

YARRA VALLEY

SINGLE VINEYARD

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー&ケイト ウェバー]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2021 Single Vineyard Section A5 Chardonnay (シングルヴィンヤード セクション A5 シャルドネ)

産地	:	ヤラヴァレー
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	シャルドネ 100%
アルコール度数	:	12.7%
樽熟成	:	9ヶ月
参考小売価格	:	¥8,000(税別)

ワインの特徴

セクションAシリーズは、シングルヴィンヤードの中から樹齢の古い、極めて優れた区画を選んで造られたシリーズで、ヤラヴァレーレンジの頂点に立つ魅力と個性を兼ね備えた上質なワインです。ブドウは手摘みで収穫され、可能な場合は重力によって処理されています。このA5ヴィンヤードは1976年に南西向きのなだらかな斜面に植えられたP58クローンのブドウ畑で、しっかりとした骨格を持ち素晴らしい熟成の可能性を秘めたシャルドネを生み出します。ブドウは手摘みされ、房ごと圧搾され、圧搾後、数時間静置されます。その後、濁った果汁は古いフレンチオーク樽に移され、自然発酵が行われます。晩秋に澱を攪拌し、11月下旬まで澱とともに熟成されます。

味わいの特徴

淵が緑がかった淡い色合い。柑橘類、白い花、そして海のしぶきを思わせるクラシックな特徴。余韻の長さ、繊細さ、風味豊かでナッツのような風味。エレガントで、塩味があり、深い味わいが特徴です。一緒に楽しむ料理としてはマトウダイのソテーがお勧めです。現時点では非常に良い状態にあり、良質のセラーで10年間熟成すれば複雑さと興味深さが増していくでしょう。

