

2018 Edmeades Mendocino County Zinfandel

Edmeades Winery

エドミーズ メンドシーノ カウンティー ジンファンデル エドミーズ ワイナリー

メンドシーノの大自然が育むジンファンデルの重厚で芳醇な味わい

カリフォルニア州ソノマ・カウンティの北側に位置するメンドシーノ・カウンティは、カリフォルニアのワイン生産地の中でも「最後の砦」と呼ばれる、現代社会とはかけ離れた大自然に恵まれた海岸山脈地帯です。そのメンドシーノのアンダーソン・ヴァレーに位置するエドミーズ・ワイナリーは、メンドシーノのテロワールを最大限に生かした、太く厚みのある濃厚な味わいのジンファンデルを造っています。

1963年に創設者ドナルド・エドミーズがアンダーソン・ヴァレーの2エーカーの畑にブドウを植樹。1972年にワイナリーを創設し、自身の名前を冠したブランドでワインを売り出しました。現オーナーのジャクソン・ファミリーがワイナリーを買い上げたのは1988年のことです。

カリフォルニアで最も冷涼なブドウ産地の1つであるメンドシーノ群の海岸山脈に広がるブドウ畑からカルトワイン・クラスのクオリティを持つ上質なワインを生産するこのワインブランドは、いずれメンドシーノ・カウンティを牽引するプレミアム・ブランドとなるでしょう。

エドミーズのアプローチは、伝統的であり、自然の摂理に即しています。敢えて明らかにローテクな手法をとっているのです。人的な干渉を最小限に留めながらワインを手造りすることで、収穫年や畑、品種の持ち味を余すところなく引き出し、メンドシーノ・リッジ、レッドウッド、ウキア・ヴァレーといった地域から果実味が前面に引き出され、美しくバランスのとれた最高級のワインを造っています。限りなくシンプルな手法をとることで、各産地の土壌や気候の個性をワインの味わいにはっきりと感じ取ることが出来ます。



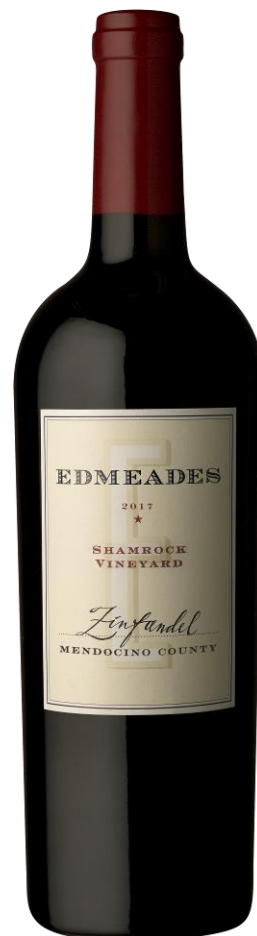
■主任醸造家: デイヴィッド・レディ・ジュニア■ エドミーズの主任醸造家デイヴィッド・レディ・ジュニアは、マーフィー・グード・ワイナリーの創設者である父親からワインの手ほどきを受けて育ち、10代の頃にロックスターになる夢を抱いてグレートフル・デッドというロックバンドを追ってアメリカ中を回り、やがてカリフォルニアに辿りつきます。この土地でデイブは、カリフォルニアのワインに完全に心を奪われます。カリフォルニアワインに初めて心奪われた時、デイブは、自分が醸造家としての舌を持っていることに気が付きました。カリフォルニアのワインセラーでの仕事は、デイブに醸造技術がワインの味わいに最終的にどのように生かされるかといったことを教えてくれました。南オーストラリアと生まれ故郷のミネソタでワイン造りの研鑽を積み、現在エドミーズの醸造責任者を務めるデイブは、ワイン造りを音楽の作詞になぞらえます。音に最も良くフィットする言葉を考える作業は、バランスのとれたブレンド比率を考えたり、ワインと最も美しく調和する樽を見つけたりする作業に似ているとデイブは考えます。

■テクニカル情報■ 産地: カリフォルニア州メンドシーノ・カウンティAVA 地形: ゴツゴツした岩の多い海岸山脈地帯
品種: ジンファンデル 76%、プティ・シラー15%、シラー9% アルコール: 15.7% pH: 3.83 生産量: 2,550 ケース
醸造: 手摘みで収穫し、天然酵母で小型の開放槽を使用し、手動でビジャージュしながら自然発酵。フレンチオーク(64%)とアメリカンオーク(36%)の樽で19ヶ月熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。
※ヴィーガン・フレンドリー・ワイン(動物性油脂・卵白不使用)です。

■コメント■ 最初にシナモンやアニスを思わせるベーキングスパイスの香りがしっかりと感じられ、次第にブラックベリーやカシス、ブラックプラム、チョコレートがけのストロベリーのアロマが徐々に表れます。力強さを備えながらもよく溶け込んだタンニンが濃厚な味わいを引き立て、心地よい酸を湛えたフレッシュな後味が広がります。

■相性料理■ 筋骨隆々とした力強くスパイシーでフルーティな味わいは、濃厚なソースをたっぷり付けた炭火焼バーガーやバーベキュー・チキン、茄子のパルメザン風、牛の骨つきカルビのシチューなど濃厚な肉料理。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は非常に素晴らしいヴィンテージで、例年よりも収穫量が増えました。この年は発芽と開花に遅れが見られ、5月は風が強く、涼しい気候でした。ポッター・ヴァレーとレッドウッド・ヴァレーには、若干霜が降りましたが、ほとんどの地域で被害の影響はありませんでした。夏は高温でしたが、収穫に近づくにつれ気温は下がり、日中は暖かく、夜は涼しいという理想的な気候の下、収穫を迎えることができました。収穫したブドウは、概して、糖度、成熟度共に良好で、酸度は昨年より高めでPH値は低下しました。収穫したブドウには、よく熟した豊かな風味があり、生産者は、メンドシーノ産の高品質ワインを生み出す可能性を秘めた良好なヴィンテージに期待しています。



上代価格 ¥4,200(税別)

JANコード: 4543190702751

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes