



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ 2004

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%
pH：3.53
総酸量：5.24 g/l（酒石酸換算）
残糖分：2.0 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

2003/2004年のブドウ生育期は、2002/2003年より厳しい気候条件となりましたが、アルト・マイポのブドウ栽培地域、特にヴィニエド・チャドウィックの畑は、大きな気温の変化に良く適応しました。この年の積算温度は、過去の平均の1620度日より80度日高くなり、3月の気温（平均最高気温）は通常の28℃から約29～30℃まで上昇しました。

このような通常よりやや暑い気候条件により、ブドウ樹の両側で異なる成熟状態が生じました。午後の太陽が当たる側のブドウが、午前中に太陽の当たる側のブドウより早く熟したため、4月に、午後の太陽が当たる側の収穫を先に行い、その1週間後に午前中に太陽が当たる側の収穫を行いました。それぞれの側のブドウが青さも過熟した果実味も持つことなく、最高の成熟度で収穫されるために、このような方法が必要でした。

この畑では、普段から航空写真を使ったマッピングによって成熟度の異なる区画を分けて収穫を行っていますが、今回のブドウ樹の両側を別々に収穫する手法で、これを更に補完することができました。ブドウ生育期に降った45mmの雨は、主に成熟期の終わりに集中していたため、ブドウの健全度に殆ど影響はありませんでした。

最終的には、2004年のワインは引き締まっていて堅固な個性を持ちながらも、優れた凝縮度とタンニンの構成を示しています。



醸造

ブドウが高い気温にさらされるのを避けるため、朝のうちに手作業で収穫し、15kgサイズの小さいボックスに入れて冷蔵トラックでワイナリーに運びました。

素晴らしい品質のブドウを得られた場合、醸造における人的介入は最小限度に留めることができます。2004年のヴィニエド・チャドウィックがまさにこの例で、非常に伝統的な醸造技術のみにより、果実の持つ潜在能力の全てが表現されています。ワインの中に果実味が十分現れるよう、選果台の上で枝葉や傷ついた果粒を全て取り除き、ステンレススチール・タンクで、最適な抽出レベルとその年の条件（微生物の量と潜在アルコール度数）に合わせて24~26°Cの間で発酵しました。望ましい抽出レベルとなるよう、1日に2回のポンプオーバーを行い、毎回タンク容量の半分から全量を循環させました。最良のアロマと色調を得るため、ロット毎の状態に応じて20~26°Cで通算25~35日の醸し期間をとりました。醸し期間が終わると、果皮を残してワインを引き抜き、タンクからタンクへ2~3回の澱引きを行うことで、粗い澱を取り除きました。この後ワインはフレンチ・オークの小樽（新樽100%）に移され、18カ月熟成する間に自然に澄んだ状態となりました。

テイasting・ノート

このワインは輝きのある赤い色を呈しています。洗練された香りにはチェリーのような新鮮な赤い果実の特徴があり、軽いバルサミックな香りとトーストしたヘーゼルナッツの柔らかなニュアンスが加わっています。シルキーなエレガンスに包まれながらも、緊張感のある酸がみずみずしい味わいに新鮮さを与え、チェリーとプラムを思わせる凝縮した果実味が樽由来のコーヒーやカカオと融合しています。熟れたタンニンも洗練されていて、味わいにエレガントな構成と骨格を与えています。このワインには、この年の気候条件と合致した複雑性があり、新鮮で気品のある味わいは食事と共に楽しむのに最適です。涼しく暗いセラーに保管すれば、瓶内で今後10年は向上を続け、その後さらに10年は良い状態で飲むことができるでしょう。

2006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

