



Cabernet Sauvignon "Encore" California 2023

カベルネ・ソーヴィニヨン “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。

カリフォルニアで大規模な山火事が多発した2020年。収穫を目前に控えた畑が煙害に見舞われ、ワイン造りを断念したワイナリーも少なくありません。Y by YOSHIKI カベルネ・ソーヴィニヨン 2020 ヴィンテージも生産することができませんでした。ロブは直ちに2019年産のワイン確保に尽力し、改めてYOSHIKIとブレンド作業に入り、2つ目の2019年ヴィンテージのワインを完成させました。そして2019年ヴィンテージ以降のワインには“アンコール”と言う名が付け加えられました。

生育期

2023年のカリフォルニアは、冬の十分な降雨量と涼しい春によって、例年より遅い芽吹きと開花期間も通常より長い期間に渡りました。これにより、生育シーズンも長くなり、ブドウがゆっくりと時間をかけて完熟することが可能になりました。収穫は、前年と比較し数週間遅れました。夏に顕著な熱波が訪れなかった為、ブドウの樹、葉も健全に育ち、理想的な生育期となりました。

醸造

ブドウは自然な酸味のバランスを保つために夜間収穫されます。除梗された濃い色のブドウは発酵槽に移され発酵が始まり、果実と果汁は32℃に達し発酵が続けられます。この温かい温度の発酵でブドウの果皮から色やタンニン、美しいフレーバーが抽出されます。発酵終了後、ワインはフレンチオークとアメリカンオークにほぼ同量ずつ移され熟成され、リッチで滑らかで、長い余韻のあるワインとなります。

ワイン

力強く豊かなテクスチャーを誇り、ブラックベリー、完熟したプラム、カシスの豊かな香りにシダー、タバコ、ほのかなスパイスのニュアンスが調和しています。丸みのあるリッチな味わいに、柔らかく溶け込んだタンニンと、滑らかで長く続く余韻が加わります。



ブドウ品種： カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

アルコール度： 13.5%

アペレーション： カリフォルニア

参考小売価格： ¥6,800（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