

# 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。

ピノ・ノワール・アンダーソン・バレー

## Pinot Noir Anderson Valley - Mendocino USA 2021 A.V.A. - 赤 Rosso

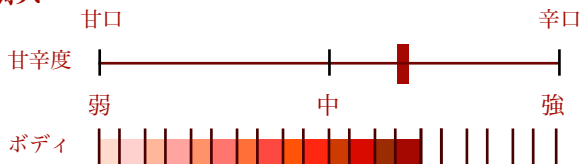


メントシーノカウンティの遠く離れた地域で生産されるこのワインは、典型的なアンダーソンバレーピノノワールであり、花の香り、熟した果実のフレーバー、風味豊かな要素が表現されています。鮮やかなルビーレッドのこのピノノワールは、チェリーコーラ、ハーブティー、ペニーロイヤルミント、バラの花びら、湿った土、そしてシナモンスパイス。甘美な入り口は口いっぱいに広がり、軽くカリカリとしたチェリー、ベリーハッチ、プラムのフレーバーをもたらします。ヘルベットのよう質感の中間口は果実味に満ちており、中程度の酸味とチョコレートの香り広がります。

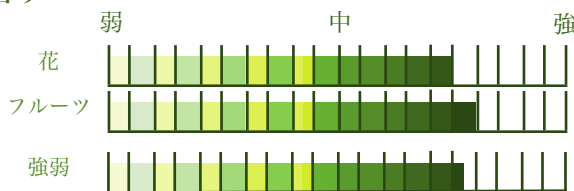
ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal: 100% ピノ・ノワール



### 味わい



### 香り



### 飲み頃



90  
JAMES SUCKLING.COM

93  
WINE ENTHUSIAST



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

¥8,600 税抜  
¥9,460 税込

「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

## Pinot Noir Anderson Valley - Mendocino USA 2021 A.V.A. California - USA

¥8,600 税抜

度数: 13.3% - 生産本数: 28,218 - 赤 Rosso

¥9,460 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ノワール

### コメント / Commento / Comment:

メント、シーノカウンティの遠く離れた地域で生産されるこのワインは、典型的なアンダーソンバレーピノ・ノワールであり、花の香り、熟した果実のフレーバー、風味豊かな要素が表現されています。鮮やかなルビーレッドのこのピノ・ノワールは、チェリー、コーラ、ハーブ、ティール、ペパーロイヤルミント、バラの花びら、湿った土、そしてシナモンスパイス。甘美な入り口は口いっぱいに広がり、軽くカリカリとしたチェリー、ペパーリッチ、プラムのフレーバーをもたらします。ベルベットのような質感の中間口は果実味に満ちており、中程度の酸味とチョコレートの香り広がります。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 20日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日 / 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: 6月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

### テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - チェリー, Ciliegia, Cherry - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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

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

