

MARGARET RIVER
SANDALFORD
Estate Reserve

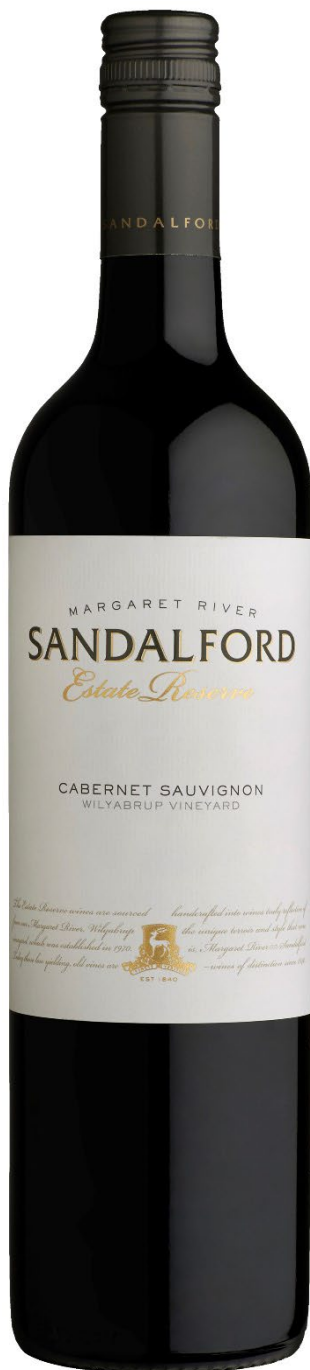
Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ロス・パメント]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りに対して近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、シニアワインメーカー ロス・パメントによりワインが造られています。その20年以上を地元とブルゴーニュでワイン造りに捧げた彼の手腕で、マーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区の自社畑や提携畑の良質なブドウを用いて、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。



2019 Estate Reserve Cabernet Sauvignon (エステイトリザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン)

産地	:	西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
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 92% マルベック 5% メルロー 3%
樽熟成	:	18ヶ月
アルコール度数	:	14.6 %
参考小売価格	:	¥3,900 (税別)

ワインの特徴

2019年の西オーストラリア南西部のブドウ生育期の気温は平均よりも低く、穏やかな気候条件により、多くの品種の成熟が遅れました。これにより糖度、風味、タンニンの成熟度のバランスがよくなり、その結果エレガントで品種の個性が美しく表れた赤ワインが生まれました。

このワインはマーガレットリヴァー地区の樹齢40年以上のカベルネ・ソーヴィニヨンのみを使用。機械収穫された果実は除梗され、小型の開放式で固定式の発酵槽にて発酵されました。選別された酵母を使用し、色、風味、タンニンを抽出するために伝統的なポンプオーバー法が用いられました。圧縮されたワインはMLFタンクに移され、MLF終了後、ワインは澱引きされ、フレンチオーク樽(新樽30%)にて18カ月熟成され、ブレンドされました。マルベックとメルローを少量ブレンドすることにより、奥行きと複雑さを加えています。

味わいの特徴

濃い深紅色の外観。明るい赤系果実とブラックベリーのアロマに、バニラやモカのオーク香が加わります。バラの花びらやスミレのようなフローラルな香りも重なり、複雑さを演出しています。赤系と黒系ベリーの甘みのある果実味に、カンファーやシナモン、バニラ、シダなどのオーク由来のスパイスが感じられます。きめ細やかなタンニン、バランスの良い果実味、程よい骨格と柔らかさがあり、今飲んでも非常に楽しめますが、5～10年の短期熟成を得ることさらに魅力が増すワインです。

