



Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1966年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリヴァーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971年にワイナリーを創設しました。80年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校のセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストに積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるバイオダイナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。2000年にはカンタスワインメーカーオブザイヤーを女性として、又西オーストラリアワインメーカーとして初めて受賞をしています。又、2019年にAustralian Women in Wine Awards(AWIWA)にて、ワインメーカーオブザイヤーを受賞しました。

2020 Diana Madeline (ダイアナ・マデリン)

産地 : 西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
畑 : 100% カレンヴィンヤード
収穫 : 2020年2月5日～3月10日
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 92%、メルロー 4%、カベルネ・フラン 3%、マルベック1%
樽熟成 : 13ヶ月(バイオダイナミクス樽&大樽 / 20%新樽)
アルコール度数 : 13.0%
参考小売価格 : ￥オープン価格

【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地区、自社畑産のブドウを使用。長年取り組んでいるバイオダイナミックの栽培法は、糖度と風味のバランスの良いブドウを得ることに寄与。樹齢の古いカベルネは、カベルネソーヴィニヨンホートンクローン(8つの異なるクローン)が1971年に自根に植えられ、香り高く、優雅さとバランスを兼ね備えた、カレンのフラッグシップであるダイアナ・マデリンを生んでいます。2020年産は低収量のブドウから造られ、10～29日間、発酵とスキンコンタクトを行った後、優しくバスケットプレスして樽に入れ13ヶ月間熟成しています。最長で50年の熟成の可能性を持つワインです。

【味わい】

ルビーパープルがかったガーネット色。桑やチョコレート、バラ、ヨウ素、塩辛い梅などの非常に複雑な香り。第一印象はジューシーなベリーフルーツ、マルベリー、プラム、チェリー等。この滑らかなフルーツは、きめの細かいタンニンと、ヴィンテージの熱さを表現し、フルーツの集中力を引き立てるウィルヤブラップ地区特有の土っぽさ、鉄、ほこりを感じます。凝縮された味わいで、オレンジ、トフィー、やさしい苦みの心地よい後味を感じる余韻の長いワインです。



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