

“CrownPrince”PinotNoir 2017

種類豊富な幅広い果実味が複雑な酸味と共に幾層にも重なりワインのベースとなり、食事との相性が非常に良いワインとして造りあげられています。

私が揃えるトップ3のピノワールが持ち合わせる余韻の長さはさほどではないもののクラウンプリンスはクリーンでスパイシー、複雑なフレーバーを余韻に感じさせます。単体でも十分に満足できるピノであり大抵のメイン料理にも合わせることができる。充分今も堪能できますが今後5年が楽しみなピノです。

Estate”PinotNoir2017

このワインは2017年ヴィンテージを例えるのに最高な仕上がりです。豊かな果実、非常に香り高い香水感、十分な酸味とバランスのとれたタンニン、果実味に包まれたフィニッシュと余韻。すぐにでも楽しめる味わいではあるけれどもセラーで時を過ごせばより良くなることは間違いない。恐らくこれまでの2000年代の中で醸造されたベストなエステートピノ。35~38年の古木樹齢が大半のぶどう果実が作り出すエステートピノワール、周期的に品質や芳醇さをより良い方向に導いていることがわかる。

“Premium”Pinot Noir 2017

このヴィンテージのプレミアムピノは芳醇さ複雑さそして生きた力を感じる年です。表現をすることに非常に難しいワインでありこの若さが非常にそうさせています。きのこ、ハーブやスパイスなど湿った森を感じるテロワールが根底にあり、その上に数多くの果実が合いまみれます。100%新樽が与える影響は控えめではあるが複雑味を加え補っています。私の中でベスト・プレミアムピノワールに値するヴィンテージです。

Reserve”2017

私が造るもっとも完璧なピノワール。落ち着いた芳醇さとパワー、幾層にも重なる複雑な果実、長くて柔らかなタンニン、バランスは完璧で余韻の奥底に深みが描かれ、しっかりとした酸、そして極めて複雑な2度目のフレーバーとして感じるスパイス、ハーブ、湿った森が現れる。このワインは生き続けます、30年を超えてより良くなるでしょう。けれども今現在でも楽しめること違いありません。余韻のあとに広がるフレーバーは長期熟成することでより改良されるでしょう。

Estate Chardonnay. 2017

このシャルドネは果実の甘味がたっぷりある芳醇な味わい。酸と広がる味わいの端にあるグリップが果実味の後ろにひょっこり隠れています。このような味わいが完璧さとバランスを加えて口中を満たします。

Premium Chardonnay. 2017

ネクタリンや白桃、ナッツや柔らかいオーク樽の風味などが複雑にブレンドされ、中枢となるバランスのとれた酸の上に乗っかって完全にまとまっています。非常に長いフレーバーが口中に残ります。この畑の区画は現在38年の年を経ており、そのことが非常に複雑味のあるワインを造りあげている。このワインは最も複雑であるが縫い目のないシャルドネとなっている。これからの6~10年でより良くなるでしょう。100%新樽の中で15か月も経過しているにもかかわらず、樽の要素は控えめで目立たない、そして数年以内であれば気づかない可能性が高い。このシャルドネは細く、長く、繊細で複雑なワインとして熟成していくでしょう。