MARGERUM

2021 Margerum M5 White Santa Barbara County

Estate Vineyard, Los Olivos District

マージュラム エム・ファイヴ ホワイト サンタ･バーバラ・カウンティ

エステート・ヴィンヤード、ロス・オリヴォス・ディストリクト

5 品種 - 1 ヴィンヤード - 1 つのワイン

47%グルナッシュ・ブラン、23%マルサンヌ、17%ルーサンヌ、

9%ヴィオニエ、4%ピクプール・ブラン



インスピレーション：
過去の、そして最近のフランスへの旅でも、試飲したワインの中で最も注目するワインはローヌ・ホワイト・ブレンドでした。私はいつかこのようなワインを造りたいと思っていましたが、相応しい気候とテロワールの下で育つ高品質の白ローヌ品種のブドウを手に入れることができませんでした。2016 年 2 月、新しいロス・オリヴォス・ディストリクト AVA にある自社畑に接ぎ木をし、ローヌ品種を植えました。そして今、”M5 White”は私達のフラッグシップであるグルナッシュベースのローヌ・ブレンド“M5 Red”の相棒になりました。両方のワインは複数のバラエタルにより造られ、それらをブレンドし、継ぎ目のない滑らかなワインに仕上がりました。

ペアリング：
ローヌ・ホワイト・ブレンドのアロマティックな味わいはサンタ・バーバラのライフスタイルに合っています。アウトドアでの食事やこの地域の典型的な料理やシーン、例えばシーフードのグリル、パパイヤのサルサ、草原でのピクニック、ビーチ、シーフード・バーベキュー、楽しい事全般。これらのワインは若い間も素晴らしいですが、熟成しても全く違った体験をすることができます。M5 White に魚やソーセージなどのグリル、タプナード、ラタトゥイユ、魚のチシュー等を合わせてみてください。チーズだったらライトなブルーチーズやトリプル・クリームなどの濃厚なチーズをお勧めします。

ヴィンテージ：
サンタ・バーバラ・カウンティの 2021 年は、肌寒い春に始まり、穏やかな夏のおかげで生育期が長くなりました。収穫は秋に始まり、生育期が長い事でフレーバーが増したブドウを収穫することができました。収穫期の天候は穏やかで安定し、フレーバーが最適な状態になるのを待って収穫することができました。収穫量は平均より若干多めですが、この天候のお陰で素晴らしいフレーバーとアロマを兼ね備えたブドウとなりました。私達はワインの品質にとても満足していますし、“数値”（pH、総酸度、アルコール度）は完璧でバランスの取れたワインに仕上がりました

熟成：
それぞれの品種は大きさの異なるフレンチオークの小樽や大きなパンチョン樽、ステンレスタンクで分けてそれぞれ発酵され、澱と共に 8 ヶ月熟成されました。少量のワインは MLF を行い、ワインに口当たりの良さを与えます。

生産量：2,071 ケース
pH：3.2
総酸度：6.6g/L
アルコール度：13.2%
参考小売価格：¥4,900（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