



Geoff Merrill (ジェフ・メリル)

[オーナー：ジェフ・メリル]

[ワインメーカー：ジェフ・メリル]

アデレードでワイン造りを学んだジェフ・メリルは海外での経験を積み、1975年にシャトーレイネラのワインメーカーとして帰国しました。1982年、シャトーレイネラがトーマス・ハーディー社に購入された後もワインコンサルタントとして関わり、カルトワインから高品質のテーブルワインまで生産する幅広いワイナリーに育てた後、1985年にイギリス人により1897年設立された歴史あるワイナリーを購入して自らのブランドを立ち上げました。

「土地、品種の特徴、ヴィンテージを大切に、過度な人の介入をしない事」をモットーとし、樽や出荷前のボトル内での“熟成”を重要視しています。また、2005年にはオーストラリアで最も権威ある“ジミー・ワトソン賞”を受賞し、その地位をゆるぎないものとしています。



Pimpala Road Chardonnay 2021 (ピンパラロード シャルドネ)

産地	：	南オーストラリア州
味わいタイプ	：	辛口
ブドウ品種	：	シャルドネ 100%
樽熟成	：	9ヶ月(全体の5%は新樽)
アルコール度数	：	12.5 %
参考小売価格	：	¥2,500 (税別)

【ワインの特徴】2021年のヴィンテージは、地元のワインメーカーによって、冷涼で乾燥した条件により、しっかりとした収量と、優れた品種特性と自然な酸味を備えた果実が生育したと説明されています。冬と春に雨が降ると、11月の乾燥した天候が開花に理想的な条件を確保する前に、林冠の早期成長につながります。房のサイズはほとんどの品種で推定収穫量を上回り、全体的な収量は2018年以降で最高でした。穏やかな気象条件に恵まれたゆっくりとした熟成と長い生育期が相まって、品種の特徴と際立った中間パレットの発達を備えた素晴らしいワインを生み出しました。2021ヴィンテージは、南オーストラリア州で「時代を超えたもの」として歓迎されています。収穫後、ブドウはすぐに除梗、破碎され低温で静置。厳選された酵母を使用し、低温で発酵しました。

【味わい】

新緑の淡い麦藁色。香りは軽くてフレッシュで、ネクタリン、ライム、アップル、ロックメロン、フレッシュカットの麦藁を感じます。味わいは、ピーチやプラム、グーズベリーで満たされ、きれいな柑橘系のノートで仕上げられた、ピリッとした、活気に満ちた、風味豊かな味わいが特徴です。

