

MARGARET RIVER
SANDALFORD
Estate Reserve

Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

2021 Estate Reserve Chardonnay (エステイトリザーヴ シャルドネ)

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	:	シャルドネ	100%
樽熟成	:	9ヶ月	
アルコール度数	:	12.3 %	
参考小売価格	:	¥3,408 (税別)	

ワインの特徴

2021ヴィンテージは通年の夏より雨が多くピッキングに影響を与えたことから、挑戦的な年でした。しかしウィルヤブラップ葡萄園からはフレッシュで果実味溢れる葡萄を収穫することができました。シャルドネ種は涼しい夜に収穫後すぐにワイナリーで醸造。フレッシュでバランスが取れ、素晴らしい品種の特徴が良く出たワインとなりました。

このワインはウィルヤブラップ葡萄園で栽培されたシャルドネのみから作られており、果実は除梗された後、タンクで静かに圧搾します。フリーランジューはすぐにフレンチオークのバリックで発酵されます。(25% 新樽、バランスの取れた古樽)ワインの50%をマロラクティック発酵させ、ワイン全体にクリーミーなテクスチャーを与えます。このワインの発酵はブルゴーニュの伝統的な酵母を使用し、シュールリーの状態で9ヶ月間熟成し、ブレンダー、安定化、ろ過を経て瓶詰されています。

味わいの特徴

緑と金を帯びた淡い麦藁色の色調。さわやかなレモンシトラス、ストーンフルーツ、ピンクグレープフルーツの香り。オーク由来のスパイシーなバニラとローストしたカシューナッツのキャラクターが、鮮やかな果実味を支えています。ストーンフルーツ、柑橘類、カシューナッツのフレーバーに満ちたしっかりと構成されたワイン。フレンチオークは美しく統合されており、ワインの風味と口当たりの両方に層を加えています。このテクスチャーは明るくフレッシュな酸味と相まって、フィニッシュの素晴らしい長さにつながります。最大10年間の熟成により、トーストしたボトル熟成スタイルが好きな人に、より複雑で豊かな味わいを提供します。

