

Lili



## ★ワイン造りへの情熱、そして自然に学んだワイン造り。 ★思い出・情熱・そして愛する人を包み込むような温かみを持った家族が造るワイン。

その昔、私たちが少年だった頃、家族、友人、そして、全ての愛する人たちを集め、夏はアウトドアで過ごし、競馬やロデオなどチリの伝統的な遊びをしてその絆を深めました。そして、この少年時代の経験こそが、私たちのワイン造りに大きな影響を与えています。私たちは、この農場でどのように働き、ワインがどうやって作られるのか、ブドウにはどんな種類があるのかを学びました。そしてもちろん、遊び盛りの少年達の遊び場は専らワインの醸造庫やワイン造りの道具のある場所…。毎日のようにその“遊び場”に入りびたり、ブドウがワインに変化するプロセスを自然と学んだのです。私達の思い出全てがこのワイナリーにあり、そして、農産物がどうやって造られるのかという自然の恵みに対する情熱を生み出しました。そうやって造られたのがこのワインです。思い出・情熱・そして愛する人を包み込むような温かみを持った家族が造るワイン、仲間と家族のように過ごしてきた毎日、セピア色になりつつもしっかりと記憶に残る思い出、自然の恵みに対する情熱、その全てがこのワインを造り出しています。

### ◆ワイン醸造

手摘みで収穫されたブドウは優しく慎重に選別台に置かれ、余分な葉や茎、ゴミなどを人の手で丁寧に取り除かれます。その後ブドウの房からブドウの実のみを取り出し、ブドウジュースを抽出します。その液体は重力によってのみ、醸造が行われるタンクに貯められ、5～10日間の低温での浸漬が行われます。その後、一番適した酵母を加え、より芳香を引き出すために皮ごと発酵をします。1日に3～4回ほどかき混ぜ、ブドウの皮とブドウ・ジュースがよく触れるようにしてより素晴らしい芳香がワインに表れるように促します。発酵は温度管理されたタンクの中で、26～30度で7～12日間行われます。発酵が終わるとワインのタイプに応じて、どれくらいの期間、皮をそのままワインに触れさせておくかを決めます。この工程では、上級ワインに至っては15～20日間の長期になることもあります。その後、自然に抽出されるワイン（フリーランジュース）と圧力をかけて絞り出したワイン（プレスワイン）を分けて熟成させます。最終的には、状況に応じてこの2つワインはブレンドされて瓶詰されます。熟成はそれぞれの区画のワインの出来によって、タンクや樽によって熟成され、最終的なブレンドまでは個別に熟成させます。

### ◆ヴィンヤード

ワイナリーは、クリコ・ヴァレーの海岸側に位置し、緯度35度に位置しています。クリコ・ヴァレーは、アンデス山脈の基盤から太平洋岸まで広がっており、谷は原生林で、陸地に近くなるほど粘土質に変化する土壌。気候は乾燥した地中海性気候で、乾期が長く、年間降水量は700mm程です。朝晩は18度、日中は32度以上になり、ワイン造りには最適な温度差を生み出します。

### ◆ワインメーカー

醸造リーダーであり、献身的で情熱を持ったリカルドがこのワイナリーの中心人物でありワインメーカーでもある。チリワインでは15年ほどのキャリアを持ち、同時にスペインのアラゴンでは技術的なアドバイザーとしても才能を発揮しています。チリで著名なワインメーカーとキャリアを共にしてきたリカルドは、チリ国内では様々な地域での経験を生かしその特徴を包括的に理解しています。



### シャルドネ・クリコ・ヴァレー

- ◆ワイン産地：チリ/クリコ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：シャルドネ100%

参考小売価格 ¥1,400 (税別)

JAN : 7804657210309

凝縮した香りが広がるほんのりスパイシーなシャルドネ！明るい緑がかった黄金色。シャルドネ特有のトロピカルフルーツのよく熟したフレーバーが感じられる。パイナップル、パッションフルーツ、隠し味的なスパイスは全体を引き締める。ハチミツや花のような繊細で複雑な香りが残る。口当たりはとてもスムーズで余韻に残る爽やかな風味が心地良い。シーフード全般、火を通した繊細な魚料理などに素晴らしいマッチング。



### ソーヴィニヨン・ブラン・クリコ・ヴァレー

- ◆ワイン産地：チリ/クリコ・ヴァレー
- ◆ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

参考小売価格 ¥1,400 (税別)

JAN : 7804657210255

『グレープフルーツの様な果実味と キレのある爽快感！』緑が買った明るい色の黄色。パッションフルーツや南国のフルーツを連想させるフルーティーなワイン。鮮明で素晴らしく表現力豊かな香り。口に含むととても滑らかな舌触りを感じる事が出来、鮮明で綺麗な酸が口中全体に広がる。存在感があり、余韻も美しく、洗練されたクラス最上のソーヴィニヨン・ブラン。サラダ全般、甲殻類の刺身など魚介全般に素晴らしいマッチング。