

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 Three Lions Shiraz (スリーライオンズ シラズ)

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 : シラズ 100%
樽熟成 : 18ヶ月
アルコール度数 : 14.0%
参考小売価格 : ￥3,200 (税別)

ワインの特徴

2020年の夏は、グレート・サザン地方マウント・バーカー地区において、長期平均を上回る高温となりました。この気候によりブドウの生育は早まり、生育期が短縮され、収穫は平年より約4週間早く始まりました。昼間の高温は果粒の肥大を抑え、その結果、凝縮感のある風味と色調の深い果実が得られました。この年のワインは品質的には非常に優れたヴィンテージでしたが、地域のテロワールをやや超えた“熟したスタイル”の仕上がりとなりました。

機械収穫後に除梗・破碎を行い、密閉タンクで発酵。発酵中は1日2回のポンピングオーバーを実施し、果皮成分を丁寧に抽出しました。発酵終了後、マロラクティック発酵(MLF)はタンクで行い、その後オーク樽(バリック)とステンレスタンクの両方で熟成。熟成期間中にラック&リターン(澀引き後に再びブレンド)を行い、18か月の熟成を経て、ブレンド・ろ過・清澄・瓶詰めを実施しました。

味わい

深みのあるガーネット色。香り(AROMATICS)ムルベリーやスミレの華やかなアロマに、アニスやブラックペッパー、ヨードのような複雑なスパイス香が重なり、芳香豊かでリフト感のある印象。味わい(PALATE)しっかりとしたタンニンがありながら、果実味はふくよかで密度が高く、ブルーフルーツやプラムの風味に、スパイシーなチャーオーク(軽いトースト香)、カルダモンやナツメグのニュアンスが溶け込む。ほのかな旨味と心地よい酸が全体を引き締め、重層的で余韻の長いフィニッシュへと続きます。

