

PARKER COONAWARRA ESTATE

Parker Coonawarra Estate(パーカー クナワラ エステイト)

ワイナリー紹介

[オーナー：ハスケスファミリー]

[ワインメーカー：フィル・レーマン]

1985年、ジョン&フェイパーカーが設立。クナワラという産地に生涯最大の関心を持った彼らは、長年の友人であり、クナワラのパロンという名誉ある称号を持つダグ・バルネイブス氏の協力と助言を得ながら、クナワラに細長く伸びるテラロッサ土壌から最高の場所を探し、その南端に土地を購入しました。そして1985年、1800年代後半にフィロキセラがフランス中の畑を壊滅させる前に調達されたボルドー原産のカベルネ・ソーヴィニヨンの挿し木を使い、最初の樹が植えられました。1988年、初めてリリースされた“ファーストグロス”は、ペンフォールドハイランドトロフィーの受賞や、1991年インターナショナルワインチャレンジでのボルドースタイルでの6位入賞を果たし、優れた品質を持つ長期熟成ワインの生産者として、その評価を確立する第一歩となりました。2001年に完成した熟成専用設備は温度管理が施され、その堂々とした姿はジョン・パーカーのブドウ栽培と醸造への妥協しない取り組みを表しています。2013年からオーナーとなったハスケスファミリーもジョン・パーカーのビジョンを引き継ぎ、テラロッサ土壌に徹底的な敬意を払うことを哲学としています。そして、この土地を守ることはワイナリーの成功に不可欠であり、彼らの役割はこのブランドを育て、可能な限り最高のワインを造り続けることだと信じています。

2021 Favourite Son Cabernet Sauvignon (フェーバレット・サン カベルネ・ソーヴィニヨン)

産地 : 南オーストラリア州
味わいタイプ : ミディアムボディ
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
樽熟成 : 12ヶ月(全体の20% / 3~5年使用のフレンチオーク大樽)
アルコール度数 : 13.5%
参考小売価格 : ￥2,050 (税別)

ワインの特徴

南オーストラリア州ライムストーンコースト地帯のブルラグーンにある契約農家のブドウを主に使用。石灰岩を覆う豊かで深い赤土土壌は、このエリアをカベルネ・ソーヴィニヨンの生育にとって最適なものになっています。クナワラの少し北にあり、クナワラに比べて暖かく、果実味主体で早くから飲めるワインスタイルに最適です。

ブドウは4月前半に収穫し、アロマを保つために密閉式発酵槽に入れて7日間発酵。ステンレスタンクでマロラクティック発酵を終了後、全体の20%をフレンチオークの大樽に移して12ヶ月間熟成。残りのワインはフレッシュさを保つため、ステンレスタンクに残しボトリング前にブレンドしています。

味わい

ルビーレッドを帯びた濃い紫色。ブラックカレント、ダークプラム、ブラックオリーブのほのかな香り。黒い果実と焙煎したコーヒーのリッチで寛大な口当たり。オークの風味は控えめで、繊細なタンニンが持続的なフィニッシュへと導きます。

