



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーム)

ワイナリー紹介

[オーナー： サンディ&ロブ・ヘイレット]

[ワインメーカー： アンドリュー・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選びし地」を意味するアルクームの畑のある地区は、ボルドーと気候が似ており、1971年マーヴとジュディ・ラング夫妻はカベルネ・ソーヴィニオンを主体にわずかなシラーズとマルベックを植樹しました。1976年に最初のワインが出来て以来1980年代、1990年代とワイン畑を拡大。その結果、現在アルクームは、西オーストラリア地区で最も大きな家族経営のワイナリーの1つとなりました。1977年カベルネ・ソーヴィニオンが、西オーストラリアで生産された最も優れた赤ワインの1つとして広く注目されたことにより名声は確立され、同時にこのワインが非常に若い樹から収穫されたブドウで作られた事も注目されました。2010年7月1日にラング夫妻の娘であるサンディと彼女の夫のロッドが、高品質なブドウの栽培とワインメイキングの伝統を守り続ける使命を受け、オーナーとして後を継ぎました。アルクームのロゴマークはグラスツリーと呼ばれる樹木で、人間の背丈まで樹が伸びるのに百数十年の年月を有します。ブドウ畑が背の高いグラスツリーに囲まれていることにより、潮風からブドウを守るのに重要な役割を果たしています。



2013 Black Butt (ブラックバット)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン フラン克蘭ドリヴァー
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニオン59%、マルベック30%、カベルネ・フラン8%、メルロー 3%
樽熟成 : 20ヶ月(フレンチオーク)
アルコール度数 : 13.5 %
参考小売価格 : ￥7,108 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部、フラン克蘭ドリヴァーにある砂利質ローム土壌の自社畑に植えられた、樹齢の古いブドウから造られたアイコンワイン。丁寧に収穫されたブドウは、品種ごとに伝統的な小さな開放式発酵槽で毎日3回のハンドブランジングを行いながら発酵。発酵後にブレンドし、味わいに調和をもたらしています。

【味わい】

濃く生き生きとした暗いルビー色の外観。その香りは、愛らしい赤いベリー類や熟したプラム。そしてフランス産オーク樽由来のスパイシーで甘いバニラと芳ばしいトーストのアロマが印象的です。品種由来の杉の木の香りやブラックペッパーの風味が口中に広がります。全体に溶け込んだオークのリッチな風味と、細かく石灰質の様なタンニンが特徴。明快で長い余韻は冷涼気候の産地ならではのものです。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468