

2022 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24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・クラスの高品質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・グッド・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イフル・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 91%、シラー9% アルコール: 15%前後 pH: 3.84 醸造: 手摘みで収穫し、天然酵母で小型の開放槽を使用し、手動でピジャージュしながら自然発酵。フレンチオーク(57%)とアメリカンオーク(43%)の樽で9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■ 最初にシナモンやクローブ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、徐々にブラックベリーやカシス、ドライセージのアロマが表れます。丸みのあるテクスチャーを備え、焦点の定まったジューシーな果実味が広がります。よく溶け込んだ繊細なタンニンが濃厚な味わいを引き立て、心地良い酸が爽やかなフィニッシュをもたらします。

■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。

■2022 ヴィンテージ情報■ 例年と同時期に萌芽と開花が始まりました。春は涼しかったものの、気温は例年より高めであったため、順調な生育が期待できました。しかしながら、長引く熱波と灌漑水の制限が収穫期の課題となり、一部の品種で成熟の遅れがみられました。この年は、この地域で2019年以來の豊作となりました。猛暑となった9月上旬以前に収穫したブドウは、クオリティが高く、ふくよかな果実味に富んだワインが出来ました。



ワイン・エンスージアストのBest Buy ワインに選ばれました。

★ワイン・エンスージアスト 90点: フレッシュで凝縮感があり、ブラックベリーやブラックチェリー、ジンジャー、ドライフラワーの香りが漂う。口中でボイセンベリーやブラッドオレンジ、コリアンダー、ドライセージの風味がオレンジの皮、ダークチョコレートのアロマと溶け合う。引き締まったフィニッシュ。ブリスケット(肩バラ)と合わせたい。《2024/7/1 掲載》



上代価格 ¥5,300(税別)

JANコード: 4543190704120

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

Millésimes