



YELLAND&PAPPS  
BAROSSA VALLEY

## Yelland & Papps (イエランド & パップス)

[オーナー：マイケル & スーザン パップス]

[ワインメーカー：マイケル パップス]

イエランド & パップスは、名だたるワイナリーで経験を経た後に、自らの表現するバロッサバレーワインを造る夢を実現するために、マイケルとスーザン パップス夫妻により2005年に設立されました。ワイナリー設立最初期のころから、素晴らしい栽培技術を持って最高品質のブドウを創るバロッサの栽培家たちと関係性を築き上げていきました。2010年にヌライップロードに購入した自社畑とワイナリーが、Yelland & Pappsのワインのレベルと名声を一段引き上げ、彼らのミニマルインターベンションの手法でピュアに仕上げられたワインへの更なる激賞が生まれました。



### 2022 Y&P Single Vineyard Brumeux Roussanne (シングル・ヴィンヤード・ブリュムー・ルーサンヌ)

産地 : 南オーストラリア州 バロッサバレー  
サブリージョン : グリーノック  
味わいタイプ : 辛口  
ブドウ品種 : ルーサンヌ 100%、  
樽熟成 : 10ヶ月(樽内発酵後)  
アルコール度数 : 12.9%  
参考小売価格 : ¥6,608(税別)

#### 【ワインの特徴】

2011年以来、マイケルとスーザン・パップスはルーサンヌとの熱烈な関係を築いてきました。彼らはバロッサ・ヴァレーに適していると感じて、この品種の限界を押し広げています。

以前はセカンドテイクの名称であったこのワインは、シングル・ヴィンヤード・ラベルの下に“ブリュムー”の名を冠して登場しました。このワインはテクスチャーと複雑さがすべてです。“Brumeux”はフランス語でかすかなまたは霧を意味し、すべての澱を保管した濁りのスタイルにより、ルーサンヌの質感と立体感を表現します。

バロッサバレー、グリーノックの北東の隅、海拔 300 メートルの赤粘土の上に豊かなロームが広がる単一畑で、有機農法で育てられます。2001年植樹の自根のルーサンヌを使用。

ブドウは手摘みされ、皮付きで12~48時間低温浸漬され、除梗され、バスケットプレスされ、フリーランとプレスは最終ブレンドのヴィンテージ部分に応じてブレンドから瓶詰めまで別々に保管されます。自然酵母によるオーク樽発酵、10ヶ月バトナージュ、自然なMLF、最小限のSO2、100%フレンチオークパンチオンで10ヶ月エレヴァージュ。テイastingで選ばれたワインは、ブリュムーの樽の特徴とテクスチャーを備え、澱を残した状態で瓶詰めされます。無清澄、無濾過で瓶詰めされます。

#### 【味わい】

砕いたパイナップルの独特の香り、パイナップルジュースのヒント、テクスチャーと味わいクリーミーさが口の中に残り、繊細な酸とフレッシュさで終わります。10~15年間の熟成が期待できるワインです。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4  
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468