



## Vinedo CHADWICK

ヴィニエド・チャドウィックは、ドン・アルフォンソ・チャドウィックに捧げるために、チャドウィック・エラスリス家に伝わる高品質ワイン造りの伝統と優れた技術を駆使して造られたワインです。ヴィニエド・チャドウィックのブドウ畑がある場所には、元々ドン・アルフォンソ個人のポロ競技場がありましたが、チリの世界的高品質カベルネ・ソーヴィニヨンを生み出す畑に転換されました。ヴィニエド・チャドウィックはマイポ・ヴァレーのD.O.プエンテ・アルトにあり、わずか2年目のヴィンテージが、2004年1月にスティーヴン・スパリュアが司会を務めた伝説的な「ベルリン・テイスティング」で、同ヴィンテージのボルドー1級格付けワインやイタリアのスーパー・トスカーナを抑えて1位に選ばれるという快挙を成し遂げました。

### 2019年ヴィンテージ

**2019年ヴィンテージは、適度に温暖なブドウ生育期が卓越した品質のワインをもたらしました。3月が涼しかったおかげで、偉大な余韻の長さ、複雑性、新鮮さと純粋性を併せ持つワインができました。ブドウは長く穏やかな成熟を経て、完璧な状態で収穫されました。フィネスとエレガンスがヴィニエド・チャドウィック2019年の顕著な特徴となっています。**

降雨量が過去の平均より25%少なく乾燥した冬の後、春は温暖でした。芽吹きは9月23日に完璧な状態で始まり、均一な開花はチャドウィック家の過去の平均とほぼ同じタイミングで起こりましたが、10月と11月の気温は平均よりかなり高くなりました。

その後は適度に暑い夏が続き、1月と2月は通常より暑くなりました。果実を守るためにバランスのとれた枝葉のキャノピーを形成して適度な収量となるように調節すること等、全ての努力がブドウの成熟を助けました。

その後、3月は過去の平均気温を下回るほど涼しくなり、収穫期の直前にブドウがゆっくりと穏やかに成熟するために理想的な気候条件が整ったため、瑞々しい酸とアロマの凝縮度を維持しながら、完璧なまろやかさを持つタンニンが得られました。収穫は通常より早く3月15日に始まり、生き活きとした酸と繊細な複雑性、純粋さ、高い長期熟成能力を持った、これまでで最も高品質でエレガントなヴィニエド・チャドウィックが生まれました。

チリ及びマイポ・ヴァレーでは、2019年ヴィンテージは一般的に温暖なヴィンテージとみなされていますが、ヴィニエド・チャドウィックでは、このブドウ生育期の積算温度は過去の平均より6%高くなりました。このワインにとって幸運だったのは、高い気温が主に春に集中したことに加え、4月の記録的な猛暑が私達のブドウの収穫の後だったことでした。

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%

熟成: フレンチオーク樽で22カ月、新樽75%、フールドル樽25%

アルコール度数: 13%

「2019年ヴィンテージのヴィニエド・チャドウィックは、美しく魅力的なルビーレッドの色調に紫の煌めきがあります。複雑な香りにはチェリーやラズベリーのアロマがあり、全てがクローヴやナツメグのような甘いスパイスの繊細な香りに縁取られていて、そこにベストリーや黒い果実、フローラルなタッチも感じられます。味わいには、チェリー、ラズベリー・パイ、甘いスパイスがあり、何層にも重なる繊細な香りは穏やかに満ちていて、非常に長い余韻をとまなう洗練されたタンニンがあります。比類無いエレガンスとフィネス、フレッシュさを持つ、卓越したヴィンテージのヴィニエド・チャドウィックであり、素晴らしい長期熟成能力を持つワインです。」

—ワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ

2021年2月

