

Plantagenet (プランタジェネット)

ワイナリー紹介

[オーナー：ライオネル サムソン&サン]

[チーフワインメーカー：ルーク・エカーズリー]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられました。もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



2019 “Lancaster” Shiraz (ランカスター シラズ)

産地	:	西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ	:	フルボディ
ブドウ品種	:	シラズ 100%
アルコール度数	:	14.5%
樽熟成	:	17か月
参考小売価格	:	¥4,700 (税別)

ワインの特徴

西オーストラリア州南部のマウントバーカー地区にある、ウィジャップとブーヴェリー ヴィンヤードという約40年以上前に開墾された、一番古いブドウ樹がある自社畑のブドウを使用。涼しく乾いたマイルドな気候の土壌は全て古い砂利質のローム土壌で、香り高くスパイシーな深みのあるシラズを生み出しています。また、古木のブドウが持つ自然なバランスは、ワインにエレガントさとフィネスを与えています。夜間に収穫されたブドウは除梗後、開放式と密閉式の発酵槽に移して低温浸漬し、色合いとアロマを引き出します。自然に温度が上がった所で酵母を添加して発酵、1日2回ポンピングオーバーを行って、成分を抽出しています。発酵後は圧搾してタンクに入れて落ち着かせた後、樽に移してMLFと熟成を行い、ブレンド、ろ過してボトリングしています。

味わい

口いっぱい広がる豊かな風味。ブラックチェリーや、プラムの風味にスパイスや白胡椒のヒントが感じられます。冷涼な気候が生み出すきめ細かいタンニンと美しいテクスチャーの長さや余韻が感じられるエレガントなワインです。