

PARKER

ESTATE

Parker Estate パーカー エステイト

ワイナリー紹介

[オーナー： ハスケス ファミリー]

[ワインメーカー： フィル・レーマン]

1985年、ジョン＆フェイ パーカーが設立。クナワラという産地に生涯最大の関心を持った彼らは、長年の友人であり、クナワラのパトロンという名誉ある称号を持つダグ・バルネイプス氏の協力と助言を得ながら、クナワラに細長く伸びるテラロッサ土壌から最高の場所を探し、その南端に土地を購入しました。そして1985年、1800年代後半にフィロキセラがフランス中の畑を壊滅させる前に調達されたボルドー原産のカベルネ・ソーヴィニヨンの挿し木を使い、最初の樹が植えられました。1988年、初めてリリースされた“ファーストグロース”は、ペンフォールドハイランドトロフィーの受賞や、1991年インターナショナルワインチャレンジでのボルドースタイルでの6位入賞を果たし、優れた品質を持つ長期熟成ワインの生産者として、その評価を確立する第一歩となりました。2001年に完成した熟成専用設備は温度管理が施され、その堂々とした姿はジョン・パーカーのブドウ栽培と醸造への妥協しない取り組みを表しています。2013年からオーナーとなったハスケスファミリーもジョン・パーカーのビジョンを引き継ぎ、テラロッサ土壌に徹底的な敬意を払うことを哲学としています。そして、この土地を守ることはワイナリーの成功に不可欠であり、彼らの役割はこのブランドを育て、可能な限り最高のワインを造り続けることだと信じています。



2024 Cool Climate Chardonnay (クールクライメート シャルドネ)

産地	：	南オーストラリア州 クナワラ
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 30%新樽使用)
アルコール度数	：	13.0%
参考小売価格	：	¥3,300(税別)

ワインの特徴

クナワラ(クールクライメート)シリーズのシャルドネは、妥協することなく造られた豊かな風味と複雑さとストラクチャーを持ったフレッシュで力強いスタイルです。ブドウは自社畑アビーブドウ園のすぐ北に位置する、契約農家のブレッドウィリアムス家のブドウを主に使用。収穫は2024年3月に、ブドウ畑のブドウを除梗し、美しい果実だけを残す厳選された収穫機によって行われました。収穫後、果実は圧搾前に4時間、果皮につけて寝かせ、美しい重厚感とテクスチャーが加わります。ブレンドの約50%は野生酵母による樽発酵を経て、フレンチオークの新樽バリックとホッグスヘッドで6ヶ月熟成され、マロラクティック発酵によってテクスチャーと複雑味が高められました。この間、樽は冷蔵庫で保管され、発酵時間を延長することで完成ワインの複雑味を高めました。残りのブレンドは、フレッシュさと活き活きとした味わいを高めるため、マロラクティック発酵を行わずにステンレスタンクで発酵させ、その後オーク樽とブレンドすることで、2024年クールクライメートシャルドネが誕生しました。

味わい

淡い緑色の麦わら色。柑橘類、メロン、核果、スパイスの香りが生き生きと香る。口当たりは果実味豊かでフレッシュ。メロンの余韻が長く、スパイシーなオークの風味とマロラクティック発酵によるクリーミーな舌触りが感じられる。

その他： ヴィーガン・フレンドリー

