



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ2015

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：3.5
総酸量：5.99 g/l (酒石酸換算)
残糖分：2.46 g/l
熟成：フランス産オーク樽で22か月、新樽73%及び
フールドル樽15%

ヴィンテージ・ノート

卓越した2014年ヴィンテージに続き、2015年ヴィンテージもまた理想的なブドウ生育期となり、ヴィニエド・チャドウィックから再び、偉大なエレガンスと純粋さを持ったワインが生まれました。ブドウの芽吹きは9月29日に始まりました。それに続く温暖な天候のおかげで、ヴェレゾン（ブドウの色付き）から良い成熟に達するまでの間、理想的な状態が保たれました。区画毎に早く綿密な収穫を行ったことで、ハングタイム（ブドウの実が樹上にある期間）は平均130日となり、その結果、新鮮さと傑出した凝縮度、深み、エレガンスと共に、理想的に熟した果実味を持ったワインを得ることができました。

全体的には、春の積算温度は過去の平均よりも7%高く、健全な開花と結実を促し、小粒で凝縮した果粒をもたらしました。夏の間積算温度は、実質的に過去の平均と同レベルとなりました。1月は典型的なアルト・マイポの気候で、均一で集中したヴェレゾンを確認しました。しかし、2月は気温が平均より7%低くなり、3月は平均より6%高くなりました。私達はヴィニエド・チャドウィックのエlegantで新鮮なスタイルを維持するために、この気候の変化に迅速に対応し、過去の平均より10日早い3月21日から、ブドウがまさしく理想的な熟度に達した状態で収穫を行いました。その後9日間続いた収穫の間も穏やかな天候が続き、フレーバー、アロマの要素、タンニンも理想的な状態で成熟を続けました。

結果的にヴィニエド・チャドウィック2015は、鮮やかで純粋な果実の特徴とシルキーで洗練されたタンニンとともに、素晴らしいレベルの酸を持っています。

これは、ヴィニエド・チャドウィックのテロワールが持つ傑出したエレガンスを、最高の形で表現したワインです。



醸造

ブドウを高い温度にさらさないよう、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。ワインの品質を期するため、ブドウは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きました。航空写真を利用してブドウの成熟が進む過程を追うことで、区画毎の熟度に応じて収穫のタイミングを決定することができました。

発酵は、果皮と果汁が接触する割合が高まるよう小型のステンレス・スチール・タンクを用いて、24~28℃の間で進行しました。ワインが最適な抽出レベルになるよう、1日に3回のポンプオーバーを行い、アロマと色調が増すよう、ロット毎の状態に応じて23日から40日の醸し期間をとりました。その後ワインは澱引きしてフランス産オーク樽に移されました。新樽比率は73%、ストックインジャーのフールド樽（15%）も使用しています。樽熟期間は22か月間で、樽熟成の間にマロラクティック発酵が起きました。

テイasting・ノート

「深く鮮やかなルビーの色調を持つ、2015年のヴィニエド・チャドウィックの最初の印象は新鮮な赤い果実で、リコリスやスグリのソフトな香りにペパーミントのようなハーブのトーンも感じられ、杉の木、葉巻の箱やクローブのニュアンスもあります。このワインはフルボディで、味わいも香りと同じリッチで新鮮な果実と共に、ソフトなハーブやなめし革、タバコ、リコリス、ビターチョコレート等の印象を与えます。口当たりはエレガントでまろやか、構成がしっかりしつつも繊細に磨かれたタンニンがあります。その緊張感とフレッシュさは、このワインが長期熟成することを可能にし、印象的な長い余韻に、きめ細かなタンニンとピロードのような滑らかさが続きます。ヴィニエド・チャドウィックのワインは、上質でエレガントなタンニン、バランス、純粋さを持ち味とする私達の畑のテロワールの典型的な特徴を表現しつつ、気品に満ちて熟成して行きます。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ
2017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

