



Vinedo
CHADWICK

ヴィンテージ2011

原産地呼称: マイポ・ヴァレー、プエンテ・アルト
ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数: 14%
pH: 3.45
総酸量: 5.65/1 (酒石酸換算)
残糖分: 2.68 g/l
熟成: フレンチオーク樽で22か月熟成。新樽77%。

ヴィンテージ・ノート

この年は、実質的な毎月の最低気温、最高気温がともに低下したことにより、平均気温が前年や過去の平均よりも低い、涼しいヴィンテージとなった。この傾向は12月に最も顕著で、最高気温は7%、最低気温は10%、過去の平均よりも低くなった。1月は積算温度が過去3年間で最も低く、反対に2月は同時期で最も温暖だった。総積算温度は、1,497℃で、前年より12℃低く、過去3年の平均より89℃低いものとなった。



醸造

ぶどう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、15キロサイズの小さいコンテナでワイナリーに運んだ。航空写真によるぶどうの成熟度モニターのおかげで、どの区画が同じ時期に成熟するか、他の区画がいつ収穫時期を迎えるかを知ることが可能となった。ぶどうがワイナリーに着くと、選果台の上での丁寧な選別を2回行い、マストの品質に悪い影響を与える不完全な果粒や、葉や茎などの植物を取り除いた。その後、マストと澱の接触率を高めるため、小容量のステンレススチールタンクで発酵を行った。発酵温度は24~28℃で、毎日3回のポンプオーバーを行い、望ましい抽出レベルに合わせて、タンク容量の50~100パーセント分を循環させた。最も良いフレーバーと色調になるよう、各ロットの状態によって、通算浸漬時間は18~35日となった。その後フレンチオークの樽（新樽77%）で22か月の熟成を行い、清澄と酒石酸安定化の工程はその間に自然に進行した。

テイスティング・ノート

ヴィニエド・チャドウィック2011年は、深みのあるルビーレッド色を呈している。香りには偉大な複雑性を持ったアロマがあり、チェリー、ラズベリーの赤い果実と黒スグリののような黒い果実が先に現れ、それにデイルのスパイシーな香りが続いて、全てが背景にあるお香の香りに縁取られている。シガーボックス、かすかなめし皮、杉の香りも静かに姿を現す。口中では、非常にきめ細かいタンニンが際立ち、スムーズで持続性があり、あらゆる次元で複雑である。上質でエレガントなワインが持つ品格に溢れ、計り知れない長期熟成能力を持ったワインである。

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

