



Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1966年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリヴァーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971年にワイナリーを創設しました。80年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校でセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストに積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるピオディナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。2000年にはカンタスワインメーカーオブザイヤーを女性として、又西オーストラリアワインメーカーとして初めて受賞をしています。又、2019年にAustralian Women in Wine Awards(AWIWA)にて、ワインメーカーオブザイヤーを受賞しました。

2022 Cabernet Sauvignon Merlot (カベルネソーヴィニヨン・メルロー)



産地	:	西オーストラリア州	マーガレットリヴァー
味わいタイプ	:	フルボディ	
ブドウ品種	:	カベルネ・ソーヴィニヨン 74.9%、メルロー 23%、 カベルネ・フラン 2%、プチ・ヴェルド 0.1%	
収穫	:	2022年3月8日～21日の花の日および果実の日	
樽熟成	:	7ヶ月(フレンチオーク、25%が新樽)	
アルコール度数	:	13.0 %	
参考小売価格	:	¥6,008 (税別)	

【ワインの特徴】

バイオダイナミクスに認定された、カーボンニュートラルで、自然を動力源とした自社畑で育ったブドウから造られています。1971年にカレンのブドウ園に植えられた主に古いブドウのカベルネ・ソーヴィニヨンであるため、私たちが愛情を込めて「ジュニアダイアナマデリン」と呼んだワインです。47%のカレンヴィンヤードと53%のマンガンヴィンヤードのブレンドです。それは12の異なるバッチに分かれています。収穫日は月の構成要素によりベストのタイミングで収穫されました。

樽の影響は料理における塩コショウ程の役割という考えのもと、熟成期間は7ヶ月、新樽比率は25%としています。

2022 ヴィンテージは、計り知れない香りと質感のワインを育てました。涼しい季節と収穫量の少なさが、ブドウの木の健康と果実の品質を保証しました。シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、そしてカベルネ・ソーヴィニヨンに最適なヴィンテージです。

【色・味わい】

赤みのある紫色/マルベリー(桑の実)色。濃厚なダークチョコレートと桑の実の香り。濃厚でしっかりとしたタンニンが心地よく口の中に広がり、カベルネソーヴィニヨンの高品質な味わいが楽しめます。果実味、酸味、タンニンのバランスが素晴らしく、クオリティの高い逸品に仕上がっています。

