

DEEN DE BORTOLI

VAT SERIES

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2022 Deen Sauvignon Blanc (ディーン ソーヴィニヨン・ブラン)



産地	: ヴィクトリア州 キングヴァレー & ヤラヴァレー、 ニューサウスウェールズ州 リヴェリナ
味わいタイプ	: 辛口
ブドウ品種	: ソーヴィニヨン・ブラン
アルコール度数	: 12.5%
参考小売価格	: ¥1,858 (税別)

ワインの特徴

2022年ヴィンテージは、冬と早春の間に降った雨のおかげで、生育期の初めに豊かな実りと健全なブドウの木が育ちました。通常よりも低温の熟成期間により、品種本来の優れた風味が得られました。春の終わりから夏にかけての雨が病気の危険性を高めましたが、適切なブドウ栽培と収穫時のブドウの選別のおかげで、最近の標準となっている時期より約2週間遅れながらも収穫を始めることができました。

果実のほとんどは、1979年と1989年に植えられたリヴェリナの厳選された成熟したブドウ畑から収穫されたもので、毎年一貫して芳香と風味豊かなソーヴィニヨン・ブランが生産されています。残りの果実は、プレミアムソーヴィニヨン・ブランの栽培に理想的な気候であるキング・バレーにある冷涼な気候のデ・ボルトリのブドウ畑で収穫されたものです。収穫されたぶどうは通常よりやや高めの温度で果皮と共に発酵。この醸造方法により、品種の個性を損ねることなくテクスチャーやソフトな感触を与えています。発酵後は5ヶ月間シュールリーを行った後にブレンド。また、全体の17%は19年使用したフレンチオークで発酵を行い、ワインに複雑さを与えています。

味わいの特徴

キウイフルーツ、メロンの香りが印象的。新鮮なパッションフルーツの風味が広がる澁刺とした爽やかな味わい。滑らかでソフトな酸が僅かな塩味と共に余韻に残ります。軽くてジューシーな飲みやすいソーヴィニヨン・ブランです。味わいはニュージーランドではなく、フランスのロワールに近いスタイルです。

