

スミス&フック
2017 Cabernet Sauvignon Central Coast
カベルネ・ソーヴィニヨン セントラル・コースト

1970年代半ばにモントレイで牧場を購入し、そこを開墾してブドウ畑にしたのがハーン・ファミリー・オブ・ワインのオーナーであるニッキー・ハーンのワイン造りの始まりでした。モントレイのサンタ・ルシア・ハイランズに、馬の放牧していたスミス・ランチと何世代にも渡って牛の牧場であったフック・ランチを見つけブドウを植える決心をしました。そこでニッキーは彼らに敬意を払いスミス&フックの名を付けたワインをリリース。大変に高い評価を得たファースト・ヴィンテージの1980年以降、絶えることなくそのワインを造り続けています。

生育期とヴィンヤード

冬の間に降った十分な雨のお蔭で、土壌は生育期のスタートに向けて完璧な状態となりました。安定した短い開花期と生育期前半の冷涼な天候が、畑のブロックによる差異を最小限に抑えました。初夏の気温は例年に比べ若干低く、一方で夏後半は日中・夕方共安定した暑さが訪れました。これらの条件がフェノール系成分を十分に完熟に向かわせ、結果的に深い色合いとバランスのとれたタンニン、まろやかで柔らかな酸味を持つ美しいワインとなりました。

テイasting・コメント

濃い色を持つ果実や黒スグリ、甘いスパイス、香ばしいオーク樽等の生き生きとしたアロマが感じられます。フルボディで、粘着性のあるまろやかな口当たり、しっかりとしたタンニンの骨格が感じられ滑らかな後味へと続いていきます。このビッグなスタイルのワインは、ローストダックやビーフステーキ、スペアリブ等に良く合います。



アペレーション：セントラル・コースト

ブドウ品種：100%カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンヤード：サン・アントニオ・ヴァレー、パソ・ロブレス、
ヘイムズ・ヴァレー、アロヨ・セコ、サン・ベニート・カウンティ

収穫時の糖度：25.5-28 ブリックス

総酸度：0.64g/L

pH：3.75

アルコール度：14.8%

樽熟：60%フレンチオーク新樽で15か月熟成

参考小売価格：¥4,700（税別）

