Folium Vineyard

folium

Marlborough
New Zealand

2023
Sauvignon Blanc Reserve Marlborough
ソーヴィニョン・ブラン リザーヴ マールボロ

フォリウム ・ ヴィンヤードは 2010 年 6 月ニュージーランド南島の北東部、マールボロ地方にあるブランコット・ヴァレーで創業しました。フォリウム・ヴィンヤードではソーヴィニヨン ・ ブランと ピノ ・ ノワールを手塩にかけて生育し、最高品質のワインを生産することを目標としています。　ニュージーランドで通常行う灌漑を行わず、テロワールを表現する挑戦者といわれ、マールボロの土壌を繊細に表現したワインを造っています。ニュージーランドのクリーンな環境を維持する為、有機農業認定機関「Biogro（2014 年に認定取得）」の規定に則った農法を行っています。畑での徹底した収量制限、除葉を始めとする キャノピーマネージメントを行い、秋には完熟した果実を全て手摘みで収穫します。収穫したぶどうの個性を最大限に生かす為、醸造での人的関与を必要最小限に留めることでフォリウム ・ ヴィンヤードのテロワールを反映させたワインを生産しています。

ヴィンテージ・ノート

2023 年の NZ はサイクロン・ガブリエルの都市として記憶される年となった。収穫を控えた2月に発生したこのサイクロンは北島のホークスベイでは洪水を巻き起こし多くのブドウ畑が浸水や、土砂災害の被害を得ることとなった。マールボロは幸い洪水被害を免れたが、その時点で熟度が上がり始めていた早熟の品種であるピノやシャルドネには被害が発生した。一方晩熟の品種はその後訪れた好天により順調に成熟期を迎え高品質なブドウが収穫できた。3 月 18 日収穫。

畑・土壌

Southern Valley の標高 63m、なだらかな北向きの畑。粘土質と砂礫や小石を含む河川土壌が幾重にも重なり合った堆積土。植樹密度 4,166 本/ha、収穫量 47hl/ha。

醸造

全房を使用。空気圧プレス機を用いて優しく圧搾した後、ステンレスタンクにて発酵。MLF は実施しない。



品種:	ソーヴィニョン・ブラン 100%（1996 年植樹）
クローン:	BDX 316 他
酵母:	土着酵母及び培養酵母
熟成:	ステンレスタンクにて澱と接触させて 11 ヶ月
アルコール:	13.4%
総酸度:	7.4g/L
Total SO2:	99ppm
参考小売価格:	￥6,000（税別）

WINE TO STYLE

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