

ダックホーンがワールド・クラスのピノ・ノワールを造る為に起こしたブランド。各ワイン誌もトップクラスの評価

1997年アンダーソンヴァレーにおいてダックホーンによるピノノワールを使ったプレミアム商品「ゴールデンアイ」の製造が始まりました。ここでは5カ所のヴィンヤードからのブドウをブレンドし、洗練されたエレガントなワインづくりに取り組んでいます。メンドシーノ沿岸独特の海からの影響、立地、土壌を反映させたブドウは、気品にあふれ、洗練されたピノノワールを生み出すことで知られています。



| 商品写真 | 商品名 | AVA | タイプ | 年 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 摘要 |
|------|---|-----------------|-----|------|--------|---------|--|
| | Pinot Noir / Anderson Valley ピノノワール アンダーソン・ヴァレー | Anderson Valley | 赤 | 2017 | 750 | ¥7,000 | 完売 同VTG 1月末入荷 ハーフはスクリュージャップ マグナムは限定数入荷 |
| | | | | 2016 | 375 | ¥3,800 | |
| | Pinot Noir 100% 仏産樽16ヶ月熟成(新樽60%) 3カ所の自社畑を含む5カ所の畑のブドウを使用。リッチでしっかりとしながら、シルクのような口当たり。土、糞草、ラベンダー、ハッカのアロマに、チェリー、日本スモモとクロスグリの味わいが口中に広がり、口当たりは滑らかで肉付きがあり、チョコレートのニュアンスの樽香が心地よい長い余韻。 | | | | | | |
| | Pinot Noir Gowan Creek ピノノワール ゴーワンクリーク | Anderson Valley | 赤 | 2016 | 750 | ¥11,000 | 限定数入荷 16VTG 在庫僅少 新17VTG 価格変更なし 1月末 |
| | | | | 2017 | | | |
| | Pinot Noir 100% 仏産樽16ヶ月熟成(60%新樽) アンダーソン・ヴァレーにある ゴーワンクリークの畑は、気候的に穏やかな要素と、海からの霧の影響を受け夜から朝にかけて涼涼となる二つの要素を併せ持つ。ピノ・ノワールの典型的な特徴であるアロマ、瑞々しさと豊かな味わいがあります。 | | | | | | |
| | Pinot Noir Ten Degrees ピノノワール テン デグリーズ | Anderson Valley | 赤 | 2016 | 750 | ¥15,000 | 限定数入荷 |
| | | | | | | | |
| | Pinot Noir 100% 仏産樽16ヶ月熟成(100%新樽) 所有する4つの自社畑は涼しいアンダーソン・ヴァレーの最北(涼しい)に位置するナロー・ヴィンヤードと中央部(やや暖かい)にあるコンフルエンス・ヴィンヤードではおおよそ気温にして華氏10度の差があることから、テンディグリーズとつけられました。寒暖の差が濃厚で奥深いワインを造り出します。 | | | | | | |

ゴールデンアイ



ダックホーンがワールド・クラスのピノ・ノワールを造る為に起こしたブランド

ピノ・ノワール アンダーソン・ヴァレー
2017 Pinot Noir Anderson Valley 750 ml

希望小売価格 7,000 円(税別)



1996年アンダーソン・ヴァレーでダックホーンによるピノ・ノワールを使ったプレミアムブランド「ゴールデンアイ」を立ち上げました。メンドシーノ沿岸独特の海からの影響、立地、土壌を反映させたブドウは、気品にあふれたピノ・ノワールを生み出すことで知られています。自社畑のブドウをブレンドし、テロワールの個性を持つ果実がもつ豊かな味わいと上品さを洗練されたワインに作り上げることに精一杯取り組んでいます。メンドシーノ海岸沿いの海洋性気候と土壌が上質なピノ・ノワールを作りだします。

2017年収穫メモ

2017年は冬の間にたっぷり雨が降り、ブドウ樹は健康に育ち、高品質な果実を収穫できた年です。理想的な気温を保ったまま夏を過ごし、9月の熱波が早めの収穫開始を促しましたが、熱波の後に元に戻った気温と、ち密な灌漑管理により果実の熟成速度をゆっくりとさせ、理想的な状態で収穫できるように管理しました。酸と果実味が完璧にバランスした果実を得ることで、アンダーソン・ヴァレーの魅力が体現した、美しい骨格と瑞々しい味わいのワインができました。

ワインメーカーからのコメント

アンダーソン・ヴァレーの中でも温かい場所にある畑の果実の瑞々しさと、ヴァレーの中でも海に近い涼しい畑のブドウの素朴さがブレンドされて、それぞれの魅力を描き出しています。

摘みたての野イチゴ、土っぽさ、タバコの葉の甘い香り、迫力のあるイチゴのアロマと味わいしなやかなタンニンときれいな酸がワインに力強さと活力をもたらし、しっかりとした骨格、樽由来のパニラの印象が長いフィニッシュに感じられます

ピノ・ノワール 100%

収穫情報

AVA: アンダーソン・ヴァレー 4つの畑から収穫
収穫日: 2017年9月3日~10月7日 (前年より9日遅く始まり、3日遅く完了)
収穫時の平均糖分: 25.0°ブリックス

熟成: 仏産樽で16か月熟成(新樽60%)

テクニカル・データ: アルコール度数 14.5%、酸度: 0.58 g/100 ml