



Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1966年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリヴァーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971年にワイナリーを創設しました。80年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校のセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストに積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるビオディナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。2000年にはカンタスワインメーカーオブザイヤーを女性として、又西オーストラリアワインメーカーとして初めて受賞をしています。又、2019年にAustralian Women in Wine Awards (AWIWA) にて、ワインメーカーオブザイヤーを受賞しました。



2023 Ephraim (エフレイム)

産地：西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
味わいタイプ：フルボディ
ブドウ品種：マルベック 70%、プチ・ヴェルド 30%
樽熟成：フレンチオークで8ヶ月間（内35%に新樽使用）
アルコール度数：13.5%
参考小売価格：7,800円

【ワインの特徴】

2023年ヴィンテージは特に赤ワインと色合いに優れた年となりました。バイオダイナミック認証を受けたマンガン・ヴィンヤードのマルベックとプティ・ヴェルドの最良区画のブドウを手摘みで収穫し、自然発酵させ、バスケットプレスで搾汁。その後、35%新樽で8か月間熟成させました。マルベック70%、プティ・ヴェルド30%をブレンドし、マンガン・ヴィンヤード（ウィリヤブラップ）のテロワールを捉えるために、極少量の亜硫酸塩以外は一切添加しない自然発酵のワインであり、清澄処理はしていません。

【味わい】

深く落ち着いた紫色。チェリー、マルベリー、塩漬けプラムに、セージやタイムのニュアンス。豊かな果実の凝縮感があり、口に含んだ瞬間から美味しさが広がります。フィニッシュには、生き活きとしたチョコレートベリーの風味が持ち上がり、鮮やかな余韻を残します。今だけでなく、長年楽しめるワインです。



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