

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。



2020 “Lancaster” Shiraz （ランカスター シラーズ）

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	：	シラーズ 100%
アルコール度数	：	13.5%
樽熟成	：	18か月
参考小売価格	：	¥4,700（税別）

ワインの特徴

西オーストラリア州南部のマウントバーカー地区にある、ウィジャップとブーヴェリー ヴィンヤードという約40年以上前に開墾された、一番古いブドウ樹がある自社畑のブドウを使用。涼しく乾いたマイルドな気候の土壌は全て古い砂利質のローム土壌で、香り高くスパイシーな深みのあるシラーズを生み出しています。また、古木のブドウが持つ自然なバランスは、ワインにエレガントさとフィネスを与えています。

機械収穫後に除梗し、7日間の低温浸漬を実施。オープン発酵槽で発酵を行い、澱引きして再投入とポンピングオーバーを組み合わせた手法で抽出を行いました。発酵をドライ（糖分完全発酵）まで進めた後にプレスし、新樽30%を含むフレンチオーク樽（新樽および旧樽併用）で18か月間熟成。その後、最終ブレンドを行い瓶詰めされました。

味わい

深みのある濃紫色。凝縮感を感じさせる艶やかな色調。ブルーベリーやブラックプラムなどの濃密な果実に、スパイスやブラックペッパーのニュアンスが重なり、複雑で奥行きのある香り。すべての要素がよく溶け合い、ダークで力強い印象を与えます。温暖な年のグレート・サザンらしい、力強く構造的なスタイル。凝縮した果実味がミッドパレットを満たし、層をなすような豊かなタンニンが口中を包み込みます。全体の骨格がしっかりとおり、長期熟成によってさらに複雑さと深みが増すポテンシャルを秘めています。