



Snowden

Snowden Vineyards P.O.Box 84, St.Helena, CA 94574

スノーデンはシルバラード・トレイルの東側にあり、ラザフォード・ヒル・ロードとタプリンロードの間にあります。

畠の大きさは約 800mX1km で、所有地の西側の小さなスプリングヴァレーから丘を越えて東側にあるコンヴァレーへと続いています。畠の色々な場所からはセントヘレナ、ラザフォード、オークビル、ヨントビル、ナパが見えますし、天気が良い日にはサンフランシスコベイエリア全体を見渡すことができます。畠の高度は 138m から 260m です。栽培面積は 9.7 ヘクタールで、畠は所有地内の 4 つの異なった場所にあります。ほとんどのブドウはスプリングヴァレーとコンヴァレーに挟まれた我々の所有地の中でも「最高の場所」で栽培されています。

スノーデン・ヴィニヤード

スノーデン・ランチはナパヴァレーの東側にあるヴァカ山麓斜面の約 1.6 キロに広がります。

1878 年に最初のブドウが植えられた歴史的な場所で、最盛期にはその面積が 24ha にのぼり三家族で所有していました。深い森の中にあり、現在でも太い木々の幹を通してかつてのブドウ畠や果樹園の名残を垣間見ることができます。

・・・ルー・ジーグラー博士「スノーデン・ランチの歴史」より抜粋

ワインの品質ではスノーデンは目覚めた巨人と言えます。ただ、多くのナパのワイナリーがそうであるように生産量が非常に限られています。スノーデンの美しいブドウ畠はナパで特に選ばれた場所にあり、オーヴェルジュ・ソレイユを少し登った斜面の、スローンやホールの畠に隣接する 9ha の畠からこれらのワインが造られています。

・・・「ワインアドヴォケート」ロバートパーカーより

Snowden Cabernet Sauvignon the Ranch 2017

スノーデン カベルネソーヴィニヨン ザ・ランチ 2017

標高約 200m のところにあるプールブロックと更に登った標高約 250m のところにあるロスト・オーチャード・ヴィニヤードのカベルネソーヴィニヨンに、ロストヴィニヤードのメルローを 15% 混ぜ、ジューシーでテロワールの特長をしっかり表しているクラシックスタイルのワイン。ワインメーカーのダイアナ・セイスは 2017 ランチを「バランスは最高で、精緻で重量感があり、愛らしい香りと甘い赤いベリーのフルーツ感に溢れている。」と表現しています。2017 年の山火事が起きた時には全てのワインはすでにセラーに収まっていました。天然酵母で発酵させたあとにフレンチオーク樽（新樽 50%、古樽 50%）で 17 ヶ月熟成させた後にフィルターかけや清澄は行わず 2019 年 4 月に壠詰めしました。生産量は 1080 ケース。

ワインメーカーのコメント

スノーデン カベルネソーヴィニヨン ザ・ランチ 2017 は鉛筆の芯、黒いプラム、低香木の香りで、口に含むと豊かなフルーツと骨格とのバランスが秀逸で、30 年くらいも前に我々のブドウ畠を歩いていたころにはよく見かけた、尻が二つに分かれた石の矢じりを思い出します。2017 ランチはバランスが完璧で精緻さと重厚感があります。磨かれた強さが感じられリリース直後から 10 年まで熟成します。

品種	カベルネソーヴィニヨン 85%、メルロー 15%
発酵	自然の天然酵母を使用
熟成	フレンチオークで 17 ヶ月（新樽 50%、古樽 50%）
収穫	2017 年 9 月 6 日と 26 日
瓶詰	2019 年 4 月 26 日
アルコール度	14.0%

