



Vinedo CHADWICK

マイポ・ヴァレー、D.O. プエンテ・アルト

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。

2020年ヴィンテージ

このヴィンテージの温暖で乾燥した気候条件が与えた試練のもとで高品質なブドウを得るには、畑での緻密な栽培管理が必要でした。その結果、ブドウはバランス良く成熟し、エレガントなタンニンと偉大な複雑性を持つ、素晴らしく凝縮度の高いワインを得ることができました。

この年の始めから土中の保水量が低い傾向が続いたため、冬の間には灌漑をする必要がありましたが、その結果、例年並みの9月20日に芽吹きが始まりました。温暖な春が完璧な気候条件をもたらし、非常に健全で均一な開花を迎え、ヴェレズンは通常より10日早い1月15日に完了しました。

アンデス山脈に近いロケーションがもたらすヴィニエド・チャドウィックのバランスのとれたテロワールと砂利の多い土壌、そして栽培チームの緻密な仕事のおかげで、ブドウは非常に穏やかに成熟し、フェノール類の成熟と糖分の蓄積の完璧なバランスが得られました。フレッシュなアロマの要素と良い酸を維持しつつ、望ましいレベルの熟度で収穫するため、チームは3月12日から29日に収穫することを決定しました。

やや収量が低かったものの、熟れて傑出した品質のヴィンテージとなりました。色が濃く、深みと凝縮度のある味わいには非常にエレガントなタンニンがあり、何層にも重なる複雑性と共にフレッシュさと純粋さがあふれた、表現力豊かなワインとなっています。

ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%

熟成: フレンチオーク樽で22カ月、新樽75%、フードル樽25%

アルコール度数: 13%

「ヴィニエド・チャドウィック2020は、紫の煌めきのある濃いルビーレッドの色調を呈しています。新鮮な赤い果実、カカオ、ナツメグと微かなバルサム系の芳香が何層にも重なった香りは偉大な複雑性を感じさせます。カシスのような赤や黒の果実を感じる魅惑的な味わいには、ほのかなダークチョコレートや甘いスパイスが加わります。この年のヴィニエド・チャドウィックには、偉大なエレガンスと瑞々しいフレッシュさに加え、石灰質の感触を思わせるきめ細かなタンニンがあります。凝縮度が高く素晴らしい深みを持つ味わいが、長い余韻へと続きます。」

ーワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ

2022年2月

