

「ワインメーカーとして、私はあらゆる意味でミニマリストです。特にピノ・ノワールに関してはそうです」とデレクは語った。「芸術という、画家はキャンバスに色を何度も重ねるかもしれませんが、ピノを作るのは彫刻のようなものです。テロワールを究極の枠組みとして、純粋な品種表現だけが残るまで、できるものをすべて削っているようなものです。」デレクは、ラテン語で「贈り物」、「ギフト」を意味するブラヴィウムを 2007 年に設立しました。広く評価されている彼の少量生産ピノ・ノワールとシャルドネは、優れたストラクチャーと熟成のポテンシャル、そして爽やかな酸味を特徴としており、ワインとのシームレスなペアリングを可能にします。デレクの道を形作ったあらゆる影響の中でも、彼の家族のチェロキー族の伝統は、彼を適切なタイミングで適切な場所に導いた安定したドラムビートでした。彼の両親は子供の頃に彼に「ウインターホーク」という名前を与えました。今でも、ブドウ畑に生えている鷹の羽を見ると、デレクは自分が運命を全うしていることを思い出します。その豊かなレガシーが、地下室で彼の手を優しく導きます。デレクにとってテロワールは贈り物です。

栽培面積: -      オリーブ畑: -      標高: -      生産本数: 90,000

## Chardonnay Anderson Valley - Mendocino USA 2021 A.V.A. California -

¥7,800 税抜

¥8,580 税込

USA

度数: 14.2% - 生産本数: 11520 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

### コメント / Commento / Comment:

この活気に満ちたワインは、それが栽培されたブドウ畑の恵まれた立地を反映しています。淡い金色で、レモン、クルミ、クローブのスパイス、エキゾチックな白い花、ソルティタフィーの香り。レモンメレンゲとアップルパイのフレーバーが始まり、口の中は軽くクリーミーで、中程度の酸味が感じられます。このシャルドネはパーフェクトさが実現されており、寛大さとエレガンス、そしてバランスのとれたワインです。土壌の特徴を伴う永続的で複雑な風味が、このおいしいワインの余韻に残ります。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 10月 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: / Mesi / Month ボトル / Bott.

### テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry - ミネラル, Minerale, Mineral - 柑橘系, Agrumato, Citrus - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full      酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

