



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ2012

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
ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニオン100%
アルコール度数: 14%
pH: 3.49
総酸量: 5.68 g/l (酒石酸換算)
残糖分: 2.48 g/l
熟成: フレンチオーク樽で22か月熟成、新樽90%

ヴィンテージ・ノート

マイポ・ヴァレーにおける2011/2012年のぶどう生育期は、チリの他の産地に比べると柔和ではあるが、暑い年の気候条件となった。総積算温度は1,653度日で、過去3年の平均より33.2度日高かった。生育期間を通じて、平均最低気温、平均最高気温ともに、過去5年間の平均及び前年度よりも高かったが、1月は例外的に気温が下がった。2月と3月は最も気温が高く、平均気温が29.7℃に達した。2011年の春は寒いうちに芽吹きが始まったために成育が悪く、この年の収量は低くなった。低収量と高めの気温が重なったため、収穫時期は早まり、前年より2週間早く始まった。その結果、リッチで凝縮したフレーバーを持つぶどうが得られた。



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。航空写真を見ることで、どの区画が同じ時期に成熟するか、それぞれ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、不完全な果粒や、葉や茎などの植物を取り除いて、ワインの品質向上を期した。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を用い、24~28℃で発酵した。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23~40日の間となった。澱引きしたワインをフレンチオーク（新樽90%）に移し、マロラクティック発酵を経て、22か月の熟成を行った。清澄と安定化はこの間に自然に行われた。

テイスティング・ノート

「ヴァイニエド・チャドウィック2012年は、明るいチェリーレッドの色調を呈している。香りはゆっくりと開き、新鮮なサワーチェリー、ラズベリー、ブルーベリーなどの果実のアロマが次第に現れて、トリュフ、タバコ、デイルへ変化しながら、そこに白檀のニュアンスが加わっていく。このワインは、新鮮な赤や黒の果実とともに、杉やタバコ、コショウと、かすかなピタースイート・チョコレートが素晴らしく表現された香りと同じ味わいが、口中でパワフルに感じられる。その柔らかな感触と非常にシルキーできめの細かいタンニンが、クラスを感じさせ、エレガントで穏やか、かつ長い熟成能力を持ったワインを物語っている。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ

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

