



CRAGGY RANGE

Sauvignon Blancs

ソーヴィニヨン・ブラン

Martinborough / Te Muna 2023
マーティンボロー / テ・ムナ 2023

1998年に設立されたクラギー・レンジは、ニュージーランド北島のホークス・ベイにあるプレミアム・ワインの産地、『テ・マタ・ピーク』の丘陵地に位置する家族経営のワイナリーです。

現在『The world's most admired wine brands(世界で最も称賛されるワインブランド)』では、2020-2024まで5年連続でTop50に入っています、また、ワイン・アドヴォケイトではLe Sol (ル・ソル) が常に95-97点を獲得するなど、ニュージーランドを代表するワイナリーです。

テ・ムナ ロード ヴィンヤード (マーティンボロー) について

ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを育てているこのヴィンヤードでは、『風』と『温暖な気温』がワイン造りにおいて大きなキーワードです。広大な土地で日照量の豊富なマールボロと比較されることが多いですが、マーティンボローは西のラムータカ・ヒル等の山々と東の丘陵に挟まれた小さいエリアで、冷涼な海洋性気候。開花から結実期までは東西の山地の間を抜けるように南西から強い冷涼な海風が吹き、そのため樹勢が抑えられ収量は減少します。一方、山に囲まれているので夏の日中は暑くなりますが、海風の影響で朝晩は気温が下がり、1日の寒暖の差が大きくなります。その結果、ブドウの糖度と香りが徐々に上がっていくことで遅めの収穫が可能となり、より凝縮感のあるワイン造りが可能となります。ヴィンヤードは標高差のある2つの畠があり、上部は、堆積岩など複雑な鉱物や火山灰が含まれた20,000年前のalvi-fulvic soil (アルビ・フルヴィック土壌) でピノ・ノワールが栽培され、下部は小石が混ざった石灰質土壌でソーヴィニヨン・ブランに最適な土地です。

テイスティングノート

非常に淡い麦わら色。緻密さとピュアな味わいが2023年の特徴です。

フレッシュなライムリーフ (こぶみかんの葉) と白い花のアロマ。豊かで力強い果実味と何層にも折り重なるテクスチャー、ミネラリティーが調和しており、複雑で余韻の長いフィニッシュがあります。とても洗練されている飲み口の良い白ワインです。

醸造情報

全房圧搾 :	8%
除梗 :	92%
発酵容器 :	ステンレスタンク、フレンチオーク (225L)
発酵 :	自然酵母と培養酵母使用
樽タイプ :	フレンチオーク (225L)
新樽比率 :	3%
熟成期間 :	3ヶ月
清澄/フィルタリング :	実施
ボトリング :	7月23日
アルコール :	12.5%
残糖度 :	2.5g/L
pH :	3.23
酸度 :	7.5g/L

ヴィンテージ情報

品種 :	ソーヴィニヨン・ブラン100%
Brix糖度 :	21.2
平均収穫量 :	85hl/ha
手摘み比率 :	8%

ラニーニャ現象の影響があった年。冬から春にかけて温暖になるのは早かったが、1度だけ霜が降りました。クリスマス後の降雨量は例年を上回り、平年並みの気温を記録しています。



WINE TO STYLE

WINE TO STYLE 株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp