

ダックホーンが「ポストマーク(場所と日付の消印の意味)」を押して、リズナブル・カベルネの飲む楽しみをお届けします。

ダックホーン・ポートフォリオの新ブランド「ポストマーク(場所と日付の消印の意味)」。2018年ヴィンテージからダックホーンがコネクションを持つナバ・ヴァレーの自社畑&契約畑からリズナブル・ナバ・カベをお届けしましたが、2019年ヴィンテージからはその範囲を広げ、「パソ・ロブレス」からもリズナブル・カベルネをお届けします。パソ・ロブレスの可能性を熟知し、セレクトした適地のカベルネからブレンドします。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	"POSTMARK" Cabernet Sauvignon Paso Robles 「ポストマーク」カベルネ・ソーヴィニヨン パソ・ロブレス	Paso Robles	赤	2020	750	¥3,800	
Cabernet Sauvignon 96%, Petit Verdot 3%, Cabernet Franc 1% ダックホーンが新しくカベルネ・ソーヴィニヨンの適地を選んだのはパソ・ロブレス。その品質の高さと共に、価格のリズナブルさにも注目。広いパソ・ロブレスの中でも品質が高いと言われる国道101号より西のアデーラダ地区を中心に、中央部のエストラ、エル・ポマーにある区画をブレンド。自社畑&契約農家と密に連携し、収量、収穫時期、果実の糖度、成熟度、酸のバランスを見極めた。仏産樽熟成18ヶ月(新樽40%) ジューシーなベリー系アロマが立ち上がり、凝縮したダーク・チョコレート、コーヒー、煮詰めたプラムの味わいに、しなやかで優しいタンニン							



ダックホーン・ヴィンヤーズが「ポストマーク」を押して、
パソ・ロブレスからラグジュアリーなカベルネをお届けします。

Postmark= 消印 消印は昔から重要な場所や日付を示すために手紙に押される公的シールですね。

1本のワインを開けることは、消印が押された手紙を開けるような体験を創り出します。ワインは過去の独特なヴィンテージや場所にあなただを選んでくれます。では、パソロブレスからのポストマークをご紹介します。このワインのコルクを抜くとき、友人からの手紙を開けた時のように喜をもたらすように。

カベルネ・ソーヴィニヨン パソ・ロブレス
2020 Cabernet Sauvignon Paso Robles

希望小売価格 3,800 円 (税別)

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 96% / プティ・ヴェルド 3% / カベルネ・フラン 1% AVA: パソ・ロブレス SUB AVA: エル・ポマー

2020年ヴィンテージについて: 涼しい冬と3月、4月までの降雨の影響で芽吹きが遅れたが霜の問題は無く、穏やかな春と初夏が続き良い条件のもと開花を迎えました。夏の終わりの暑さが成熟の後押しとなり、カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫は例年より早く9月16日に始まりました。山火事での煙の影響により葡萄の選別には厳しさが求められましたが、ダックホーンでは絶対的な品質を保证するために徹底的に選別した結果、非常に複雑で深みがありダークフルーツの果実味溢れるワインとなりました。

醸造: 仏産樽にて18か月熟成(新樽40%)

味わい: パソ・ロブレスの最上のカベルネの魅惑的な特徴であるジューシーな黒系果実の味わいとピロードのようなタンニンをもつこのワインは、ラズベリーのコンポート、ブルーベリー・ジャム、アニスやフェネルなどの魅力的なアロマから始まり、樽由来のパナラと糖蜜のニュアンスも感じさせます。豊かなベリー系のフレーバーから始まり、幾重にも重なるチョコレートとクローヴ、灰かに香るシナモン、ナツメグ、ショウガなどのペイキングスパイス等の香りが次々と現れ、長くドラマチックなフィニッシュへと導きます。しっかりとした骨格のワイン。

ダックホーン、パソ・ロブレスに自社畑取得

2022年5月にサン・ミゲル・ディストリクトに116haのカベルネの畑を所有する Bottom Line Ranch を買収。ダックホーンのセントラル・コーストのワイン生産プログラムを監督する PJ Alviso によると「カベルネに特化したこの畑は畝の向き、台木、クローンの選択において素晴らしい基礎があり希少な存在。」とのこと。今後ポストマークとデコイにこの畑から葡萄を供給します。

ヴィンヤード・マネージャーはランディー・ハインゼン。元バクストファー・ヴィンヤードのヴィンヤード・マネージャー。

パソ・ロブレスについて

パーカー100点を取るサクサム、ジャスティン、タブラスクリーク、ラヴァンチュールなどが有名。リッジがAVAワインを造るなど、ナバの生産者が良質でリーズナブルな葡萄を求めての進出も増えています。

日中暖められた空気が上昇し真空効果によって午後になると海からの冷たい霧がテンブルトン・ギャップを通過して流れ込み、昼夜の気温差を生み出す。そのため凝縮した果実味を持ちながら美しい酸も備えたカベルネを産出する。

ワインメーカー: ケイティ・ボヴァー

カリ・ポリ(カリフォルニア州立工科大学)でワインの栽培・醸造を学びました。セントラル・コーストで15年以上の経験を持ち、産地としてのパソ・ロブレスを深く、ニュアンスまで知り尽くしています。

ケイティ曰く「パソ・ロブレスは、ナバ・ヴァレーに次いでカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培面積が多く、カリフォルニアで最もエキサイティングなワインを生み出す場所。ケイティはダックホーン・ブランドのセントラル・コーストのワインメーカーも務めており、「ダックホーン・ブランドの経験、ビジョン、価値観をポストマークのワイン造りに生かすことで、このワールドクラスのワイン産地であるパソ・ロブレスをもっと多くのワインラバーに知ってもらえることを嬉しく思います。」とも語っています。

