



*Viñedo*  
CHADWICK

---

## ヴィンテージ 2007

---

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： 14%  
                  pH： 3.5  
                  総酸度： 5.93 g/L (酒石酸換算)  
                  残糖： 2.60 g/L  
                  熟成： フランス産オーク樽で18か月、新樽100%

---

## ヴィンテージ・ノート

---

月の前半は高い気温が続き、マイポで絶対最高気温の32.5℃が記録されたことで早い収穫となることが予測されましたが、その月の後半に急激に気温が下がり、4月も低い気温が続いたことで、予測とは異なる結果となりました。ヴィニエド・チャドウィックのあるアルト・マイポにおける積算温度は、前年のブドウ生育期（1,612度日）と過去の平均（1,614度日）よりもやや低い1,597度日でした。低い平均気温と積算温度が示すように涼しい年ではありましたが、収量の低さと圧力配管を使った節水管理により、ブドウの成熟度と果実味の凝縮度は素晴らしいレベルに達しました。この節水管理、収量の低さ、選択的収穫が2007年のブドウ生育期の積算温度の低さを補いました。低い収量（ブドウの房と果粒が小さいため）のおかげで、2007年のワインには素晴らしいアロマと非常に凝縮した果実味に加え、みずみずしい味わいと甘くまろやかなタンニンが備わりました。2007年ヴィンテージは、傑出した品質であることを物語る鮮やかな酸と熟れてまろやかなタンニンを持つ赤ワインの中でも、特に秀逸なカベルネ・ソーヴィニヨンを生み出した、非常にフレッシュでエレガントな年として歴史に残るでしょう。

---

## 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（午前7～11時）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。発酵はステンレス・スチール・タンクを用いて 26～30°C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、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24～27°Cで30～33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100%）に移されて18カ月間熟成し、この間にマロラクティック発酵が起こることで樽の特徴がワインと融合しました。熟成の間にワインは自然に澄んだ状態となりました。

---

## テイasting・ノート

---

「2017年のヴィニエド・チャドウィックは、魅惑的な紫を帯びたルビーレッドの色調と、サワー・チェリーやタバコ、杉、甘いパイ、コーヒーそしてカシスを感じさせる複雑な香りを呈しています。味わいは香りの印象を確かなものにし、赤いフルーツと杉のフレーバーが続きます。とてもきめ細かく熟れたタンニンのある、重厚で充実した味わいが、このワインがボトルの中で見事に熟成していくことを物語っています。このワインのまろやかな味わいはエレガントさと複雑性を伴いつつ、気品に満ちた優美な余韻へと続きます。」

—フランシスコ・ベッティグ、テクニカル・ディレクター  
2009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