



Vinedo
CHADWICK

ヴィンテージ2000

原産地呼称：マイポ・ヴァレー、プエンテ・アルト、
ヴィニエド・チャドウィック・ヴィンヤード
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数：14.2%
pH：3.65
総酸量：4.83 g/l（酒石酸換算）
残糖分：1.83 g/l
熟成：フランス産オーク樽で18か月、新樽100%

ヴィンテージ・ノート

雨の多かった冬の後、2000年のブドウ生育期は涼しい春から始まり、その後少しずつ気温が上昇しました。幸先よく、開花の間は好天で、均一な結実をもたらしました。収量を制限し、このヴィンテージを成功に導くためには、入念な摘果を行うことが必要でした。夏の間の気温は平均よりもやや低く、ブドウの成長に多少遅れが出た結果、遅い収穫となりました。ブドウがゆっくりと成熟することで、複雑なフレーバーの特徴と共にバランスの良い酸とアルコールが形成されました。



醸造

ブドウの品質を維持するために、収穫はとて朝早くに手作業で行われました。ブドウ畑はいくつもの小さな区画に分かれていて、区画毎のブドウは、個別のロットとして収穫され、除梗だけを行う開放ローラーで破碎した後、28～31℃で別々に発酵を行うことで、それぞれに望ましい抽出レベルを得ました。ポンプオーバーの回数と量も、望ましい抽出レベルによって異なります。全般的には、発酵中の回数は、醸しの最初に柔らかく果汁をかける段階と最後では異なり、発酵の活動がピークにある間はより頻度が高く、1日にタンク1基分をポンプオーバーします。発酵後も、果皮と接触した状態で通算25日の醸しを行いました。個々のロットはそのまま別々にフランス産オークのバリック、新樽100%で18か月熟成され、完全な清澄度を得るために5回の澱引きを行ったため、清澄作業は必要ありませんでした。2002年1月22日の壘詰の直前に、様々なロットのワインがブレンドされました。

醸造家のコメント

2000年ヴィンテージは、ドライ・チェリー、黒トリュフやチョコレートの香りを持つ、驚くほど複雑なヴィニエド・チャドウィックを生み出しました。ミントとローズマリーの香りが魅力的なアクセントを与えると共に、皮のような特徴が深みを与えています。味わいには、濃厚なテクスチャーと幾重にもなったフレーバー、熟れてスパイシーなタンニンがあります。中心となる果実の特徴はブラックベリーとブラックチェリーです。長い樽熟成が、バニラやトースト、コーヒーの香りを融和させています。長い余韻は充実していて、ベリー系フルーツと軽いミネラルの香りがあります。きめ細かくシルクのようなタンニンと素晴らしい酸が、このワインに長年にわたって熟成するバランスの良さを与えています。

2002年3月

テクニカル・インフォメーション

畑の面積：15ヘクタール、1992年と2015年に植樹
土壌のタイプ：石を70%含む沖積層の上に40cmの深さの粘土ローム質の表土
標高：650m
植密度：1ヘクタール当たり4,166本
平均収量：1ヘクタール当たり3トン
1月の平均気温： 21° C / 69,8° F
年間降雨量：328 mm / 12,9 in

