



Matthiasson Sweet Vermouth Napa Valley No. 7

マサイアソン スイート・ヴェルモット
ナパ・ヴァレー

このヴェルモットはベースワインにハーブ、スパイス、フルーツエキストラクト等を添加して造られます。ベースとなるブドウはフローラ (Flora) と呼ばれる品種で、UC Davis 校の伝説的存在ハロルド・オルモ (Harold Olmo) 博士によって交配された品種で、セミヨンとゲヴェルツトラミネールがベースです。カリフォルニアにおいて、1960 年代のヴィニフェラ・ブームの影響を受けて人知れぬ状況でしたが、スティープはこのブドウ品種に着目します。少量のマスカット・オブ・アレキサンドリアがブレンドされています。

Winemaking

ブドウは全房で発酵し、毎日パンチダウンを行い、フレーヴァーとフェノール成分を抽出します。7 日間マセレーションを行い、プレスします。ブランデーの熟成に使用された樽と、旧フレンチオーク樽にて熟成します。その年のワインは 2015 年より継ぎ足しをしている永続的なソレラにブレンドされます。ソレラの古いヴィンテージはワインにドライフルーツやナッツの香りを、新しいヴィンテージは鮮明な柑橘系の果実味をワインに与えます。

添加するアルコールはブドウ由来のスピリッツを使い、自家製のハーブ、ブラッド・オレンジ、サワーチェリー、コリアンダーシード、スパイス等を煎じたものを蒸留します。ボトリング直前に全ての要素をブレンドします。マサイアソンのブドウ畑に植えられているチョウセンアザミ、ヨモギ、キナノキの樹皮等がヴェルモットに苦味要旨を与え、甘みと調和します。

ファーストリリースから既に 12 年が経っていますが、わずか 7 度しか生産されていません。アロマとフレーヴァーが飛んでしまいうように、無濾過・無清澄で瓶詰めをしています。植物エキ스가時折溶液から分離し、自然な沈殿物や濁りを生じることがありますが、これは手作りのファームハウス・ベルモットの証であり、風味に影響を与えることはありません。

ブルヴァルディエ、ブラッド・アンド・サンド、ネグローニ、マンハッタン、またはスプリッツァーとして提供でき、またアペリティフとして、あるいはデザートに添えてストレートでもお楽しみいただけます。

Data

品種 Flora (Sémillon x Gewurztraminer)
Muscat of Alexandria

Alc. 度数 17.0%

容量 375ml

希望小売価格 8,000 円 (税別) 【限定品】

