

PAUL HOBBS

2014 CABERNET SAUVIGNON

NATHAN COOMBS ESTATE
COOMBSVILLE, NAPA VALLEY

畑

- オーナー：Paul Hobbs Winery
- アペレーション：クームスヴィル ナパ・ヴァレー
- クローン：337, 214 (cabernet franc)
- 台木：110r, 3309 (cabernet franc)
- 植樹：2002年, 2007年
- 土壌：南西向き、Guenoc Rock Outcrop Complex、“Haire”ローム、“Haire”粘土質ローム、Sobrante ローム
- 仕立て：Bilateral Cordon
- 収量：3.8 トン / エーカー

収穫

- 収穫日：10月9日～20日
- ブリックス：25.8°
- 生育期：2014年は素晴らしかった2012年と2013年に続き、申し分のないヴィンテージとなりました。冬が乾燥していたため、ブドウの樹勢が抑えられ、熱波がなく長く続いた暖かい夏が全体的に生育期を延ばし、ブドウはムラなく成熟しました。土壌の個性やスタイルがそのままブドウに反映され、複雑味を持つクオリティの高いヴィンテージとなりました。

醸造

- 手摘みのブドウ（夜間）
- まだブドウが冷たい状態で手で選果
- 密閉式小型ステンレスタンクで自然酵母による発酵
- 6日間のコールド・ソーク、合計29日のマセレーション
- 手作業で優しくパンプオーバー、デレスタージュ
- 樽の中で自然に起こるマロラクティック発酵
- フレンチオーク樽で20ヶ月熟成、新樽100%
- クーパー：Taransaud, Baron, Darnajou, Radoux
- 品種：98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
- 2016年6月瓶詰め、無清澄・無濾過

テイasting・ノート

2012年がファースト・ヴィンテージの自社畑のワインです。ネイサン・クームスの畑は穏やかな気候と特殊な土壌を持つ、とてもダイナミックで濃厚なワインです。インクのような黒がかった紫色。スマイル、ドライハーブ、ブラックチェリー、カシス、ダーク・チョコレート、ブラックベリー・タルト、砕いたグラファイトの香りがあります。口に含むと、噛めるようなタンニンとバランス良い酸が、パワフルで複雑な余韻と共に感じます。

希望小売価格 ¥60,000（税別）

