



2021 Matthiasson White Wine Napa Valley マサイアソン ホワイト・ワイン ナパ・ヴァレー

Winemaking

このワインの発想の源はイタリアのフリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州の白ワインにあります。その他に、ロワールやブルゴーニュ、グラヴ、アルザス、ローヌ等、フランスの偉大な白ワイン産地にもインスピレーションを受けています。いわば全世界の素晴らしい白ワインのいいところ取りをしたのがこのワインです。これこそが「究極の白ワイン」だという意味を含めて「ホワイト・ワイン」という名前を付けられています。二つの畑の4つのブドウを戦略的にブレンドしています。

ソーヴィニヨン・ブランは柑橘系を思わせる酸味とトロピカルなアロマ、そしてリボッラ・ジャッラは貝殻を連想させるミネラル感と木の葉の香りと骨格をワインに与えます。その他に、セミヨンは粘性とコクをワインに与え、フリウラーノはワインにスパイシーなアロマを加えます。軽やかかつ重厚感が感じられ、しっかり焦点が定まった複雑性があります。

Vineyards

ナパ・ヴァレーの南、冷涼で霧が濃い産地の二つの畑

Ryans Vineyard

ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンはライアンズ・ヴィンヤードのブドウです。ヴァレー・フロア特有の砂利質の沖積土壌で、サンフランシスコ湾から北に吹き込む冷たい気流に影響されます。ここはとても湿度が高く、天然の芝を生やすことにより、畑の水分と栄養分のバランスを保っています。また、芝生がブドウと競争することにより、根をより地中深くに向かわせ、岩盤層のミネラル分を吸収させる効果もあります。

Vare Vineyard

リボッラ・ジャッラとフリウラーノはとても小さなヴェア・ヴィンヤードのブドウです。ナパ・ヴァレーのオーク・ノール・ディストリクト、マウント・ヴィーダーの麓のドライ・クリークと呼ばれる小川のすぐ側にある畑です。水はけが良く、砂利の多い土壌がこの二つのブドウに適しています。リボッラ・ジャッラはイタリアのフリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州及び、隣接しているスロベニアの土着品種とされています。

Data

品種	46% Sémillon 29% Ribolla Gialla 23% Sauvignon Blanc 2% Friulano
pH	3.40
総酸度	6.5 g/L
Alc. 度数	12.0%
希望小売価格	7,700 円 (税別)

