EISELE VINEYARD



2014
CABERNET SAUVIGNON
NAPA VALLEY

アイズリー・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニョン
ナパ・ヴァレー

VINTAGE

ナパ・ヴァレーの 2014 年の冬の降水量は例年の半分でしたが、萌芽直前の 3 月に大雨が降ると、アイズリー・ヴィンヤードは水浸しになるほどでした。その後は暖かくなり春の霜もなかったので、歴代最も早い萌芽でした。開花は 2013 年よりも 2 週間早く、花の付きも均一で質の良い小さい房になりました。7 月の穏やかな天候はブドウをゆっくりと成熟に向かわせましたが、その後 8 月と 9 月の気温の上昇が成熟を早めました。その気温の上昇によって繊細でありながらも非常に満足のいく素晴らしい果実になり、収穫は 9 月 15 日から 10 月 1 日にかけて行われました。穏やかな圧搾とゆっくりとした発酵で果実の個性を引き出し、またそれぞれの畑の区画に合わせてオーク樽のトースト具合と産地を慎重に選択することで、樽熟成中にワインの個性を上手に引き出します。

アイズリー・ヴィンヤードのブドウは CCOF 認証のオーガニック且つ、Demeter 認証のビオディナミブドウです。

TASTING NOTES

2014 年はクラッシックなアイズリーらしさが出ているヴィンテージで、2013 年よりも開いた印象を受けます。白い花、野生のベリー、黒スグリ、そしてドライフラワーにしたバラなどのアイズリーの果実らしい香り、そしてヴァニラ、シナモン、そしてアーモンドの穏やかな香りもあります。空気に触れさせると、かじったチェリーのようなニュアンスが出てきます。シルクのように滑らかで緻密な口当たりと繊細なタンニンが、このヴィンテージの貴族的な気高さを物語っています。味わいにはピュアで完熟した果実感があり、そこからかすかに感じる塩味と胡椒、ターメリック、リコリスのようなフィニッシュへとつながります。

この素晴らしいヴィンテージは、並外れた輝きと香りの複雑さ、そしてアイズリーの証でもある優雅さと精巧さを兼ね添えています。

GRAPE SOURCE

99% カベルネ・ソーヴィニョン、1% プティ・ヴェルド
アイズリー・ヴィンヤード、ナパ・ヴァレー

ALCOHOL & RELEASE DATE

14.8%
2017 年 6 月 7 日

SUGGESTED RETAIL PRICE

¥85,000（税別）