



YACOUBIAN-HOBBS



## 2017 YACOUBIAN-HOBBS DRY WHITE WINE AGHAVNADZOR, VAYOTS DZOR, ARMENIA

ヤクービアン・ホブス ドライ・ホワイト・ワイン  
アガヴナツゾール ヴァヨッツ・ゾール アルメニア

### 友情とワインへの情熱が生んだパートナーシップ



ワイン発祥の地の一つアルメニアで、ヤクービアン兄弟と世界的醸造家ポール・ホブス (Paul Hobbs) が展開するコラボレーション・ワイナリーです。彼らのミッションはアルメニアの歴史と伝統を守りながら、世界が注目するハイ・クオリティのアルメニア産ワインを造ることで、標高1,300メートルにあるミネラル分を多く含むヴァヨッツ・ゾール地方の土壤に植えられた土着ブドウを使い、ポール・ホブスらしいモダンなスタイルのワインに仕上げます。

ヴァヨッツ・ゾールは首都エレバン (Yerevan) から約 100km 南東にあり、アルメニアで最も重要な農業拠点とされています。その中でも火山性土壤の中に石灰岩が点在するアガヴナツゾール村 (Aghavnadzor) 周辺が、栽培種のブドウに適していると言われています。昼夜の寒暖差が大きく、とても乾燥しているブドウ産地です。



### ブドウ品種

#### 80% VOSKEHAT

アルメニアを代表する白ブドウ品種ヴォスケハットは「黄金の実」と訳されます。果皮が厚く、アガヴナツゾールの岩だらけの高地で、暑い夏と寒く厳しい冬に耐えられるブドウ品種です。ヴァラエタルワインやブレンドワインに使用され、花のようなアロマとトロピカルフルーツや核果の風味をワインにもたらしめます。

#### 10% KHATUNI

カトゥーニはミディアムサイズで、皮が厚いブドウ品種です。さわやかな酸味とフローラルな香りをブレンドに与えます。

#### 5% QRDI

クルディはとても晩熟なブドウ品種です。ブレンドとして使われることが多く、ワインにフレッシュさを与えます。

#### 5% GARAN DEMAK

ガラン・デマックは「羊の尾」を意味し、岩の多い半砂漠の土壤を好むブドウ品種です。繊細な果実のアロマと、まろやかな舌触りをワインに与えます。

### 醸造

発酵と熟成をステンレスタンクにて行いました。

### テイastingノート

黄金色。白百合、マグノリア、柑橘、カリン、白胡椒、ミネラルがあります。口に含むと、鮮明な酸から来る爽快感がリッチなミッドパレットに感じられます。長い余韻とともに、ピーチやアルメニア産のアプリコットが香ります。

### 参考小売価格

¥3,200 (税別)

