

BASS RIVER

Bass River バス リヴァー

ワイナリー紹介

[オーナー : Butera ファミリー]

[ワインメーカー : Pasquale and Frank Butera]

バスリバーは100%家族所有のエステイトワイナリーです。他ワイナリーとの違いは、複数の品種クローン(MV6, G5V15, 777, 114, Abel)から造られる100%ギップスランドの単一エリア産のワインであり、昔ながらの最小介入でワイン製造を実践していることです。Buteraファミリーは、1998年(ハウス・ブロック)と2006年(リバー・ブロック)にブドウを植えました。彼らの土地は、フィリップ島と西ポートベイの近くのヴィクトリア州の南ギップスランド地域にあり、ワイナリーはバスリバーとスツレッキエリアに隣接しています。彼らは、ブドウの品種毎にブドウ園管理技術を駆使し、収量を管理し、ブドウ棚の健康状況を常に監視・改善しています。彼らは天然の肥料を造り、ワイナリーの中で熟成させています。彼らはブドウ畑から除草剤の使用を排除し、2020年までに有機認証され、バイオダイナミックなブドウ園として運営することを目標としています。

2022 Pinot Noir(ピノ・ノワール)

産地 : ヴィクトリア州 ギップスランド
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%
5種類のクローン(MV6, G5V15, 777, 114, Abel)使用。
樽熟成 : 11ヶ月(フレンチオーク) / 15%新樽使用。
アルコール度数 : 13.0%
参考小売価格 : ¥ 6,016 (税別)

【ワインの特徴】

ハウスブロックとリヴァーブロックにある樹齢23年と16年の低収量のブドウを使用。1ヘクタール当たり2500本植えられ、剪定により5t~6t/haの収量にしています。手摘みで収穫されたブドウは一晩冷却、その85%のブドウ果汁は除梗後に低温浸漬を行い、スモールバッチで野生酵母を用いて発酵しています。残りの15%は全房カルボニック発酵することによりアロマを凝縮しています。果実は22~25日間のスキンコンタクトを経て、その後オーク樽(15%新樽)に移されます。マロラクティック発酵後、適宜SO2を加えながら澱と一緒に熟成し、ブレンドして瓶詰めされました。清澄とろ過は行っていません。

【味わい】

縁に明るさがある紫がかったやや濃いチェリー色。ブーケには赤いベリーがあり、赤と青のベリーの爽やかな果実の甘さ、香ばしいスパイス仄かに感じる明るく湧き上がるアロマがあります。味わいは魅惑的な風味とテクスチャーを持ち、滑らかでゴージャスな仕上がりになっています。赤い果実とほのかなスパイス、シルキーで上質なタンニン。とてもバランスの良いワインです。

<受賞歴>

1835 Pinot Noir – Previous Awards
Gold Medal – Gippsland Wine Show 2020
Silver medal – Royal Melbourne Wine Show 2018
Silver medal – Royal Brisbane Wine Show 2018
People Choice Award – Pinot Palooza Tokyo 2018
Finalist Wine of the Year – Wine State Magazine
Trophies – Best Red Wine & Best Wine of Show – Gippsland Wine show 2017



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