

Blank Canvas



ブランクキャンバス アンセム ピノ・ノワール

Blank Canvas Anthem Pinot Noir

商品コード	NZBC510
JANコード	746935809423
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 / セントラル・オタゴ
ヴィンテージ	2021
色/味わい	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ピノ・ノワール100%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.50%

畑

土壌は、古い、風化したシルト/シストの黄土の堆積物で岩石の多いシスト（片岩）の沖積土の上にあります。ブドウの樹はハイ・コルドンで仕立てられ、VSPで育成されています。平均樹齢は19年。ギブストン・バレーで最初に植樹されたブドウ畑の一つです。

醸造方法

手摘み収穫されたブドウは少量厳選され、冷蔵トラックでマールボロにあるワイナリーまで一晩のうちに運搬。果実の50%は房ごと残し、残りは房のまま破碎しました。4?5日の低温浸漬の後、自然発酵。14日間の発酵期間中に手作業でプランジングを行い、その後フリーランジュースを抽出し、残りのワインと果皮をフレンチオークのバリック（新樽率35%）に圧搾。自発的マロラクティック発酵とともに12ヶ月間熟成。漉引きの後、3ヶ月間穏やかに静置し、再び穏やかに漉引きを実施。2019年6月19日にノンフィルターでボトリング。さらに瓶内熟成瓶13ヶ月間後リリース。

コメント

マットとソフィー・パーカー・トムソンMWは、セントラル・オタゴの活気に満ちた環境で育ったこともあり、敬愛するこの地のピノ・ノワールを育てるためのブドウ畑を長年探していました。そして辿り着いたのがギブストン・ヴァレーにあるアンセム・ヴィンヤードです。伝統的に冷涼な産地であるこの地区にとってこの年は特別で、繊細なレッドチェリー、ラズベリー、スマイルを表現するピノ・ノワールは、スイートな風味とすっきりとした下地を持ち合わせています。天然発酵、50%の全房使用、低トーストのオークを使用することでワインにエレガンス、複雑性、ストラクチャーを与えています。ミニマリスト・フィロソフィーを維持するため、時間の経過によって自然の沈殿物などが起きることを承知の上でフィルターをかけず瓶詰めしています。

350ケース限定生産。

テクニカルデータ

酸度 5.6g/L

pH:3.6

総SO2 45mg/L

受賞・評価

【2021】

95 Points - James Suckling

95 Points - Cameron Douglas

94 Points - Anne Krebiehl MW, Decanter

95 Points - Bob Campbell MW

94 Points - Erin Larkin | Wine Advocate

標準小売価格 ￥9,000 (税込 ￥9,900)