

PARKER ESTATE

Parker Estate(パークー 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・バルネイブ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壤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畠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、テラロッサ土壤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。

2023 Cool Climate Shiraz (クールクライメート シラーズ)



産地	:	南オーストラリア州 クナワラ
味わいタイプ	:	ミディアムボディ
ブドウ品種	:	シラーズ 100%
樽熟成:	:	14ヶ月
アルコール度数	:	14.5%
参考小売価格	:	¥3,300 (税別)

ワインの特徴

クナワラは、オーストラリアで最初の冷涼性気候ワインの産地です。南極海の影響により、南極大陸から季節的に湧き上がる濃い青色の海水によって、この地域はさらに冷涼な気候にさらされています。こうした条件により、熟成期間が長くなり、純粋で洗練された濃厚な風味が生まれます。クナワラのGDD(生育度日)は、こうした条件を反映しています。1492GDDは、ボルドーやモーニントン半島よりもわずかに涼しい地域です。最高級のフレンチオーク樽に支えられた卓越した果実味が、風味豊かで複雑、そしてエレガントなシラーズを生み出します。

収穫は選択収穫機を使用して行われ、ブドウ園で茎を取り除き、個々の果実だけをワイナリーに輸送します。この機械はブドウ畠で茎を取り除いて、個々の果実だけをワイナリーに運びます。これにより、有機物(茎、葉、MOG)はブドウ畠で堆肥化されます。ブドウはオープントップとクローズドトップの両方の発酵槽で、平均10日間果皮をつけたまま発酵させました。クローズドトップ発酵槽はアロマの保持に、オープントップ発酵槽はフレーバーと色素の抽出に使用されます。マロラクティック発酵はステンレススチールで完了し、その後、ブレンドはフレンチオークのバリックとホッグスヘッドで約14ヶ月熟成させてから瓶詰めしました。当社のクール・クライメート・ワインは、飲みやすいスタイルで造られており、早飲みにも適していますが、中期のセラー熟成でもさらに美味しくなります。鮮やかでフレッシュな果実の第一印象を重視し、クラシックな品種の特徴を際立たせることを目指しています。

味わい

鮮やかな紫がかった濃い赤色。スパイス、ダークフルーツ、フローラルな香り。ラズベリー、白胡椒、ハーブに加え、芳醇で風味豊かなスパイスが複雑な味わいを添えています。鮮やかな赤いイチゴとブラックベリーの果実味。繊細な酸味が滑らかな口当たりを演出し、柔らかなタンニンとほのかなスパイスの風味が感じられます。



ファームストン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468