Y by YOSHIKI

# Cabernet Sauvignon
# Oakville Napa Valley 2021

## ワイ・バイ・ヨシキ　カベルネ・ソーヴィニヨン
## オークヴィル　ナパ・ヴァレー 2021




ストーリー

2008 年、YOSHIKI とロブ・モンダヴィ Jr.が「Y by YOSHIKI」プロジェクトをスタートしました。それから 10 年後の 2018 年、カリフォルニアにおけるカベルネ・ソーヴィニヨンのアイコン的ワインを多く産出する銘醸地ナパ・ヴァレーのオークヴィルのブドウだけを使い、10 周年記念特別限定品「Y by YOSHIKI Cabernet Sauvignon Oakville Napa Valley」がリリースされました。

YOSHIKI が最高傑作と呼んだそのワインのクオリティの高さに次ヴィンテージを待望する声が高まり、それに答えるべくオークヴィル・アペレーションのワインを毎年リリースするプロジェクトが始まりました。2020 年ヴィンテージはナパの山火事の為ワイン造りを断念しましたが、5 ヴィンテージ目となるこのワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン オークヴィル 2021 年が、2024 年夏、リリースされます。

ヴィンテージ・ノート

2021 年ヴィンテージは収量が非常に少なく、凝縮した味わいを持つ小粒のブドウとなりました。ナパ・ヴァレーでは 2 年目となる干ばつの年ではありましたが、生育期初めにはブドウの樹のバランスを取るのに十分な雨も降りました。収穫は早く始まり、白ワイン用ブドウは 7 月 30 日に、赤ワイン用ブドウも 8 月 31 日には収穫が始まりました。2021 年の小粒のブドウは収量的には困難な結果をもたらしましたが、高い凝縮感のある驚くべきクオリティのカベルネ・ソーヴィニヨンを造る、最高のブドウとなりました。

ワインメーカーズ・ノート

ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン オークヴィルに使用されたブドウは、ナパ・ヴァレーで最もプレステージが高い地域の中心部に位置する畑から収穫されました。完熟したプラムやローガンベリー、小粒なハックルベリー、カシス、そして土壌からくる砕けた火打石や水晶のミネラル感が微かに感じられます。ワインはアラン・フーケ製のフレンチオーク樽（80%新樽）を使用しています。彼の代表的なマルゴースタイルのトーストレベルの樽を使い、その結果リッチでありながら絹の様な滑らかさを持つ、スムーズで長い良い余韻のあるワインとなりました。ワインメーカーは好みやお気に入りは持つべきではないですが、このワインを YOSHIKI のために造ることができて本当に光栄ですし、グラスの中は喜びで満ち溢れています。

**ブドウ品種：** カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
**熟成：** フレンチオーク樽、新樽 80%
**樽メーカー：** アラン・フーケ
**アルコール度：** 14.7%
**参考小売価格：** ¥52,000（税別）