2024 Pinot Noir Laurelwood District Willamette Valley

ピノ・ノワール ローレルウッド・ディストリクト ウィラメット・ヴァレー



ストーリー

1970 年、オレゴン州で 3 番目のワイナリーとして誕生したポンジーは、50 年以上にわたりこの産地の発展を牽引してきました。アメリカ初の商業的ピノ・グリの導入、ロバート・パーカーのオレゴン評価を一変させたリザーヴ・ワインの生産、サステイナブル農法の基準確立への貢献、そして地質学に基づいて定義されたアメリカ初の AVA 認定への尽力へ努めました。2021 年、シャンパーニュの名門ボランジェが、過去の実績ではなく、ポンジーの未来の可能性を見据えて、フランス国外で初めてグループに迎えました。

ヴィンテージ

2024 年は、忍耐のいるヴィンテージでした。長引く春が 6 月まで気温を抑制し、芽吹きが遅くなり、開花期間が例年になく長く続きましたが、ゆっくりとしたスタートが結果的にブドウにとって好影響をもたらしました。7 月に熱波が訪れましたが、キャノピーマネージメントがブドウの房を暑さから守り、ブドウのフレッシュさを損なうことなく、完熟することが出来ました。8 月には気候が安定し、涼冷で乾燥した秋へと移行、この好条件により収穫を急ぐ必要がなくなり、きれいな酸を保持しながら、よりハングタイムを確保することができました。フェノール成分が十分に成熟し、複雑性のあるブドウとなりました。

畑

Laurelwood District AVA のブドウを 100%使用（83%が自社畑、17%が契約畑から購入）
全て LIVE(Low Input Viticulture & Enology)認証で Laurelwood 土壌

醸造

手収穫後、光学選別で選果。土着酵母での発酵は、18 日間にわたり小さなロットで行われ、発酵開始から発酵ピーク時はポンプ・オーヴァー、その後発酵終了につれてパンチダウンに切り替え。フレンチオーク樽（30%新樽）で 10 ヶ月熟成、その後、澱引きをしてグラヴィティ・フローで瓶詰。

テイスティング

豊かで奥深い、複雑な味わい。野生のブルーベリー、セージ、エルダーベリーの香りから始まり、チェリーシロップ、ラズベリージャム、黒鉛のニュアンスへと広がります。口に含むと、ココアパウダー、ダークチェリー、ブラックベリー、白胡椒の風味が感じられ、なめらかな質感と骨格のバランスが絶妙です。きめ細かなタンニンが心地よく、長い余韻が続きます。

Alc：	13.5％
pH：	3.57
TA：	5.9 g /L
参考小売価格：	7,000 円(税別)

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