



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。

2023 YP VIN DE SOIF (ヴァン・ド・ソアフ)

産地	:	南オーストラリア州	バロッサバレー	バレーフロア
味わいタイプ	:	ライトボディ		
ブドウ品種	:	グルナッシュ46%、サンソー39%、マタロ15%		
樽熟成	:	8ヶ月(フレンチオーク古樽)		
アルコール度数	:	13.1%		
参考小売価格	:	¥5,500 (税別)		

【ワインの特徴】

ヴァン・ド・ソアフ - 喉の渇きを癒すワイン、フランス語でヴァン・ド・ソアフとは、本質的には、複雑さ、長さ、熟成能力ではなく、喜びと爽快感で評価される気取らないワインを意味します。マイケルとスーザンは、まさにこれを実現するために、2011年にヴァン・ド・ソアフのブレンドを造り始めましたが、質の高いブドウ畑と果実から調達されたこれらのワインは、お客様が今お気づきのとおり優雅に熟成し、消費を急ぐ必要はありません。5年前に事業の方向性を変えるために下した多くの大きな決断の1つは、私たちが思い描き、信じているワインを造るという根本的な必要性、自信に満ちた意思決定の圧倒的な感覚、そしてビジョンが少しずつ実現していくという感覚でした。新しい2023年のヴァン・ド・ソアフは、このワインに対する私たちの13年間の目標を最もよく表していると信じています。このワインは、私たちが常にこのワインで実現しようとしてきた、繊細で可愛らしく、きめ細やかなタンニンを備えています。バロッサバレー、バレーフロア西側斜面に面する畑に実る、平均樹齢87年のブドウを使用しています。ブドウは手摘みされ、開放式発酵槽で自然発酵され、樽発酵された後、バスケットプレスされ、フレンチオークの古樽で8か月間熟成されてから瓶詰めされます。24%は全房、野生酵母、天然マロラクティック発酵、硫黄の使用は最小限で、ビーガン対応です。

【味わい】

砕いたクランベリー、マセレーションしたチェリー、スパイスの芳醇な香りに、ほのかな旨みが凝縮されています。魅惑的で明るく、美しく、柔らかく滑らかなブレンド。余韻は長く、極上のタンニンが喉の渇きを癒してくれます。リリース直後から美味しくお飲みいただけますが、セラーで熟成させるのもおすすめです。さらに5~8年の熟成が期待できます。



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