



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が、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。

2024 York Chardonnay (“ヨーク” シャルドネ)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 100%
アルコール度数 : 14%
参考小売価格 : ￥4,300 (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、1960年代の終わりから1970年代の初めに植えられた“ウィジャップ ヴィンヤード”で収穫されたブドウを使用。ジンジクローンが栽培され、その低収量の性質から凝縮した風味とバランスの取れた酸を持つ、小さな粒と房のブドウが作られます。水捌けの良い砂利混じりの土壌に垣根仕立てで植えられ、太陽の光が適度に届いてブドウが最適に熟すように、樹形の管理がされています。品質を保つ為、収穫量はヘクタール当たり3.5～4トンの低い水準を保っています。

手摘みで収穫後、全房圧搾した果汁と除梗後プレスした果汁はある程度の固形分と共にフレンチオーク(30%新樽)に入れられ、20℃より低い状態で自然発酵と酵母による発酵が行われています。

【味わい】

明るい緑の色合いを帯びた淡い麦藁色。濃厚で鮮やかな桃とネクタリンの香りが立ち上がり、複雑な香りが漂います。豊かなカシューナッツ、レモンの皮、かすかにスレートのミネラル感も感じられます。

甘美なクリーミーさが、核果と風味とレモンカードのような爽やかな酸味を包み込みます。オーク樽熟成により、トースト香とスパイスの複雑な層が生まれ、口いっぱいバランスの取れた余韻が続きます。複雑で生き生きとした味わいはグレートサザンのシャルドネを表しています。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468