

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。

2017 Prindiville Reserve Cabernet Sauvignon / Shiraz (プリンディヴィル リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン/シラズ)

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	: フルボディ
ブドウ品種	: カベルネ・ソーヴィニヨン、シラズ、マルベック
樽熟成	: 12ヶ月(フレンチオーク)
アルコール度数	: 14.30%
参考小売価格	: ¥12,008 (税別)

ワインの特徴

サンダルフォードのブドウ園は、ワイン産地として有名なマーガレットリヴァーで最大かつ最古のブドウ園の一つで、もともとは1972年に植えられました。この産地のサブリージョンであるウィルヤブラップはマーガレットリヴァーの北端にあり、通常、南部よりも平均して約4℃暖かく、最適な熟度と豊かな味わいのワインが造られます。ブドウ園には、12のカベルネ・ソーヴィニヨンと5つのシラズの樹齢の古い区画があり、このワインには最高のブドウのみが使われています。

厳選されたブドウは手摘みで収穫され、除梗と破碎の後、厳選された酵母を添加して、5トンの小さな開放式発酵槽で発酵。発酵中は色、風味、タンニンの抽出を最適化するため、伝統的なポンピングオーバーが1日2回手作業で行われました。発酵の終わりに圧搾してフレンチオークに移され12か月間の熟成。プリンディビル用に最高の20樽が選ばれています。各ボトルには個別に番号が付けられています。

味わいの特徴

月桂樹の葉、ジュニパー、スターアニスの香ばしいスパイス、濃厚なブラックベリーやブルーベリーの香り、スミレのヒントなど、時間の経過とともに豊かで複雑な香りが広がります。ブラックベリー、ブルーベリーの果実味、シナモンやナツメグ、フレンチオーク由来のスギヤモカなど何層にも重なる味わいに、力強くも滑らかなタンニンが柔らかな触感を与え、酸がバランス良く溶け込んだ、余韻の長いエレガントなスタイル。10年以上の熟成の可能性を持つワイン。

