2024 Tavola Pinot Noir Willamette Valley

タヴォラ ピノ・ノワール 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

自根の古樹を含む自社畑ブドウ（80%）、ウィラメット・ヴァレーの厳選された買いブドウ（20%）を使用

醸造

ブドウは全て除梗し、光学選別機で選果、5 日間の低温浸漬、発酵は 10 日間行われ、一部は仏樽(20%新樽)、残りはステンレスタンクにて熟成、澱引きをし、グラヴィティ・フローで瓶詰

ABV：	13.6%
pH：	3.58
TA：	5.9 g /L
参考小売価格	4,250 円(税別)

テイスティング

親しみやすさの中にも刺激的な魅力を秘めた、躍動感あふれるピノ・ノワール。ジューシーなプラムの果実味に、チェリーの皮を思わせるタンニンが溶け込み、明るい酸味と見事に調和しています。シルキーでありながらエネルギッシュで、ウィラメット・ヴァレーのテロワールを表したような、エレガントさとチャーミングさを兼ね備えています。

WINE TO STYLE
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