

Geoff Merrill (ジェフ・メルル)

[オーナー：ジェフ・メルル]

[ワインメーカー：ジェフ・メルル & スコット・ヘイドリッヒ]

アデレードでワイン造りを学んだジェフ・メル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。

Reserve Cabernet Sauvignon 2015 (リザーブ カベルネソーヴィニヨン)

産地	：	南オーストラリア州 クナワラ 56% / マクラーレンヴェイル 44%
味わいタイプ	：	フルボディ
ブドウ品種	：	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
樽熟成	：	30ヶ月(アメリカンオーク&フレンチオーク)
アルコール度数	：	14.50 %
参考小売価格	：	¥7,000 (税別)

【ワインの特徴】

南オーストラリア州の温暖なマクラーレンヴェイル地区の畑で栽培する最高品質のブドウを使用。リザーブレンジは最も良い樽が選ばれ、瓶詰の前にさらに熟成されています。マクラーレンベールとクナワラでの記録上最も早いヴィンテージの1つで、この地域では穏やかな天候が重要な役割を果たしました。降雨量は例年より少なく、8月初旬からの乾燥した気候のため、補助灌漑が不可欠でした。暑い日が数日だけ散発的にあったため、天候により pH 値の低い天然酸が発生しました。収穫量は平均をわずかに下回りましたが、これは品種によって異なります。全体的に 2015 年は成功したヴィンテージでした。

【味わい】

非常に深い赤/レンガ色の色合い。とても刺激的な香りで、オークの本棚と葉巻の香りが漂った書斎にて快適な革張りの椅子に座っているような感じです。樽と瓶で熟成された至高なワインの風味を、時間をかけて楽しんでください。しかし、味覚は引きこもりがちな老人のような味わいではありません。鮮やかな酸味、熟したベリーフルーツ、ローストしたピーマン、ミントのメントールで生き生きとしています。タンニンは非常にはっきりしていますが、高級ダークチョコレートのように滑らかで洗練されています。空けてすぐには飲まないでください。食事の間、グラスの中で時間をかけて味わってください。ドライエイジングしたリブアイ、ビーフグーラッシュ、煮込んだビーフショートリブ、グリルしたポートベローマッシュルーム、ローズマリー添えのローストラムと一緒に楽しみください。最後に熟成チェダーチーズを添えてお召し上がりください。

