



## Vinedo CHADWICK

---

### ヴィンテージ2001

---

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：13.3%  
pH：3.62  
総酸量：4.80 g/l（酒石酸換算）  
残糖分：1.87 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

---

低い収量と長い成熟期のおかげで、熟れたフレーバーとタンニンを持った素晴らしい品質のワインが生まれました。この年はブドウ畑の管理が非常に重要となり、摘果と除葉を多く行うことで、収穫時期が遅かったとはいえ完全に熟したブドウを得ることができました。ブドウ樹の枝葉の成長をコントロールするため、灌漑を制限しつつカバークロープを増やすことで、土壌の湿度を減少させました。夏は1月初旬にかなり暑くなりましたが、断続的に涼しい時期があったため、収穫に大幅な遅れが出て、殆どのブドウ品種で通常より約2週間遅い収穫となりました。ヴィニエド・チャドウィックのカベルネ・ソーヴィニヨンは、前年より約1週間遅れて4月18日から19日に収穫されました。完璧な熟度を得るため、ブドウ畑は樹勢の強さによって小さな区画に分けられ、個別に成長をモニターしています。これらの区画毎に栽培上の決定がなされ、ブドウがどれも均一に最高の熟度に達した時点で収穫するので、区画によって異なるタイミングで別々に収穫が行われます。同じ畝の中であっても、場所によって2回から3回に分けて収穫する場合があります。収穫は手作業で、ブドウがまだ冷たい午前6時から9時の間に行われ、15キロ容量のトレーでワイナリーに運ばれます。



---

## 醸造

---

ブドウの品質を維持するために、収穫は早朝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けられていて、各区画のブドウは個別に収穫されます。除梗だけを行う開放ローラーでブドウを優しく破碎した後、区画毎の望ましい抽出レベルによって28~30°Cで別々に発酵を行いました。ポンプオーバーの回数と量は、望ましい抽出レベルによって異なります。通常は、醸しの最初の段階では柔らかく浸漬させ、後半の発酵がピークになる段階では、より高い頻度でより多くのワインを循環させます。そのため、発酵が最も活発な時期に集中的な抽出を行うこととし、1日に2回、タンク量の75%を循環させました。発酵後の醸しを行い、通算20日から25日間、果皮と接触した状態を保ちました。この結果、深い色調と充実した果実のフレーバーが得られました。ワインは区画毎に別々にフレンチ・オークの小樽（新樽100%）に入れ、18カ月熟成する間に澱引きを4回行ったため、ワインは透明で明るい状態となり、清澄作業は必要ありませんでした。2003年2月26日に瓶詰めする直前に、様々な区画のワインをブレンドしました。

---

## 醸造家のコメント

---

ブドウが長くゆっくりと熟したことで、2001年ヴィンテージはフル・ボディで凝縮した果実の特徴とまろやかなタンニンを持ったワインとなりました。カシス、杉、コーヒーが立ち上るアロマにフレンチ・オークの新樽からくる純粋で軽やかなバニラの香りが加わります。味わいには、熟れたブラックベリー、ポイズンベリー、ブラックチェリーの素晴らしい凝縮度が感じられ、長い樽熟成によってバニラが溶け込んでいます。バランスの取れた酸と引き締まったきめ細かいタンニンが、シルクのように滑らかな味わいを構成しています。充実した長い余韻にはベリー類と軽いミネラルのトーンがあります。密度の高い果実味とエレガントな構成があり、今すでに美味しく飲める状態ですが、これから長年にわたって複雑性を増していくワインであることも明らかです。

2003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

