

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。

2023 Y&P Single Vineyard Stone Well Syrah

(シングル・ヴィンヤード ストーンウェル・シラー)

産地 : 南オーストラリア州 バロッサバレー
サブリージョン : ストーンウェル(全房50%)
栽培者 : ダビット & アンジェラ マターン
味わいタイプ : ミディアムボディ
ブドウ品種 : シラーズ 100%、
樽熟成 : 10ヶ月(フレンチオーク新樽2%)
アルコール度数 : 12.9%
参考小売価格 : ￥6,700 (税別)

【ワインの特徴】

2023年のヴィンテージは涼しい夜に恵まれ、極端な熱波がなかったため、果実はゆっくりと熟しました。糖分が急速に上昇しないため、酸は保持され、それほど急速に低下せず、ブドウの木の新鮮さを維持し、バランスをとることができました。

SV(シングル・ヴィンヤード)レンジのこのワインは、マイケルとスーザンがバロッサ風にアレンジした北ローヌスタイルのワインです。ストーン ウェル サブリージョンの土壌はブドウ園全体に赤い粘土と石英が重なり、その上に重いローム層が広がっています。ワイナリーから車ですぐのストーン ウェル サブリージョン産のシラー(全房50%)を使用し、フレンチオーク(新樽 2%)で10か月間熟成させました。瓶詰め時には最小限のSO2添加で過せず、瓶詰めしており、ヴィーガンフレンドリーとなっています。

【味わい】

北部ローヌに見られる特有のスタイル。アルコール度数は控えめながら、熟したプラムとクランベリーの実味、押し花の野花、エキゾチックなスパイス、そして肉のニュアンスが豊かに広がります。口当たりは広がり、風味豊か。軽やかなフローラルな香り、きめ細やかなパウダリーなタンニンの骨格、そして石のようなアマー口の余韻。まさに極上の飲み口です。

