



# Vinedo CHADWICK

---

## ヴィンテージ 2009

---

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：14.5%  
pH：3.50  
総酸量：5.75/l (酒石酸換算)  
残糖分：2.70 g/l  
熟成：フレンチオーク樽で22か月熟成、新樽100%。

---

## ヴィンテージ・ノート

---

2009年ヴィンテージは、生育期の最後まで非常に暑かったことで記憶されるでしょう。何度かにわたって極端な天候が発生したことで、ブドウの生育に大きな影響が出るのが懸念されましたが、偉大なテロワールは驚くほど見事にこれを乗り越え、ブドウは完璧にバランスのとれた成熟度に達しました。ヴィニエド・チャドウィックの気候観測所で記録された1月の平均気温は21.4°Cで、過去2年（2008年は21.7°C、2007年21.2°C）とほぼ同じレベルでした。しかし、3月と4月は温暖で、過去2年よりもかなり高い気温となりました。例年よりも高い平均気温と最高気温が記録されたため、畑の中で午前中に太陽が当たる側と、午後の太陽が当たる側を異なるタイミングで収穫することが決定されました。これは、それぞれの側でブドウの成熟度に大きな差が出ていたため、最終的には収穫日に10日間の開きがありました。



---

## 醸造

---

ブドウを高い気温にさらさないよう、朝の涼しいうちに手作業で収穫し、ブドウがつぶれないように15kg容量の小さなコンテナでワイナリーに運びました。航空写真を利用して区画毎に異なるブドウの成熟度を追跡し、熟れた区画から順次収穫を行うことで、ブドウ全体を均一な熟度で収穫することが可能となりました。ワインの品質を期するため、選果台の上で注意深く2回の選果を行い、枝葉や傷ついた果粒を全て取り除いたことで、果実の特徴が余すところなくワインに表現されています。発酵には果汁と果皮の接触が増えるよう、小型のステンレススティール・タンクを用い、発酵温度を26～30℃の間に保ちました。発酵中は1日に3回のポンプオーバーを行い、最適な抽出レベルになるよう毎回タンク容量の50%から100%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℃で通算9～29日間の醸し期間をとりました。ワインは澱引きの後、フランス産オーク樽（新樽100%）に移され、22カ月間熟成しました。

---

## テイスティング・ノート

---

「ヴィニエド・チャドウィック2009年は、ルビー色のきらめきのある深い赤紫の色調を呈しています。チェリー、ラズベリーに少しイチゴが加わったような赤い果実のアロマがある凝縮した表情豊かな香りの背景には、森のフルーツや穏やかなナツメグ、コーヒー、シガーボックスの香りが加わり複雑性を増しています。味わいは、チェリーやカシスの赤い果実が主体となり、かすかなシガーボックスやナッツに縁取られたブルーベリーの軽やかな香りが加わります。このワインのエレガンスと非常によく熟れたタンニンが、重厚で充実した味わいをもたらしています。凝縮度と複雑性を持つ洗練された個性が、穏やかさに満ちた限りなく長い余韻と結びつき、瓶内での長い熟成能力を予言しています。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ  
2011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

