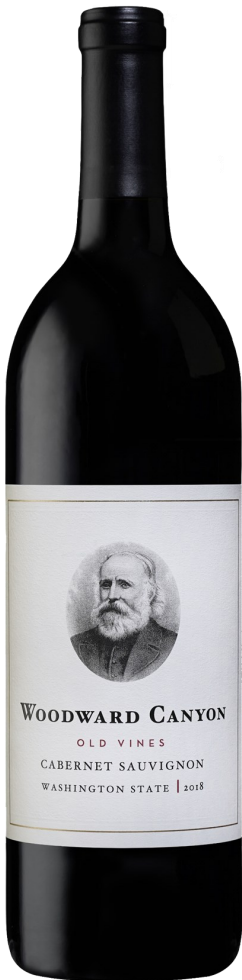


WOODWARD CANYON



セージモア・ヴィンヤード

## ウッドワード キャニオン カベルネ ソーヴィニヨン オールドヴァインズ 2020



1981年のワイナリー設立以来造り続けている「オールド・ヴァインズ」シリーズのカベルネ（当初はデディケーション〈献身〉シリーズ）は、ワシントン州で最も古いカベルネの畑であるセージモア・ヴィンヤーズのブドウをメインに使用しています。このワインの1987年ヴィンテージは、ワシントン州のワインとして初めてワインスペクテーター誌のトップ10リストに入りました。フルボディのカベルネで、適切なセラーの条件であれば、一般的にはヴィンテージから15年以上の熟成が可能です。このワインは、ウッドワード・キャニオン・ワイナリーで造られ、瓶詰めもされています。

### 畑 セージモア・ヴィンヤード（63%）

1968年に設立されたこのセージモアは、ワシントン州のワイン産業の確立に貢献した先駆的な畑でワシントン州で最も古いヴィニフェラ種のブドウ畑の1つです。リックは自宅でワイン造りをしていた頃からセージモアの果実を使っており、現在も使用しています。1972年に植えられた畑の、ブロック3と9の特定の畝から収穫されたブドウが今もなお「オールド・ヴァインズ」のカベルネ・ソーヴィニヨンとしてワインになっています。クインシーのローム質の細かい砂、セージヒルの非常に細かい砂質のローム、2-10%の傾斜。標高174m。

### ワインバウ・ヴィンヤード（31%）

南にラトルスネーク・マウンテンズ、北にサドル・マウンテンズを臨む場所にあります。土地は緩やかに南に傾斜しており、標高は7216~290mです。ワインバウは温暖な土地で水はけがよく、土壌はケネウィック・シルトロームが主体で、傾斜は2~5%。土壌の種類が一貫していることは、ブドウの木の成長に現れ、その後のワインにも反映されます。

### ウッドワード・キャニオン・エステート・ヴィンヤード（6%）

1977年に設立されたウッドワード・キャニオンは、ワシントン州ワラワラの西約24kmに位置するワラワラ・ヴァレーAVAの中で現在最も西側に位置するブドウ畑です。17haのブドウ畑と数haの緑地帯には、ウエスタン・ジュニパー、ポンデローサ松、ウエスタン・セージ・ブラシ、アローリーフ・パルサム・ルート、多年生のワイルドフラワーなどの地元在来種が植えられています。砕けた玄武岩の上にあるリッツビル・シルトローム、斜面は15~18%。標高229-260m。ウッドワード・キャニオン・ワイナリーが管理。サーモンセーフ認証のオーガニックブドウ。

### テイastingノート

グラスの中は濃い紫色で濃密。カカオ、ブラックカラント、アニスの香りが熟した黒い果実と糖蜜の豊かな濃縮感とともに広がります。フレンチ・オークの新樽が果実味、酸、アルコールを一体化させ、素晴らしい重量感、テクスチャー、全体的な口当たりを生み出しています。さらに滑らかだがしっかりとしたタンニンは、継ぎ目のない豊かで長い余韻を残します。このワインは、樹齢の高いカベルネ・ソーヴィニヨンからしか得られない、完熟したカベルネ・ソーヴィニヨンの純粋さを表現しています。牛のショートリブ、フィレ・ミニヨン、ダーク・チョコレート・ケーキと素晴らしい相性です。セラー温度で保存してお召し上がりください。

**スコア** 95Points-Owen Bargreen、94Points-Vinous

### ワインデータ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン94%、  
プティ・ヴェルド3%、マルベック3%

アルコール：14.7%

瓶詰：2022年6月7日 リリース：2022年10月

生産量：733ケース

### 醸造

手作業による収穫と選別

48時間の低温浸漬

1.5トンのステンレスタンクで発酵

100% フレンチオークの新樽で20ヶ月熟成

自然なマロラクティック発酵



YouTubeは

こちらから

JANコード：なし

希望小売価格：¥18,000

(税込¥19,800)

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