



Chardonnay “Encore” California 2024

シャルドネ “アンコール” カリフォルニア

ストーリー

2009年に誕生した「Y by YOSHIKI」は、日本を代表するアーティストYOSHIKIと、ナパ・ヴァレーのワイン造り手一族の4代目であり醸造家のロブ・モンダヴィJr.とのコラボレーションです。ワインはカリフォルニアの上質な畑のブドウを使用し、このパートナーシップの芸術性、クオリティ、そして創造性を表現しています。このカリフォルニア・アペレーションのワインはYOSHIKIが「スマート・カジュアル」と呼ぶ、普段のライフスタイルにも寄り添うワインです。

2018年にリリースした2017年ヴィンテージのシャルドネは、発売まもなく完売するほど大人気のシャルドネとなり、翌2019年も“アンコール”と題して同じヴィンテージのシャルドネをリリースしました。人気・品質の高さを証明することになったこのシャルドネ“アンコール”は、名実ともにY by YOSHIKIの代表作品となり、2019年ヴィンテージ以降のシャルドネも“アンコール”として受継がれていく事になりました。

生育期

7月に高温が続き、ブドウのサイズと収量に影響を与えて思われましたが、キャノピーマネジメントを施しブドウの生育に適切なバランスをもたらし、全体的に品質の高いブドウを収穫する事が出来ました。白ワインは爽やかで生き生きとした鮮やかな酸味があり、赤ワインは凝縮感のある色合い、香り高いアロマ、そして豊かな果実味が感じられます。

醸造

ブドウはフレッシュ感をキープするために夜間収穫されます。ブドウはそのままプレス機に移され圧搾され、ジュースはステンレスタンクの中で発酵を始めるまで静かに保管されます。ワインはブドウのフレッシュ感を表現するためにステンレスタンクで発酵され、その後滑らかさとバランスの取れたふくよかさを与える為に、フレンチオーク、アメリカンオーク樽、一部ステンレスタンクで熟成されます。

ワイン

トロピカルフルーツの香りにほのかにバニラのニュアンスとクレームブリュレのフレーバーが重なり合い、鮮やかで表情豊かなシャルドネです。ミディアムボディに綺麗な酸味が感じられ、フレッシュで余韻の長いフィニッシュが、バランスの取れた味わいを作り出しています。

ブドウ品種： シャルドネ 100%

アルコール度： 13.6%

アペレーション： カリフォルニア

参考小売価格： ￥6,500（税別）



WINE&STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp