

Bravium Winery



「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。「芸術というと、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奪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、そして爽快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。

ブラン・ド・ノワール

Blanc de Noirs USA 2020 A.V.A. - Sparkling Brut

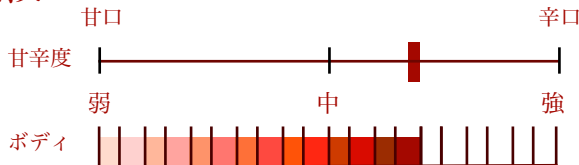
このシングルサイトブリュットナチュラルスパークリングワインは、残糖が 3 g/L 未満で、濾過せずに瓶詰めされました。それは特別な場所と特定のウインターシーズンを透明に語るワインであり、私のお気に入りのクローゼット、ニューとゼーロト、サーキュボトリングからインスピレーションを得た表現です。輝きのある軽いブルンズ色。生き生きとした熟した桃とネクタリンの果実を、甘いカスタードまたはチーズのペーストリーで包みました。オレンジの皮とハーブの香りが、明るく新鮮なフルーツと混ざり合います。エネルギーッシュで凝縮感があります。テクスチャーは豊かで風味があります。ビュアでダイナミック、フィネスがあり、トワイライトけれども刺激的な後味があり、非常に風味豊かで持続性があります。このワインは、はるかに長く熟成させたリザーブワインに期待される熟成感の特徴



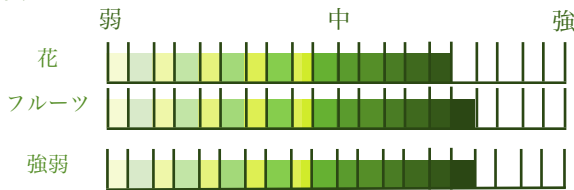
ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal: 100% ピノ・ノワール



味わい



香り



飲み頃



91

JAMES SUCKLING.COM



¥ 13,000 税抜
¥ 14,300 税込

ETLIVIN S.R.L.



230-0071
横浜市鶴見区駒岡1-11-5
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com

「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。「芸術というと、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奪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「ウィンターホーク」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

Blanc de Noirs USA 2020 A.V.A. California - USA

度数: 12.5% - 生産本数: 3,000 - Sparkling Brut

¥13,000 税抜

¥14,300 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ノワール



コメント / Commento / Comment:

このシングルサイトフルリキュットナチュラルスパークリングワインは、残糖が 3 g/L 未満で、濾過せずに瓶詰めされました。それは特別な場所と特定のウインテージを透明に語るワインであり、私のお気に入りのグロワーシャンパーニュとセロトリンサーージュボトリングからインスピレーションを得た表現です。輝きのある軽いブルンズ色。生き生きとした熟した桃とネクタリンの果実を、甘いカスタードまたはチーズのヘーストリーで包みました。オレンジの皮とハーブの香りが、明るく新鮮なフルーツと混ざり合います。エネルギーッシュで凝縮感があります。テクスチャーは豊かで風味があります。ピュアでダイナミック、フィネスがあり、トライタケレトも刺激的な後味があり、非常に風味豊かで持続性があります。このワインは、はるかに長く熟成させたりサーブワインに期待される熟成感の特徴をすてに示しています。これは、ティラージュ瓶詰めする前に、ヘースワインを澱とともにオーク樽(新樽ではない)で 10 か月間発酵および熟成させた結果であり、熟成プロセスを効果的に先送りします。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 10 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: スミレ属, Viola, Viola - 酵母の香り, Lievito, Yeast - ベリー, Frutto di bosco, Berries - ミネラル, Minerale, Mineral - 花の香り, Floreale, Floral -

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: 優しい - Setoso - Silky

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

