

Blank Canvas



## ブランク・キャンバス リード シャルドネ

Blank Canvas Reed Chardonnay

|        |               |
|--------|---------------|
| 商品コード  | NZBC206       |
| JANコード | 5060053963313 |
| ワイナリー  | ブランク・キャンバス    |
| 生産国    | ニュージーランド      |
| 産地     | 南島 / マールボロ    |
| ヴィンテージ | 2024          |
| 色/味わい  | 白/辛口          |
| ぶどう品種  | シャルドネ100%     |
| 容量/入数  | 750ml/6       |
| キャップ   | スクリュューキャップ    |
| アルコール  | 13.50%        |

### 畑

友人でもあり勤勉な生産者、ピートとアン・リードが所有する畑。ワイラウ/ワイホパ  
イ・ヴァレーの河口に位置する彼らの土地に、初めてブドウの木を植えたのは2001  
年。このシャルドネの区画は、粘土が混じった中程度の樹勢を生み出す沖積シルト。  
100%クローン95のシャルドネで、そのエレガントさとアロマの複雑さが気に入って  
います。2023年3月27日に手摘みで収穫されました。

### 醸造方法

シンプルかつ真摯に造られたこのシャルドネは、優しくホールバンチプレスされ、非  
常に濁ったフリーランジュースは、約40%の新樽と熟成したフレンチオークのパンチ  
ョン（500L）に移される。そこで常温の酵母で発酵を開始し、一次発酵と自然なマロ  
ラクティック発酵を妨害することなく完了させた。2024年2月28日に清澄も濾過もせず  
に瓶詰めする前に、丁寧に澱引きされ、軽い澱の上でさらに数ヶ月間熟成される。ア  
ペラシオン・マールボロ・ワイン認定。ヴィーガン

### コメント

驚くほどテクスチャーのある風味豊かなワイン。肉付きの良い白いネクタリンと果樹  
園の果実味、火打石を中心とした緻密さ、そして穀物のような蜂蜜のような豊かさ  
がある。生き生きとした酸味は、力強くも風味豊かなオーク樽の風味を、明確であり  
ながら印象的に表現している。100%野生酵母による完全固体発酵とバトナー  
ージュなしの12ヶ月の澱とともに熟成させることで、何層にも重なる複雑性が生まれる。このワイ  
ンはクリスタルのようにピュアなワインなので、今すぐ飲むこともできるし、セラー  
で熟成させ、3次的発展の恩恵を何年もかけて享受することもできる。

### テクニカルデータ

pH 3.23  
酸度 5.6g/L  
SO2 60mg/L

### 受賞・評価

【2023】

94 Points - Cameron Douglas MS

96 Points - Top 5 NZ Chardonnays 2024 James Suckling

93 POINTS - Erin Larkin, Wine Advocate

標準小売価格 ￥7,500 (税込 ￥8,250)