

クラウディーベイソーヴィニヨンブラン2020 試練を乗り越えた記憶に残るヴィンテージが誕生！



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）は、取り扱いのニュージーランド ワイン「クラウディー ベイ」より、ソーヴィニヨン ブラン 2020年のヴィンテージを発売いたします。今年のヴィンテージは、ワイナリー史上最高の出来であると同時に、これまでにない特別な状況下で造られたワインとなり、まさしく記憶に残るワインとなりました。

ニュージーランドの2019/2020年の生育シーズンは、母なる大地が1年を通して素晴らしい条件を与えてくれたので、果実は想像し得る限り、完璧に近い状態でワイナリーに運ばれました。今年も乾燥した年でしたが、前年よりやや涼しく、素晴らしいバランスと洗練された酸味に加え、クラウディー ベイらしい鮮やかな果実味を伴ったソーヴィニヨン ブランが誕生しました。

収穫期間中、ニュージーランドはコロナウイルスによるパンデミックで国境封鎖処置が取られましたが、幸いにもワイン産業は必須産業に認められ、ブドウの収穫を継続することが認められました。クラウディー ベイのエステート ディレクター、ヤン シェンは「私たちが働いていた環境は理想とは程遠いものでしたが、この素晴らしいヴィンテージの誕生を祝うことができ大変光栄です。コロナウイルスによる制限で生産過程での負担が大幅に増加しましたが、プロフェッショナルなチームの献身的な働きにより成就しました。このヴィンテージは、成し遂げた経緯という点において記憶に残るものとなりますが、また、クラウディー ベイの最良のヴィンテージの1つとしても記念すべきものだと確信しています」と語っています。

クラウディー ベイ、テクニカル ディレクターのジム ホワイトは、「ヴィンテージの実証はグラスの中身であり、収穫中は本当に苦労しましたが、ボトルの中のワインからは知るよしもないのです。2020ヴィンテージは、美味しい柑橘類や有核果実の凝縮された新鮮な風味の特長に加えて、繊細さとバランスを持ったクラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブランの全てが込められています」と、その熱い思いを言葉にしました。

この忘れえぬ素晴らしいヴィンテージをぜひともお楽しみください！

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオンブラン

2020



ティスティングノート

2020年のソーヴィニオンブランは、熟したグレープフルーツ、コブミカン、パッションフルーツの香りが魅力的に際立って感じられる、華やかなワインです。口に含むと、ピリッとしたライムやレモングラス、ジューシーな有核果実の味わい、わずかなミネラル感に支えられ、食欲をそそります。鮮やかに凝縮された果実味とフレッシュさは、力強さとバランスをもたらし、長く印象的な余韻へと導きます。クラウディーベイの最良のヴィンテージの証であるように今楽しむことも良い選択ですが、今後優雅に熟成をする可能性を感じられる一本でもあります。

畑

クラウディーベイソーヴィニオンブランは、ワイラウヴァレーのサブリージョンであるラパウラ、フェアホール、レンウィック、ブランコットに位置する自社畑と契約畑のブドウを使用。水はけのよい谷床の石が多い土壌から、粘土を含む古い沖積ローム質まで多様な土壌を有します。

シーズン

この年は、母なる自然が友好的とは言えなかったかもしれませんが、ブドウ畑にはほぼ完璧と言える条件をもたらしてくれました。12月以外、マールボロは乾燥した気候となり、暑すぎることもなく、ブドウ樹にストレスがかからずに果実の成熟が順調に進み、クリスマス後に心配される病害のリスクからも解放されました。ブドウの房に最適な形で陽が当たるようにキャノピーマネジメントを実施した結果、凝縮して複雑な風味の果実が育ちました。

収穫

ソーヴィニオンブランの収穫は3月15日から始まり4月2日に完了。天候に恵まれ日中はよく晴れて夜間の気温が下がったことで、ブドウの成熟が完璧な状態で収穫することができました。2020年はコロナウイルスのパンデミックによるニュージーランドの国境封鎖という前代未聞の条件下であったものの、ワイン産業は必須産業に認定されたため政府が定めたソーシャルディスタンスや衛生管理の厳格なルールを常に遵守しながら、収穫を執り行うことができました。

