

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。



2021 “Aquitaine” Cabernet Sauvignon （アキテーヌ カベルネ・ソーヴィニヨン）

産地：西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ：フルボディ
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
アルコール度数：14%
樽熟成：18か月
参考小売価格：¥4,500（税込）

ワインの特徴

2021年のグレート・サザンは、3月の気温が平年より高く、特にシラーズとカベルネ・ソーヴィニヨンの成熟を理想的に促したヴィンテージとなりました。2月の降雨によって土壌に十分な水分がもたらされ、ブドウ樹のキャノピーは健康的で青々とした状態を維持。3月の冷涼な夜気が、白ワイン品種に必要な酸を美しく保ちました。4月にはサイクロン「セロージャ」の影響による雨が一時的に収穫を遅らせましたが、その後は再び好天に恵まれ、ブドウは樹上で時間をかけて完熟。果実味と凝縮感が一層深まる結果となりました。

ブドウは機械収穫後に除梗し、7日間の低温浸漬を実施。密閉タンクで発酵を行い、「ラック&リターン」と「ポンピングオーバー」を組み合わせ、果皮成分を丁寧に抽出しました。一部のロットは発酵後も延長マセレーションを行い、ドライまで発酵を完了後にプレス。その後、新樽比率30%のフレンチオーク樽と2回使用樽を併用し、18か月間の熟成を経てブレンド・瓶詰めされました。

味わい

カシスやブラックベリーの甘やかな果実香に、ダークチョコレート、焙煎ナッツや杉のようなスモーキーなニュアンスが重なり、複雑で魅惑的な印象を与えます。口に含むと、しなやかな中庸のボディに凝縮した果実味が広がり、繊細に重なり合うタンニンと上質なオーク由来のニュアンスが見事に調和。果実・酸・樽のすべての要素がバランスよく融合し、エレガントで奥行きのある味わいを構成しています。熟成ポテンシャルは非常に高く、15年以上の瓶熟でさらなる深みと複雑さを楽しめます。