



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ2014

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：13.5%
pH：3.52
総酸量：5.94 g/l (酒石酸換算)
残糖分：2.38 g/l
熟成：フレンチオーク樽で22か月熟成、新樽75%

ヴィンテージ・ノート

構成と深み、果実の凝縮度が素晴らしい均衡を見せています。このヴィンテージは引き締まったタンニンのあるフルボディなワインであると共に、この畑のテロワールが持つ純粋さと新鮮さが頂点に達していると言えるでしょう。

このブドウ生育期は、9月中旬に前例の無い霜害があり、収量が減少し、困難な春を予期させましたが、10月に気温が徐々に上昇すると状況が一変しました。春の合計積算温度は過去の平均より8%高くなったため、健全な開花と結実が起きました。

1月の暑く乾燥した気候で始まった夏は、早く均一なヴェレゾンへと続き、ブドウの状態は健全に保たれました。1月以降は大きな気温の変化が起り、4月中はずっと気温が低い状態が続いたため、合計積算温度は過去の平均よりも3%低くなり、ブドウはゆっくりと成熟して最高レベルの熟度に達しました。この結果、偉大なタンニンの構成と深みと共に、素晴らしいアロマとフレーバーの凝縮度を持ったワインができました。

全体的な収量の低さと乾燥した生育条件に加え、私達が常に追求するエレガンスと新鮮さ、純粋さを実現するため、収穫時期を早めることになりました。カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫は3月20日から4月10日に行われ、このワインを特徴付ける素晴らしいレベルの酸と鮮やかな果実味が維持されたブドウが得られました。2014年ヴィンテージは、個性的なバランス、果実の純粋さ、深い味わいが頂点に達した、ヴィニエド・チャドウィックの卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。



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。発酵は果汁と果皮の接触が増えるよう、小型のステンレス・スチール・タンクで行いました。最適な抽出レベルになるよう 24~28°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通算23~40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75%）に移され、22カ月間熟成しました。この間にワインの清澄と安定化が自然に進行しました。

テイasting・ノート

「この年は、生き生きとしたアロマとまろやかなタンニンに加え、ストラクチャーと新鮮さのデリケートなバランスが得られました。香りをかぐと、この魅惑的なワインが持つブルーベリーやダークチェリー、リコリス、かすかなビターチョコレートの穏やかなアロマに引き込まれます。口中では、このユニークなカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴である、生命力に満ちた新鮮さと、たっぷりとしたテクスチャーが、鮮やかな酸と素晴らしい黒い果実の味わいと完璧にバランスし、信じられないほど長い余韻へと続いていきます。そのきめ細かいタンニンと深みが、このエレガントなワインがこれから長年にわたって見事に熟成していくことを確信させます。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ
2016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

