

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 Barossa Valley YP Blanc (バロッサバレー YPブラン)

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：グリーンノック
味わいタイプ：辛口
ブドウ品種：ルーサンヌ 100%、
樽熟成：6ヶ月(樽内発酵)
アルコール度数：13.1%
参考小売価格：¥5,308(税別)

【ワインの特徴】

2022年ヴィンテージは雨の多い冬に始まり、その後に乾燥した穏やかな春と夏が続いたため、熟成期間が長く遅くなり、収穫の開始が通年より1～2週間遅れました。成長期には霜と雹に悩まされ、最終的に収量は平均より30%減少しました。

主にルーサンヌのブドウは、バロッサバレーのグリーンノック地域にあるマテルヌのブドウ園から調達されており、グリーンノック地域の北東の角、海拔300メートルの赤粘土の上に豊かなロームが広がっています。2001年に自根で植えられたブドウの木は、4代目の栽培者デイビッド・マターンによって育てられ、ブドウの木は東西に伸びています。

2011年以来、マイケルとスーザンはルーサンヌへの熱烈なアプローチにより、バロッサバレーの気候と豊かな土壌に適していると彼らが信じているこの品種の畑を広げてきました。ワイン製造の初期には主に赤ワインを製造していましたが、ここ数年は白ワインに注力して取り組み、成功を収めています。現在、ルーサンヌは4種類の特徴的なスタイル(レンジ)で造られています。

果実は最適な風味と自然な酸プロファイルで手作業で収穫され、果実はイエランド & パップス ワイナリーに届けられ、冷却後に穏やかに粉砕され圧搾され、フレンチオークのパンチオンに圧搾されます。発酵は土着の酵母によるものです。頻繁にバトナージュを実施しました。熟成は100%フレンチオークの大樽で6ヶ月間行われます。SO2は最小限に抑えられ、通常は瓶詰め前のみ添加されます。実際には確定した醸造ルールはなく、最小限の介入と味という指針があるだけです。無濾過で瓶詰めされました。

【味わい】

無濾過によるわずかな濁りを伴う魅力的な金色で、ストーンフルーツ、レモンカスタード、黄桃の特徴を持つ複雑な香りを持ちます。味わいはエレガントで、リッチで力強いテクスチャー、贅沢さ、そしてフィニッシュへの美しい酸のバランスが広がります。セラーでさらに5～7年間熟成が可能です。

