



FOX CREEK WINES

Fox Creek (フォックス・クリーク)

ワイナリー紹介

[オーナー：ベン・ギブソン、ジョック・ハーヴェイ、ジム・ジョージアディス]

[ワインメーカー：ベン・タンザー&スティーブン ソパー]

著名な医師のグループの「このマクラレーンヴェイルほどシラーズやその他の赤ワイン用のブドウに適した土地はない」という考えにより、ワッツ夫妻は1984年に32ヘクタールの土地をブドウ園にする為に購入しました。

しかし土壌が重粘土だった為、ブドウの樹の植樹はやめた方がいいという忠告を受けました。その土地は以前、大麦の栽培や羊の放牧に使われていたのです。そんな懐疑的な人々に阻止されることなく、彼らは質の良い接木を選び若いブドウの樹を育てました。そしてヴィンヤードは出来るだけ日が当たるように設計し、彼らの努力により、高品質のブドウが実を結び、そして手摘みにて収穫された葡萄で最高品質のワインへと形を変えました。ワインメーカーの熟練した造りにより、ワインはその本領を発揮したのです。今ではマクラレーンヴェイル産高級ワインの造り手としての豊かな経験と数多くの受賞歴を持つ、この地を象徴するワイナリーのひとつになっています。2021年初頭、夫妻の長年の友人や業界の同僚であるベン・ギブソン、ジョック・ハーヴェイ、ジム・ジョージアディスにワイナリーは購入されましたが、フォックスクリークが哲学の中心に置く地域社会への情熱は引き継がれ、エキサイティングな新たな章が着手されています。

Adelaide Hills Chardonnay 2022 (アデレードヒルズ シャルドネ)

産地	:	南オーストラリア州	アデレードヒルズ
味わいタイプ	:	辛口	
ブドウ品種	:	シャルドネ	
アルコール度数	:	13.0 %	
参考小売価格	:	¥2,808 (税別)	

【ワインの特徴】

南オーストラリア州アデレードヒルズ地区で厳選されたブドウを使用して造られています。このシャルドネは、アデレードヒルズの涼しい気候から供給されました。この気候では、気温が低いため、自然の酸度を維持しながら、ゆっくりと、均一に熟成することができ、美しいフレーバーの開発が可能になります。果実は2月中旬から3月中旬までの数夜にわたって収穫され、発酵のためにフレンチオーク小樽(新旧両方、24%新樽)とステンレスタンクへ分けて貯蔵されました。ワインは6ヶ月間酵母(オリ)と一緒に貯蔵され、複雑さと豊かなテクスチャーの味わいを構築するために毎週攪拌されました。

【味わい】

淡い麦藁の縁取りのある明るい黄金色。白桃や青リンゴ、シトラスの花、クリーミーな中間の味わいの上に、繊細なフレンチオークのタンニンとバランスの取れた酸味で縁取られた味わいが特徴です。アサリのワイン蒸し、塩で食べるイカや白キスのフライ、グリエールやブリーチーズなどとお楽しみください。

