



Viñedo CHADWICK

ヴィンテージ 2008

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97%、メルロ 3%
アルコール度数：14.5%
pH：3.48
総酸量：6.19 g/l（酒石酸換算）
残糖分：2.86 g/l
熟成：フランス産オーク樽で22か月、新樽100%

ヴィンテージ・ノート

温暖な気候がこの年の特徴で、過去の平均（1,599度日）より4%高い1,664度日という積算温度が記録されました。ブドウ生育期の始まりの春は涼しかったものの、1月には何度かの熱波が記録され、2月には多少暑さが収まりました。3月と4月も温暖だったことが積算温度を引き上げました。フェノールの成長段階は、寒く乾燥した冬と冬霜の発生に影響を受け、芽吹きは前年より10～15日遅れた反面、より均一なものとなりました。芽吹きと開花の遅れは過去の平均の範囲内であり、乾燥した冬による地下水の不足で枝葉の成長期間が短くなりましたが、結実とヴェレゾンの間にやっと回復したため、適度な樹勢で繁茂の少ないブドウ樹が形成されました。カベルネ・ソーヴィニヨンの収量は11%減少し、素晴らしい凝縮度と良いタンニンの構成を持ったブドウが得られました。



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。航空写真を利用して畑の各区画の成熟度を追跡し、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。ブドウがワイナリーに着くと、選果台の上で慎重に選果を行い、マストの品質に悪い影響を与える枝葉や傷ついた果粒等を全て取り除きました。発酵には、果皮とマストの接触が増すよう小型のステンレス・スチール・タンクを用い、最適な抽出レベルになるよう26~30°Cの間で発酵し、1日に3回のポンプオーバーを行って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24~27°Cで通算9~28日の醸し期間をとりました。タンクから漉きされたワインはフレンチ・オークの新樽に移され、22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によって、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で安定した状態となりました。

テイasting・ノート

「ヴィニエド・チャドウィック2008年は、深い紫を帯びたルビー・レッドの色調を呈し、ラズベリーやチェリーのような赤い果実を思わせる凝縮感のある複雑なアロマに、軽やかな花の香りとかシスやタバコのニュアンスが溶け込んでいます。果実の特徴は味わいの中にも現れ、素晴らしい酸がそれを際立たせています。非常に新鮮で、たっぷりとして瑞々しい味わいには良い重量感とエレガントなタンニンがあり、卓越した構成を杉やチョコレート、甘いスパイスの香りが彩っています。極めて長期熟成能力の高いワインです。」

フランシスコ・ベッティグ、テクニカル・ディレクター
2010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

