



Paul Conti ポール・コンティ

ワイナリー紹介

[オーナー：ポール＆アンナ・コンティ]

[ワインメーカー：ポール・コンティ、ジェイソン・コンティ]

1927年シシリアからの移民であるカルメロ・コンティはパースから北に27キロの所に土地を購入、1948年初めて国内向け葡萄の栽培を始めました。14歳の息子ポールは父と共にヴィンヤードで働き始め“コースタルプレインの土地の特徴を生かした果実味豊かでエレガントなワインを造る”と1968年初めてポール・コンティワインを商品化しました。彼のワインメーカーとしての手腕は高く評価され、ロマネというニックネームがつきました。当初ポールは5ヘクタールに主にグルナッシュ、マスカットを作付け、テーブルワインを生産していましたが、その後メディチリッジ、カラブーダに土地を購入し、手摘みの葡萄でシラーズ、シャルドネ、ピノ・ノワール等のプレミアムワインを造るようになりました。1991年ポールの息子であるジェイソンが参加し、彼は父から教わったテクニックを用いたワイン造りと、彼が学んだ葡萄栽培とワイン造りの新しいテクノロジーを融合させ“ヴィンヤードとワインとの関連性に特に注意を払う事が様々な食事との相性をもたらし、搖らぐ事のない品質を持つワインのバランス、ストラクチャー、フィネスに大きな影響を与える”をモットーに高品質のワインを生産しています。

2023 Chenin Blanc (シュナン・ブラン)

産地	:西オーストラリア州 スワンコースタル、カラブーダ
味わいタイプ	:辛口
ブドウ品種	:シュナン・ブラン 100%
アルコール度数	:13.5%
参考小売価格	:¥3,100 (税別)



ワインの特徴

西オーストラリア州のスワンディストリクトのカラブーダにある自社畠産のシュナン・ブランを使用。海洋性の気候と石灰質土壌との組み合わせにより、この畠から生れるワインは、清涼感と新鮮な酸味に満ちています。収穫はシェニン・ブランのフレッシュさを最大限に残す為、早朝の涼しい時間に全て手摘みで行っています。除梗破碎後、フリーランジュースのみを使用。新鮮な果実味を保つ為、低温で果汁を静置し、ステンレスタンクに入れて低温で発酵。6週間シュルリーを行い味わいに厚みを与えています。

味わい

緑がかった薄いレモン様の色調。新鮮なトロピカルフルーツの香りとアプリコット、ピーチのヒント。イキイキとした酸が口中に広がり、長くクリーンな余韻が残ります。



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