



Derwent Estate Wines(ダーウェント エステイト ワインズ)

ワイナリー紹介

[オーナー：アンドリュー・ハンニガン]

[ワインメーカー：ジョン・シューツ]

ダーウェント・エステイトのワイナリーは、麦藁の壁で囲われています。麦藁の壁には、優れた断熱特性があり、これはワインの醸造プロセスをスムーズに進めるうえでとても重要です。ダーウェント・エステイトのブドウ園は、ダーウェント川に続く北向きの斜面に位置し、ワイン用のブドウの栽培に最適の地域です。土壌は石灰岩の上に浸透するローム層で、果実に強さと芳香の繊細さを与えます。葡萄樹のクローンはI10V1,I10V5及びPenfoldsを使用。ワイン葡萄に適した西からの風がブドウ樹を通り気流を良好に保ち、ブドウを病気から守る為に空気を循環させる重要な役割を担っています。ブドウ園では殺虫剤を一切使用せず、農薬も最大限使用しない、よりソフトな統合害虫管理アプローチを好んで活用しています。特にジェームス・ハリデー氏が絶賛するほどの安定した高品質のブドウを生産しており、多くの著名なワイナリーから高い評価を受け、そのブドウはベイ・オブ・ファイアーズワインとペンフォールズのヤツタルナラベルへ10年以上も提供されています。

2023 Derwent Estate Chardonnay (ダーウェント エステイト シャルドネ)

産地	:	タスマニア州 ダーウェントバレー
味わいタイプ	:	辛 口
ブドウ品種	:	シャルドネ 100%
	:	クローン: I10V1,I10V5,& Penfolds
樽熟成	:	9ヶ月
アルコール度数	:	13.5%
参考小売価格	:	¥11,000 (税別)

ワインの特徴

涼しい気候で育ったこのワインに使用される樹齢28年のブドウ樹は、オーストラリアで最高のシャルドネの果実を生産することで広く知られています。繊細さを維持するために新鮮な酸と果実味を保持した早い段階で選別され、房全体は不活性ガスの圧搾機に直接送られます。圧搾機からのジュースの流れは、最初と最後の部分は厳密に監視・除去され、他の製品に使用されます。圧搾の途中からの新鮮なジュースは25%新樽のフレンチオーク樽に直送され、麦藁の壁で囲われたバレルルームに保存されます。一次発酵には、培養酵母と天然酵母の混合物を使用。樽熟成の期間中は、硫黄は添加されません。澱は樽熟成の期間中は、隔週で攪拌されます。マロラクティック発酵は、春までにこのワインの100%で実施されます。その後、ろ過して瓶詰め。

味わいの特徴

やや緑を帯びた麦藁色。白桃、ナツメグ/スパイス、バタースコッチの香り、白桃、柑橘系の果実、オートミール等の味わいが特徴。純粹で繊細な果実味は、繊細なオークの香りと、綺麗な酸とミネラル質によりバランス良く仕上がっています。マロラクティック発酵を実施しているので、乳酸は丸みを帯びて口の中を満ちし、クリーミーな口当たりが特徴です。生魚、軽く調理された甲殻類(カニ、エビ等)、魚料理、チキン、パスタ、リゾットなどと一緒に楽しみください。

