



2011 - ボーカノン・エステイト メルロー

商品番号 00139-11

米国, ノース・コースト, CA, ナバ・ヴァレーAVA,

ボーカノン・エステイト、ナバ、カリフォルニア州

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	フルボディ
アルコール	14.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	有機栽培, メルロー, プティ・ヴェルド				

テイステイングノート

濃いめのルビー色。縁はピンク。凝縮感のある香り。ブラックチェリーやイチジクなどのリキュールに、丁字やローズマリーといったスパイスが加わる。なめらかなアタックで、酸はソフト。厚みがあり、タンニンのストラクチャーもはっきりとしている。パウダー状の細やかなタンニンが豊か。後味にほんのりと渋みが残る。大きめのグラスで。

ボーカノン・エステイト、ナバ、カリフォルニア州



ボーカノン・エステイトは美しいナバ・ヴァレーに位置し、サン・テミリオン家の輝かしい歴史と経験を反映しています。ド・コニク家は、サン・テミリオンで260年間もブドウを栽培しているファミリーです。ナバでの歴史は、ジャック・ド・コニクが最高のブドウ畑を探し求めてナバ・ヴァレーに来た、1978年に始まりました。彼は、ナバ・ヴァレーが上質のワインの生産地になる可能性を秘めていると確信しました。土壌、向き、気候が完璧である、91haの比類ないブドウ畑を選ぶことができました。そこで育てられるブドウは極めて上質です。

自然の恩恵と、熟達したボルドー風ワイン生産者の知識豊富な手によって、ワインは、ボルドーのバランスとエレガントさをも具えた、カリフォルニアの濃縮された果実味を表現しています。新しいカベルネ・ソーヴィニヨンのブドウが追加されたのに伴い、これらのブドウ畑は、近年一層良くなりました。ナバ・ヴァレーにおいて、最近開発されたボルドータイプは、クローン337です。クローン4は、著名なボーリュウ・ヴィンヤード・ワインから開発された、カリフォルニアクラシックです。この経歴故、これらのブドウ畑は、ナバ・ヴァレー中のブドウ栽培家たちの羨望的のです。



ワイン生産者であるルイ・ド・コニクは、一族に伝わるワイン造りを維持しています。サン・テミリオンで18歳から修業し、ナバ・ヴァレーで父親ジャックのエステイトに参画しました。彼のワインは、フィネス、複雑な構造、口に含むとナバ・ヴァレーの果実の甘美な風味を表現します。全ての優れたワイン生産者のように、ルイは、完熟した果実と"テロワール"のありのままの特徴を強調することを得意としています。ワインは、9~24ヶ月間、厳選されたフランスとアメリカのオーク樽で丁寧に熟成されます。若い時でも濃縮された、豊かな風味があり、バランスが良いのですが、ワインは熟成するにつれてさらに良くなります。このエステイトには次のブドウ園が含まれています。

The Longwood Ranch (ロングウッド・ランチ) 新しいブドウ園を囲んでいる最も南に位置するブドウ畑は、穏やかな丘陵の等高線があり、石質ローム層と砂質土の土壌で、独特の微気候を持っています。

The Oakville Vineyard (オークヴィル・ヴィンヤード) ナバ・ヴァレーにおけるメルローにとって最も優れた地区にあります。砂利が混ざった粘土土壌が、低い収穫高で濃縮された高品質のブドウを実らせませす。

The St. Helena Vineyard (セント・ヘレナ・ヴィンヤード) シャルドネにとって、最も優れた良い地域です。ここは土壌は礫質のローム層と岩群が露出しています。ナバ・ヴァレーの最良なブドウ畑の一つです。