



Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1966年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリヴァーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971年にワイナリーを創設しました。80年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校のセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストに積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるバイオダイナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。2000年にはカンタスワインメーカーオブザイヤーを女性として、又西オーストラリアワインメーカーとして初めて受賞をしています。又、2019年にAustralian Women in Wine Awards(AWIWA)にて、ワインメーカーオブザイヤーを受賞しました。



2023 Kevin John Chardonnay (ケヴィン・ジョン シャルドネ)

産地 : 西オーストラリア州 マーガレットリヴァー (100%カレンヴィンヤード)
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 100%
樽熟成 : 6ヶ月(フレンチオーク100%/内50%新樽)
アルコール度数 : 13.5%
参考小売価格 : ￥23,000 (税別)

【ワインの特徴】

ケヴィン・ジョンはワイナリーの創設者名。2004年、オーストラリアのBiological Farmers Association (BFA)よりバイオダイナミクスのAグレード認定を受けた自社畑(カレンヴィンヤード)のブドウを使用。カレンのフラッグシップとなるこのワインは1976～1988年に植えられた樹齢の高い低収量の古樹(1.8トン/ha)から造られています。これらの樹はカリフォルニア大学デービス校のオールドウェンテクロンとしても知られるジンジンクロンで、最高品質のブドウを生み出します。

【味わい】

明るい麦わら色の色調に緑のふち。熟した柑橘類、レモン、オレンジの花、ライムの花、カフィアライム、ドライの洋ナシやイチジクを思わせる香りに若干の潮。生き生きとした酸に支えられ、レモンシャーベットを思わせる余韻に繋がります。全ての味わいが一度に味蕾に飛び込んできます。



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