FREEMAN
VINEYARD & WINERY

2022 Akiko's Cuvée Pinot Noir West Sonoma Coast

フリーマン アキコズ・キュヴェ ピノ・ノワール

ウエスト・ソノマ・コースト



ワイン

2002年の初ヴィンテージ以来、毎年アキコズ・キュヴェをリリースしています。この特別なワインを造るために、アキコ・フリーマンとワイナリースタッフは、現行ヴィンテージのピノ・ノワールの全ての樽をテイスティングし、全員が自分のお気に入りのブレンドを造ります。ブレンドのサンプルはブラインドで試飲され、その中でチームで最も美味しいと思ったブレンドが、その年の「アキコズ・キュヴェ」として選ばれます。毎年のようにアキコが作るブレンドがスタッフの好みであることから、このワインの名前が定着しました。

2022年のアキコ・キュヴェは、全体の80%以上をユーキ・エステートのブドウで構成されています。同畑に植えられているピノ・ノワールのほぼすべてのクローンを採用しており、特に2A WadenswilとDijon 667が顕著でした。さらに、2005年以降ほぼ毎年ブレンドされているSebastopol Hillsのジム・プラットから2樽、加えて、グロリア・エステート、KRランチからそれぞれ1樽を選抜し、複雑性と骨格を補完しています。

2022年は、4年連続で平均を下回る降雨量となりました。一方で、ウエスト・ソノマ・コーストでは生育期に山火事の影響を受けることなく、2年連続で安定した栽培環境が確保されました。春から夏にかけては霧が多く、気温は穏やかで、この地域らしい冷涼な生育条件が続きました。収穫は8月下旬に開始し、9月を通して行われました。十分な日照と適度な気温上昇により、理想的な成熟度に達した高品質なブドウを収穫することができました。

アロマにはバラの花びら、スパイシーな赤系ベリー、湿った土壌を思わせるニュアンスが広がり、樽由来のほのかなトースト香が調和します。味わいは、十分な凝縮感を備えながらも緻密なストラクチャーが感じられます。調和されたタンニンが鮮やかな酸を伴う果実味を支え、長い余韻へと導きます。2024年～2035年が飲み頃です。

2024年4月には、岸田文雄元首相訪米の折のカマラ・ハリス元副大統領主催の国務省公式昼食会において、 2021年ヴィンテージのアキコズ・キュヴェ ピノ・ノワール ウエスト・ソノマ・コーストが振舞われました



VINEYARD

81% Yu-ki Estate
9% Pratt
5% Gloria Estate
5% KR Ranch

Fermentation

オープントップ容器で5日間の低温 浸漬、手作業で1日1～3回のパンチダウン、フリーランとプレスワインを分けて発酵

Barrel Aging

フレンチオークで11ヶ月
新 14%、2年目 24%、3年目 5%、
旧 57%

Bottling

2023年8月

Retail

￥14,000(税別)

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp