



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の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ビオダイ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。

2021 Grace Madeline (グレース・マデリン)

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 : 辛 口
ブドウ品種 : ソーヴィニヨン・ブラン 67%、セミヨン33%
樽熟成 : 5ヶ月 (72% 新樽)
アルコール度数 : 13.0%
容量 : 750ml
参考小売価格 : ￥5,408 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区にある自社畑のブドウを使用。現在、この地区で人気になった白のボルドーブレンドの先駆けとなるワインです。

グレース・マデリンは、ダイアナ・マデリンの母親であり、ヴァーニャ・カレンの母方の祖母です。彼女にちなんで名付けられたこのワインは、67%のソーヴィニヨンブランと33%のセミヨンのブレンドです。ソーヴィニヨンブランとセミヨンのブドウの木は1976年に自根で植えられ、100%認定されたバイオダイナミック農法で栽培されています。ソーヴィニヨンブランは、バイオダイナミック農法の果実の日に収穫され、セミヨンは土星の花の日の反対側の月の日に収穫されました。部分的に新樽で熟成させることにより複雑さと完成度が強化されています。2021年のヴィンテージは、前の年よりも涼しく、ブドウはより優れた芳香を生み出しています。収穫されたブドウは、一晩果皮とともにねかさされその後ステンレスタンクとオーク樽に搾汁後、保存し醸造・熟成されました。

【味わい】

緑がかった淡い麦藁色。鮮やかな酸味、ミネラル感と質感があり、フレーミングシトラス、カレーリーフ、メロン、クミン、バニラ等の香りが特徴。持続的な風味と食感を備えた、生き生きとした若々しいワイン。素晴らしい活気とフレッシュさを兼ね備えたワインでありながら、味わいは長く調和しており、美しいテクスチャーと力強さを楽しめます。最大で15年間楽しめるワインに仕上がっています。

