



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 Jarrah Shiraz (ジャラ・シラーズ)

産地	:	西オーストラリア州	グレートサザン	フランクランドリヴァー
味わいタイプ	:	フルボディ		
ブドウ品種	:	シラーズ	100%	
樽熟成	:	18ヶ月(1/3	フレンチオーク新樽)	
アルコール度数	:	14.5 %		
参考小売価格	:	¥5,308	(税別)	

【ワインの特徴】

アルクームのフラッグシップとなるこのワインは、西オーストラリア州南部のフランクランドリヴァー地区にある1971年に植えられた自社畑の厳選されたブドウを使用。そのため生産量は非常に少ないプレミアムワインです。丁寧に収穫されたブドウは、伝統的な小さな開放式発酵槽で毎日3~4回のハンドブランジングを行いながら発酵。発酵後はプレスし、フランス産の樽にて18ヶ月間熟成されました。その結果、複雑さとオーストラリアのシラーズには珍しいほどのフィネスを得ることに成功しています。このワインは現在の状態もお楽しみ頂けますが、8~10年間熟成させる事により、更に複雑味を増したワインとなります。

【味わい】

深い深紅色。リコリスのニュアンスとともにブラックペッパーや様々なスパイス、そして熟したプラムやブルーベリーの風味が、フレンチオークの働きによりバランスのよいアロマに仕上がっています。力強く熟したプラムの風味がスパイスのニュアンスとともに口中に広がります。オークがしっかりとした骨格を与えると同時に、素晴らしいビロードのようなタンニンが感じられます。



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