

# PAUL CONTI

## Paul Conti ポール コンティ

ワイナリー紹介

[オーナー：ポール&アンナ・コンティ]

[ワインメーカー：ポール・コンティ、ジェイソン・コンティ]

1927年シリアからの移民であるカルメロ・コンティはパースから北に27キロの所に土地を購入、1948年初めて国内向け葡萄の栽培を始めました。14歳の息子ポールは父と共にヴィンヤードで働き始め“コースタルプレインの土地の特徴を生かした果実味豊かでエレガントなワインを造る”と1968年初めてポール・コンティワインを商品化しました。彼のワインメーカーとしての手腕は高く評価され、ロマネというニックネームがつけました。当初ポールは5ヘクタールに主にグルナッシュ、マスカットを作付け、テーブルワインを生産していましたが、その後メディチリッジ、カラブーダに土地を購入し、手摘みの葡萄でシラズ、シャルドネ、ピノ・ノワール等のプレミアムワインを造るようになりました。1991年ポールの息子であるジェイソンが参加し、彼は父から教わったテクニックを用いたワイン造りと、彼が学んだ葡萄栽培とワイン造りの新しいテクノロジーを融合させ“ヴィンヤードとワインとの関連性に特に注意を払う事が様々な食事との相性をもたらし、揺らぐ事のない品質を持つワインのバランス、ストラクチャー、フィネスに大きな影響を与える”をモットーに高品質のワインを生産しています。



## 2018 Late Harvest (レイトハーベスト)

産地 : 西オーストラリア州  
味わいタイプ : 甘口  
ブドウ品種 : マスカット 88%、ソーヴィニヨン・ブラン 12%  
アルコール度数 : 12.5%  
参考小売価格 : ¥2,558 (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にある自社畑で収穫されたマスカット種をブレンドして造られたこのワインは甘さと酸味のバランスが非常によく取れています。厳選された酵母を用いて発酵した後、すぐに澱引きされ、清澄、濾過をして、フレッシュさと果実の凝縮感、澆刺とした自然な酸を保っています。

### 味わい

サーモンピンクの色調。バラの花びらを思わせるフローラルな香り。控えめな甘さとイキイキとした酸味が軽やかな個性を発揮、豊かな果実味が綺麗な余韻へと続きます。

