



2022 Syrah

Martinborough

収穫日:	4月11～16日
糖度:	21～22 Brix
アルコール度:	13%
総酸:	5.4g/l
醸造:	全房 7.4%、2～5 間の低温浸漬。開放ステンレス・タンクにて 26～29 日間のマセレーション。ピジージャージュとルモンターージュを併用。フランス産オーク樽(新樽 17%)で 21 ヶ月間熟成。無清澄、ごく粗い濾過の後、2024 年 2 月 20 日瓶詰め。
生産本数:	750ml x 1,689 本 / 1,500ml x 15 本 / 3,000ml x 3 本
備考:	温暖な春に始まり、初夏が雨勝ちで樹勢が強くなり過ぎる恐れがあったが、乾燥した 1 月がバランスを取り、稀に見る質・量ともに素晴らしい状態でヴェレゾンを迎えた。「今年は！」と期待が膨らんだところにこれまでに経験の無いようなサイクロン・温帯低気圧が雨と共に襲来、一転してその対応に追われた。幸い 2 月後半から乾燥し、3 月前半の好天で熟度が上昇。後半に雨が合ったもののその後も回復、連日の晴天の下でじっくり時間をかけて収穫することが出来た。2 月の雨の影響で選果は厳しく行い、収量は 13hl/ha。