



# Vinedo CHADWICK

---

## ヴィンテージ 2016

---

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97%、  
プティ・ヴェルド3%

アルコール度数： 13%

pH: 3.43

総酸度： 6.05 g/L (酒石酸換算)

残糖： 2.09 g/L

熟成： フランス産オーク樽で22か月、新樽80%、  
フールド10%

---

## ヴィンテージ・ノート

---

2016年のブドウ生育期は、ヴィニエド・チャドウィックにとって、再び傑出した品質を生み出す環境をもたらしました。非常に冷涼だった春の始まりがこの年の傾向を示し、長いハンギング・タイムのおかげで完璧に熟したブドウが、私達に祝福を与えました。このブドウは、純粋なフレーバー、そして何よりもヴィニエド・チャドウィックの特徴であるバランスとフィネスを兼ね備えていました。

7月の到来と共に、冬の始めに続いた乾燥した気候は優雅に終焉を迎えました。雨は11月にかけて降り続き、ブドウ生育期に必要な土壌中の水分を補完しました。

この雨は低い気温を伴い、春の間の積算温度は過去の平均より2%低くなりました。芽吹きは、前年より1週間遅れて9月28日に始まりました。これに続く10月の積算温度は過去の平均より33%低いものでした。11月末にかけて気温の上昇が始まると、徐々にブドウ樹のキャノピーが成長し、より温暖な天候となったことで、健全な開花と結実が確実なものとなりました。

夏の始めは、平均よりわずかに暖かいことが幸いし、ヴェレゾンは例年通り1月の第3週に始まりました。不均一な開花のため、ヴェレゾンの期間は長引きました。それでも、アルト・マイポ地区の完璧な夏は、典型的な気候のパターンを示し、ブドウが完璧に熟するのに必要な長く安定したハング・タイムをもたらしました。生育期の終わりにかけては、ブドウの糖度が確実に上昇し、低いアルコールレベルと爽やかな酸の素晴らしいバランスをも



った成熟状態に達しました。この生育期初期の気候が涼しかったことで、収穫時期は温暖だった2015年よりも16日遅い、4月5日から13日となりました。綿密に収穫日を選んだことで、全てのブドウは4月後半の123mmという記録的豪雨の直前にセラーに運びこまれました。

---

## 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。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。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。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18日から30日の醸し期間をとりました。その後ワインは漉き上げてフランス産オーク樽（新樽80%、古樽10%）とストックインジャーのフールドル樽（10%）に移されて22か月間熟成し、この間にマロラクティック発酵が起きました。清澄と安定化もこの間に自然に終了しました。

---

## テイスティング・コメント

---

「かすかな森の下草の香りからラズベリー、イチゴ、レッド・チェリーなどの新鮮で赤い果実がミックスする凝縮した香りへと移り変わり、焼き菓子、クローヴ、ナッツ、杉のニュアンスが加わります。シルクのように滑らかな口当たりから始まる味わいは、新鮮な赤い果実のフレーバーにタバコやカシスが感じられます。この複雑な味わいは純粋で際立った輪郭を持っています。きめ細かいタンニンが直線的でなめらかな感触を与え、偉大なエレガンスと凝縮度が、長年にわたって楽しめるワインであることを保証しています。」

—フランシスコ・ベッティグ、テクニカル・ディレクター  
2018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

