DOLCE

Dolce Late Harvest Wine Napa Valley 2021
ドルチェ レイト・ハーヴェスト・ワイン ナパ・ヴァレー



2021 *Wine Notes*

原産地呼称
ナパ・ヴァレー

収穫
2021年10月4日~11月3日

品種
セミヨン83%
ソーヴィニョン・ブラン17%

熟成
28ヶ月間 フレンチオーク新樽(100%)

リリース日
2025年秋

発酵期間
35-83 日間

残糖度（瓶詰時）
15° Brix（170g/ L程度）

容量
375ml

醸造責任者
Andrew Delos

醸造家
Greg Allen

ヴィンヤード・ノート

ドルチェはナパ市の東にあるクームスヴィルに約16エーカーのセミヨン畑を、また同市のすぐ北にあるオーク・ノール地区に3エーカーのソーヴィニヨン・ブラン畑を所有しています。クームスヴィルのブドウ畑は、この谷の東端を画するヴァカ山脈の麓に位置しています。火山性の土壌は柔らかくとても水捌けがよく、西向きの畑はヴァレーを吹く風から守られ、その結果ボトリティス・シネレアが成長するのにとても重要な湿気や朝の霧が昼までブドウの樹の周りに溜まります。この湿度の高さとその後の乾 燥がボトリティスの成長を促しますが、保障は何もありません。もしそのカビが広がったとし ても、そのカバー率はランダムでそれぞれの果粒により程度が異なります。

ヴィンテージ・ノート

冬の降雨量が極めて少なかったため、2021年の生育期は2年連続で干ばつ状態の中で幕を開けました。乾燥した春、とりわけ近年では記憶にないほど風が強い5月が続き、芽吹きと開花が早まりました。夏は穏やかで、猛暑もほとんどなく、ゆっくりと着実な成熟が進み、風味豊かなブドウが育ちました。秋は適度な気温に恵まれ、ボトリティスの発生を待つ間、理想的な樹上成熟期間が確保されました。10月初旬に少量のボトリティスが確認されたため、クームスヴィルでは最初の収穫作業が1回行われました。10月22日にナパで観測史上最も激しい1日降雨を記録した後、美しいボトリティスの波がブドウ畑を覆いました。2回目の収穫作業は迅速に完了し、糖度と風味が凝縮された、極めて高品質な果実が収穫されました。

テイスティング・ノート

2021年産のドルチェはグラスを回したその瞬間から、オレンジマーマレード、黄金色のハチミツ、トーストしたブリオッシュの魅惑的な香りを放ち、そこに新鮮なアプリコット、マンゴー、そして繊細なオレンジブロッサムのほのかな香りが加わって、さらに華やかさを引き立てています。口に含むと、贅沢なほどクリーミーで奥行きのある味わいが広がり、甘くジューシーなマンダリン、スパイシーなクローブ、そして天日干ししたストーンフルーツの風味が次々と現れます。キャラメルとバタースコッチのシルキーな風味が豊かさを加え、活き活きとした柑橘系の味わいがワインに生き生きとしたバランスをもたらしています。余韻は長く、口の中が潤い、素晴らしくエレガントで、ナパ・バレーの「液体の黄金」と呼ぶにふさわしいワインです。