醸造

収穫後、フリーラン果汁を低温で静置沈殿させてから澱引きし、酵母を添加します。アルコール発酵は主にステンレスタンクを使用しましたが、およそ4%は古いフレンチオークの小樽と大樽を使用し、高めの温度で発酵しました。例年と同様にソーヴィニオンブランは91の異なるワインから最良のものだけを選別し、厳格にブレンドしました。

アルコール度数：13.2%

pH：3.11

総酸度：7.15g/L

残糖：2.4g/L

容量：750ml

希望小売価格：3,750円（税抜き）

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

クラウドディー ベイについて

クラウドディー ベイ「世界が白に目覚めた1本」

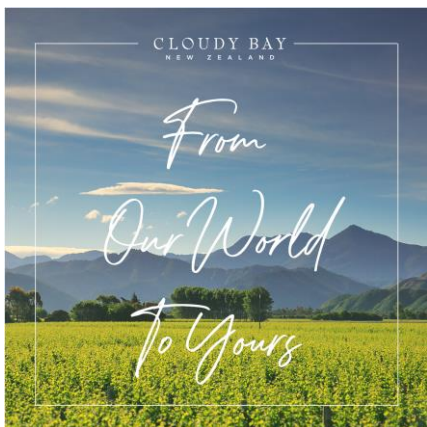
素晴らしい凝縮感とピュアな果実味を持つソーヴィニヨン ブランで高い認知度を誇るクラウドディー ベイは、1985年ニュージーランドワインの優れたポテンシャルを見出したパイオニアであるデーヴィッド ホーネンによって設立されました。

クラウドディー ベイはニュージーランドのワイン産地であるマールボロにもっとも早く根付いたワイナリーの1つで、現在では一貫して最高品質のワインを生産する造り手として知られています。

マールボロの特長を反映した、生き活きとしたスタイルの個性的なソーヴィニヨン ブランは「世界が白に目覚めた1本」と称され、ニュージーランドワインの世界的地位を高めたアイコンワインとして高く評価されています。

クラウドディー ベイは土壌に最も適したブドウ品種からプレミアムワインを造り続けることが成功の鍵であるという信念のもと、ブドウ品種の特性を生かした独自のワインスタイルの確立に力を入れています。

クラウドディー ベイについて www.mhdkk.com/cloudy_bay/special



From Our World to Yours

クラウドディー ベイのオリジナルサウンドトラック

クラウドディー ベイのワイナリーや、周辺の山や海辺で収録した自然音がクラウドディー ベイのオリジナルサウンドトラックになりました！クラウドディー ベイのそれぞれのラインナップである「ソーヴィニヨン ブラン」「テ ココ」「ピノ ノワール」「テ ワヒ」に関連するブドウ畑などから収録した自然音は、まさにそれぞれのワインのイメージにぴったり。

クラウドディー ベイを楽しむときのお供として、自宅で過ごす時間が多い今の時期のBGMとしても、癒しのひとときを与えてくれます。SPOTIFYのアルバムでぜひお楽しみください！

<https://open.spotify.com/album/0h9LJZv1td90hcX0zHshT0?si=wkqZ2m-bRO-5eM9tKHKCOA>



Certified by APPELLATION MARLBOROUGH WINE

アペラシオン マールボロ ワインによる認証

クラウドディー ベイの「ソーヴィニヨン ブラン」は正真正銘のマールボロ ワインとしての認定を受けています。クラウドディー ベイはマールボロで生産されるワインの整合性と真正性、ブランド価値を保護する目的で組織されたアペラシオン マールボロ ワイン(AMW)の設立メンバーでもあります。AMWの規約の下で生産されるソーヴィニヨン ブランは、100%マールボロ産に加え、低収量のブドウから造られ、ニュージーランドで生産及び瓶詰めされなければなりません。クラウドディー ベイのソーヴィニヨン ブランのバックラベルにはAMWのロゴが記載されています。

報道関係の方のお問い合わせ先：

クラウドディー ベイ PR事務局 (株)サニーサイドアップ)
担当：安藤 (080-3579-5352)、佐藤 (080-7352-9161)
Mail: ew@ssu.co.jp FAX: 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9733