



## Wignalls ウィグナルス

ワイナリー紹介

[オーナー：ロバート&クレア・ウィグナル]

[ワインメーカー：ミシェル・パーキンス]

オーナーであったビル・ウィグナルは別名プリンス・オブ・ピノと呼ばれるほど、現在ピノ・ノワールの生産者として有名です。彼はプランタジェネット社のトニー・スミス氏らと共に、この土地が偉大なブルゴーニュの、そして特にコート・ド・ニュイの気候と土壌に酷似していることからピノ・ノワールの生産に適した場所と結論付け、1982年にワイナリーを設立し生産に踏み切りました。その気候とは真夏の昼間の時間にも、すぐ真下にある南氷洋からの影響で暑さは適度な温度まで下げられ、夜間もそのまま適温が保たれているのです。ファーストヴィンテージではピノ・ノワール、シャルドネにてトロフィーや金賞を早くも受賞。以来、国内外のコンテストで50を超えるトロフィーや金賞を獲得しています。彼はいいワインはいい土壌と環境から生まれるという信念のもと1989年以来殺虫剤は使用せず、ブドウを手摘みしてワインを造っています。2004年からウィグナルスはビル・ウィグナルから息子夫婦である、ロバート&クレア・ウィグナルにその信念と共に引き継がれています。

### 2020 Pinot Noir (ピノ・ノワール)



産地	: 西オーストラリア州、グレートサザン、アルバニー
味わいタイプ	: ミディアムボディ
ブドウ品種	: ピノ・ノワール100%
樽熟成	: 10ヶ月(20%新樽/フレンチオーク)
アルコール度数	: 15.1%
参考小売価格	: ¥4,408 (税別)

#### 【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部のアルバニー地区にある、自社畑に植わる樹齢の古いピノ・ノワールを使用。手摘みで収穫されたブドウは、軽く破碎された後8℃で72時間浸漬しソフトなタンニンと色素を抽出。その後、畑のテロワールを最大限に反映させる為にたくさんの小さな発酵容器を用い、様々な種類の培養酵母を使って、ブロック毎に仕込んでいます。発酵の後半から発酵後の限られた浸漬にかけては適度な高温(30℃)が保たれています。その後、フランス産の新樽と古樽に移してマロマクティック発酵し、10ヶ月澱とともに熟成して複雑さを与えています。

#### 【味わい】

ダークチェリーやプラムなどの黒系果実の強烈なアロマが印象的。フランス産オーク由来のバニラ様の香りが複雑さを与えています。甘酸っぱいダークチェリーの甘美な味わいとシルキーなタンニンからなるテクスチャーが口中を満たし、長く柔らかい余韻へと続きます。ピノ・ノワールらしいミディアムボディといきいきとした果実の風味が魅力的なワインです。

#### 【受賞歴】

GOLD - Australian Single Vineyard Wine Show 2021

TROPHY - Best Pinot Noir Australian Single Vineyard Wine Show 2021

