

Plantagenet（プランタジェネット）

ワイナリー紹介

[オーナー：トム・ウィズダム]

[チーフワインメーカー：マイク・ガーランド]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



2024 “Angevin” Riesling （“アンジェヴィン” リースリング）

産地	:	西オーストラリア州 グレートサザン ウィジャップヴィンヤード
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	リースリング 100%
アルコール度数	:	13.0%
参考小売価格	:	¥3,600（税別）

ヴィンテージノート

2024年は平年よりも4週間早くヴィンテージがスタートしました。9-10月の温暖な気温が萌芽、開花を早め、短くも凝縮した成熟期間をもたらしました。2-3月の温暖で乾燥した気候が急速な糖とフレーバーの高まりを実現させ、収穫期へと向かいました。10月ごろの栽培初期に若干の霜に見舞われ収量を落とし、後期には40度を超える熱波により果実の焼けがシャルドネ、リースリングに起こりました。結果として例年より2-30%程収量は落ちました。

結果的に赤は強い骨格を持つ仕上がりになり、白はやや早摘みを行うことでバランスを保ちました。

ワインの特徴

よく選別し、夜間に機械収穫。フリーラン(500L/t)とプレス果汁を分け、低温にして発酵を前に清澄します。クリーンな培養酵母を使用して、自然な果実のフレーバーをそのまま引き出します。ステンレスタンクで15℃の低温発酵。発酵後にラッキングされ、軽く澱を残しうまみを引き出します。その後ブレンドし、軽く清澄をしてボトリング。

味わい

淡い麦藁の色あい。香りはリンゴの花、レモンドロップやグラニースミスの香りにジンジャーのヒント。味わいは繊細ながらも力強いレモンシャーベット、フィンガーライム、アプrikottに濡れた石を思わせるミネラルが重なります。青りんごを思わせる酸は長くクリーンな余韻をもたらします。