



YELLAND & PAPPS
BAROSSA VALLEY

Yelland & Papps (イエランド & パップス)

[オーナー：マイケル & スーザン パップス]

[ワインメーカー：マイケル パップス]

イエランド & パップスは、名だたるワイナリーで経験を経た後に、自らの表現するバロッサバレーワインを造る夢を実現するために、マイケルとスーザン パップス夫妻により2005年に設立されました。ワイナリー設立最初期のころから、素晴らしい栽培技術を持って最高品質のブドウを創るバロッサの栽培家たちと関係性を築き上げていきました。2010年にヌライップロードに購入した自社畑とワイナリーが、Yelland & Pappsのワインのレベルと名声を一段引き上げ、彼らのミニマルインターベンションの手法でピュアに仕上げられたワインへの更なる激賞が生まれました。

2019 SECOND TAKE SHIRAZ (セカンドテイク シラズ)

産地	：	南オーストラリア州 バロッサバレー ヴァインヴェール
土壌	：	粘土質、砂質ローム
味わいタイプ	：	ライトボディ
ブドウ品種	：	シラズ 100%、
樽熟成	：	11ヶ月(フレンチオーク古樽)
アルコール度数	：	13.4 %
参考小売価格	：	¥6,700 (税別)

【ワインの特徴】

セカンドテイクシリーズは、2011年にスーザンとマイケルが経験した多湿、冷涼ヴィンテージでの困難な醸造環境の中で生まれた、エレガント、スパイシーな味わいを再現するために、昔ながらの方法を多数取り入れて作るワインです。具体的にはブドウのハンギングタイムを伸ばし、酸と味わいの成熟をじっくり待つ、全房発酵を行う、オーク樽での熟成をやや短めにする等です。2019年のヴィンテージは、果実の品質は非常に高かったものの、収量は平均を下回りました。シーズンの初めは乾燥した状態が続き、降雨量も平均を下回りました。降雨量不足、霜、開花期の強風など、あらゆる問題が重なり、さらに雹害も重なり、シーズンは苦戦を強いられました。収穫が早かったため、収穫量が少なく、ほとんどの果実が早く成熟しました。2010年以来、私たちは10年間、有機栽培を基本に、硫黄や銅の散布を一切行わずにこのブドウ園を成功裏に運営してきました。ドーパー種とダマラ種の羊の助けを借り、草刈りとウィッパー・スニッパーによる雑草管理を行っています。このブドウ園は南北に広がっており、樹冠管理と日照による熟成を常に監視しています。今年は、2019年のセカンド・テイク・シラズのブレンドの大部分を、自社畑のシラズが占めています。セカンドテイクの葡萄シラズは2月末に手摘みされ、パンチオン樽で100%全房発酵(カーボニックマセレーションとも呼ばれます)されました。樽内で14日間発酵させ、素晴らしいアロマと輝きを与えた後、樽から果実を取り出し、バスケットプレスされ、古いフレンチオークのパンチオン樽で11ヶ月熟成されました。最終ブレンドには、他の3つのブドウ園からのブドウを少量加え、ワインに構造とバランスを与え、無清澄・無濾過で瓶詰めしました。最終ブレンドは全房62%です。

【味わい】

まず最初に目に飛び込んでくるのは、鮮やかな深紅色に濃い紫がかかった色合い。その色調は、魅惑的な深みのある土っぽい森の果実のアロマを醸し出します。口に含むと、ミディアムウェイトで滑らかなタンニン、森の果実の深みが長く続く味わいでありながら、繊細で魅惑的な軽やかな美しさも兼ね備えています。



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