



Vinedo
CHADWICK

ヴィンテージ 2005

原産地呼称：マイボ・ヴァレー、プエンテ・アルト、
ヴィニェド・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：3.52

総酸量：5.67 g/l (酒石酸換算)

残糖分：1.95 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

春の10月から11月にかけては、例年よりやや低い気温となりました。12月以降の気温は例年に近いレベルとなり、この季節の最終的な積算温度は過去の平均とほぼ同じになりました。この状況により、ブドウの成熟は問題無く進行しました。フェノールの成長段階である開花、結実、ヴェレゾンは全て、2003/2004年の生育期よりも平均で1週間遅れました。春の雨（11月に77mm）の他に30mmの雨が成熟期に降りましたが、ブドウはほぼ成熟していたため、健全性や凝縮度に影響は無く、灌漑は不要となりました。全体的には、適度な凝縮度と果実の緻密さ、新鮮さを持ったワインが得られました。



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ワイナリーに運びました。ワインに良い果実味が現れるよう、選果台の上で慎重に2回の選果を行い、枝葉や傷ついた果粒を全て取り除きました。航空写真を利用して畑の各区画の成熟度を追跡したため、それぞれの区画で異なる最適な時期に収穫を行うことができました。

発酵はステンレス・スチール・タンクで、D-80とL-2056の酵母を用いて行い、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、24～30℃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℃で通算25～35日の醸し期間をとりました。その後タンクから澱引きされたワインはフレンチ・オークの樽（新樽100%）に移され、18カ月熟成しました。樽の中でマロラクティック発酵が起ることで、オークの特徴がワインに溶け込み、熟成の間にワインは自然に澄んだ状態となりました。

テイasting・ノート

「2005年ヴィンテージは、濃い赤紫の美しい色調を呈しています。凝縮感のあるエレガントな香りで、空気に触れるとともにブルーベリーやストロベリーのアロマが開いていきます。タバコ、ローストしたコーヒーの香りと共に、ダーク・チョコレートを思わせる甘い香りと、微かなトリュフ、杉、黒コショウが現れます。柔らかくきめ細かいタンニンと鮮やかで新鮮な酸が見事にバランスした味わいは、樽熟成から来る軽いカラメルの香りに新鮮な果実味が続き、凝縮した長い余韻が、ボトルの中で素晴らしい発展を遂げる長期熟成能力の高さを示しています。」

フランシスコ・ベッティグ、テクニカル・ディレクター
2007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

