

2022 Schramsberg Blanc de Noir North Coast シュラムスバーグ ブラン・ド・ノワール ノース・コースト

ブラン・ド・ノワール(黒ブドウから造る白)はブラン・ド・ブラン(白ブドウから造る白)の相方です。

シュラムスバーグでは、ブラン・ド・ブラン(白ブドウで造る白ワイン)と、ブラン・ド・ノワール(黒ブドウで造る白ワイン)を造っています。シュラムスバーグは、アメリカにおけるブラン・ド・ノワール生産の先駆者で、1967年から造り続けています。黒ブドウで白ワインを造るという事は、最適に完熟した果実を早朝に手摘みで収穫し、圧搾も穏やかに行わなくてはならないなど、それ相応の手間がかかります。だからこそ、このように明るいつまみの風味とすっきりとした酸、そして最低限のタンニン量というバランスの取れた味わいのワインに仕上がるのです。

ブラン・ド・ノワールは、食事と合わせていただくのに最適なワインです。やわらかめのチーズやナッツの風味のあるチーズ、マカデミアナッツを衣にして焼いた白身魚、そしてローズマリーやタイム等のハーブで焼いた豚ヒレ肉などと特に相性が良いです。

2022 年は、干ばつ、高い気温の影響で、収穫は早く始まり、収穫期間も早まりました。難しい年でしたが、収量が少なくなった結果、凝縮感のある香り豊かなブドウとなりました。ソノマのブドウは、洗練されたアロマとシャープなバランス、ナパのブドウは骨格と深み、メンドシーノの小さな房のブドウは、鮮やかなシトラスの洗練さをワインにもたらし、程よい熟成感とフレッシュ感のバランスが取れており、卓越した緻密さ、味わいの奥行き、そして個性を備えたスパークリング・ワインを生み出しています。

テイasting・ノート

2022 年のブラン・ド・ノワールは黄桃、アプリコット、レモンゼスト、オレンジに、微かなエルダーフラワーやアーモンドペースト、パイ生地のアロマが感じられます。鮮やかな酸味とシトラスや蜂蜜、カスタードのフレーバーに始まり、ジューシーで長い後味へ続きます。

詳細

原産地呼称:	ノース・コースト(North Coast) 60%ソノマ、14%メンドシーノ、 8%マリン、18%ナパ・ヴァレー
品種:	89%ピノ・ノワール、11%シャルドネ
収穫日:	2022 年 8 月 4 日～9 月 23 日
樽発酵:	12%
アルコール度数:	12.8 %
総酸量:	7.9g /L
残糖量:	8.0g /L
pH:	3.18
希望小売価格:	¥6,700(税別) 750ml

