



Plantagenet (プランタジェネット)

ワイナリー紹介

[オーナー：ライオネル サムソン&サン]

[チーフワインメーカー：ルーク・エカーズリー]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



2021 York Chardonnay (“ヨーク” シャルドネ)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン
/マウントバーカー 79%、デンマーク21%

味わいタイプ : 辛口

ブドウ品種 : シャルドネ 100%

樽熟成 : 8ヶ月(フレンチオーク 30%新樽使用)

アルコール度数 : 13.2%

参考小売価格 : ¥3,808 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部のマウントバーカー地区にある、1960年代の終わりから1970年代の初めに植えられた“ウィジャップ”と“ブーブリー”、1980年代に植えられた“クリスタルブロック”の3つの自社畑から収穫。全ての畑でジンジクロンが栽培され、その低収量の性質から凝縮した風味とバランスの取れた酸を持つ、小さな粒と房のブドウが作られます。水捌けの良い砂利混じりの土壤に垣根仕立てで植えられ、太陽の光が適度に届いてブドウが最適に熟すように、樹形の管理がされています。品質を保つ為、収穫量はヘクタール当たり3.5~4トンの低い水準を保っています。手摘みで収穫後、全房圧搾した果汁と除梗後プレスした果汁はある程度の固形分と共にフレンチオーク(30%新樽)に入れられ、20℃より低い状態で自然発酵と酵母による発酵が行われています。

【味わい】

明るい緑の色合いを帯びた淡い麦藁色。熟したメロンとグレープフルーツの素朴でフレッシュなアロマを持ち、パンチの効いたスタイルのシャルドネ。シームレスに統合されたフレンチオークのナッツの味わいは、支配するのではなく、果実味を際立たせるのに役立ちます。味わいはミネラル感が強くタイトでクリーミー、長い後味が特徴です。

