

Plantagenet プランタジェネット

ワイナリー紹介

[オーナー：トム・ウイズダム]

[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。

2024 Three Lions Pinot Noir (スリーライオンズ ピノ・ノワール)



| | |
|---------|--------------------|
| 産地 | ：西オーストラリア州 グレートサザン |
| 味わいタイプ | ：ミディアムボディ |
| ブドウ品種 | ：ピノ・ノワール |
| アルコール度数 | ：14 % |
| 参考小売価格 | ：3,200円(税抜) |

ワインの特徴

2024年のヴィンテージは、平年より約4週間早い収穫となりました。9月下旬から10月にかけて例年より暖かい気温が続いたことで、萌芽や初期生育、開花までのプロセスが早まり、生育期全体が短縮されました。その後、2月から3月にかけては温暖で乾燥した日中の気候に恵まれ、ブドウは糖度と風味を急速に蓄積。早熟ながらも健全で凝縮感のある果実が収穫されました。

機械収穫後に除梗し、密閉タンクで発酵。発酵中は1日2回、穏やかで最小限の抽出(キャップを軽く扱う手法)を行い、繊細なタンニンを保持しました。発酵完了後にプレスし、フレンチオークのステイプを加えたステンレストンクと古いフレンチオーク樽を併用して7か月間熟成。その後、ブレンド、軽い清澄を経て瓶詰されました。

味わい

鮮やかで透明感のあるルビーレッド。若々しく輝く色調が印象的。ストロベリーやプラムのチャーミングな果実香に、ほのかなスパイスとジューシーで生き生きとしたフルーツのアロマが重なります。明るくフレッシュで、華やかな香り立ち。口に含むと、ミッドパレットに果実由来のやわらかな甘みが広がり、繊細な旨味が奥行きを与えます。バランスのとれた酸が全体を引き締め、しなやかで心地よい余韻が続きます。