

Kimura Cellars

2013 Marlborough Sauvignon Blanc

葡萄品種	ソーヴィニオン・ブラン（単一畑）
アルコール	13.5%
pH	3.17
TA	6.6
Brix	22.5
瓶詰め日	2013年7月30日



畑の特徴

➤ 気候

マールボロのワイラウヴァレー西北に位置している畑は一日の温度の変化が多いのが特徴です。日中は暖かく夜になると非常に涼しくなります。このエリアはマールボロ地区ではゆっくりと葡萄が熟れます。

➤ 畑

はんらん原から運ばれた石ころと砂利質の混じったシルトの割合が多いローム層で、とても水はけが良く健康な葡萄が育つ土壌です。

この畑は2009年からニュージーランドのオーガニック認証機関「Bio Gro」の規定に沿った有機栽培を始め2012年に認証を得ています。



ワインメイキング

手摘みで収穫後、ワイナリーの選果台で熟れた健康な葡萄のみを厳選し使用しました。現在マシーンハーベストが主のマールボロソーヴィニオンブラン、しかし弊社は手摘み後に選果台を使い厳選した葡萄を使っています。

葡萄の持ち味を抽出するため長期にわたるスキンコンタクトを行い、その後にゆっくりと压榨機にかけました。発酵はステンレスタンクと少量の古樽にて行いました。数種類の酵母を使い分け、発酵後違った個性のワインをブレンドすることにより複雑で厚みのある味に仕上がりました。



テイastingコメント

色合い — 澄んだ淡いレモンイエロー

アロマ — 芳醇なレモンやグレープフルーツの柑橘系にパッションフルーツ、洋ナシなどの魅惑的なフルーツの香り、それらにハーブやミネラルに白い花のようなニュアンスが調和した香りがグラスの中に溢れます。

味わい — フレッシュな酸味と熟れた果実の風味がバランスよく調和したワインに仕上がりました。エレガントでありながら力強さもある味わいです。

2013年の特徴

今年は例年のソーヴィニヨン・ブランの他に少量のスペシャルキュベを生産予定でした。このキュベは通常のキムラセラーズとは異なりヨーロッパスタイルの製法を行いました。

100%樽発酵、マロラクティック発酵、亜硫酸微量、残等分なし、などニュージーランドらしいフルーツの風味を抑えたドライなワインです。

こちらのキュベは年内は樽熟成の予定だったのですが、実験的にメインキュベとブレンドしてみましたところ、最高のハーモニーを生み出していたのです。

メインキュベの他にスペシャルキュベをご紹介できるのが楽しみだったのですが、全てのブレンドが今年の本当のスペシャルキュベです。少量の面白いワインより、沢山の方に飲んで頂けるメインキュベのキムラセラーズの味わいを最優先に考えました。

2013年のワインは違ったキュベのブレンドもあり、例年より若干フルーツの風味が抑え目なドライなワインに仕上がっております。メインキュベのブレンド比率が高いので例年同様のスタイルを表現しておりますが、違ったキュベ（15%）のブレンドによりエレガントさと力強さも表現された魅惑的で複雑な風味のあるワインに仕上がりました。