



チャールズ・スミス

SUBSTANCE

2021 SUBSTANCE 'Ch' CHARDONNAY

サブスタンス シャルドネ 2021

チャールズ・スミスによるテイスティングノート

爽やかな、まさに太陽のジュース！口いっぱいに広がるみかん、マイヤーレモンのカスター、バタースコッチのキス。最後の一口までシルキーで豊潤！

ヴィンテージ ノート

2021年は、ワシントン州ではこれまで最も暖かいヴィンテージのひとつとなりました。好天と穏やかな気温により、芽吹きは早く始まり、6月は観測史上最も暖かかったため、果実は非常に小さくなりました。その後のヴェレーゾンと成熟期の始まりは順調で均一だったため、美しく長い成熟期となり、驚くほど凝縮感のある素晴らしい果実が収穫出来ました。全体として、2021年は個性的で美しいヴィンテージで、現在そして将来にわたって楽しめる素晴らしいワインが出来ました。

畠

エバーグリーン (40%) 1998年にジェリー・ミルブラントによって植えられたこの畠は、コロンビア川の上の急な崖に沿っていてエンシャント・レイクスAVAに位置しています。川の影響で冷涼な場所で、土壌は氷河期の洪水により堆積した玄武岩、砂利、シルト、カリーチ（石灰質堆積物）などで構成されています。ミルブラント社の他の畠と同様に、エバーグリーンはサステイナブルで栽培されています。この畠のブドウは、気品あるミネラルと素晴らしい酸のバランスを備えており、ワインメーカーがこぞって賞賛しています。

フレンチマン・ヒルズ (32%) この畠は1998年に植樹、コロンビア・ヴァレーの中でも最も温暖な地域の一つであるワルーク・スロープから北へ車で約30分のところにあります。しかし、フレンチマン・ヒルズ・ヴィンヤードは標高が503mと高いこともあります。また、霜が降りにくく、畠の上部には石灰岩と砕けた玄武岩の土壌があります。

ローザ・ヒルズ (14%) 標高411m、ラトルスネーク・ヒルズの南斜面に位置する自然な南傾斜のボウルにあるローザ・ヒルズは1977年に植えられました。畠の大部分は、割れた玄武岩の塊が散在しているシルトロームから石灰質土壌に植えられています。

ギアハート (7%)、ハイリヴァー (5%)、モクシー (2%)

93 Points, James Suckling

スライスした洋ナシとレモン、塩キャラメル、アーモンド、クリームが魅力的。ミディアムからフルボディで、澆刺さと共に質感がある。クリーンでピュア、歯ごたえのあるストーンフルーツとカモミールの香りがあり、風味豊かでクリーミーなフィニッシュ。100%樽発酵、野生酵母使用。今飲んでも熟成させても楽しめる。

品種：シャルドネ100%

産地：コロンビア・ヴァレー

生産：1エーカーあたり4トン、野生酵母使用、全房プレス、樽発酵100%

10ヶ月間澱の上でフレンチオーク樽熟成 新樽20%

酸：5.5g/L pH:3.54 アルコール14% 残糖なし

UPC：1-84745-00345-5

希望小売価格：¥3,400（税込¥3,740）



YouTubeは
こちらから



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