



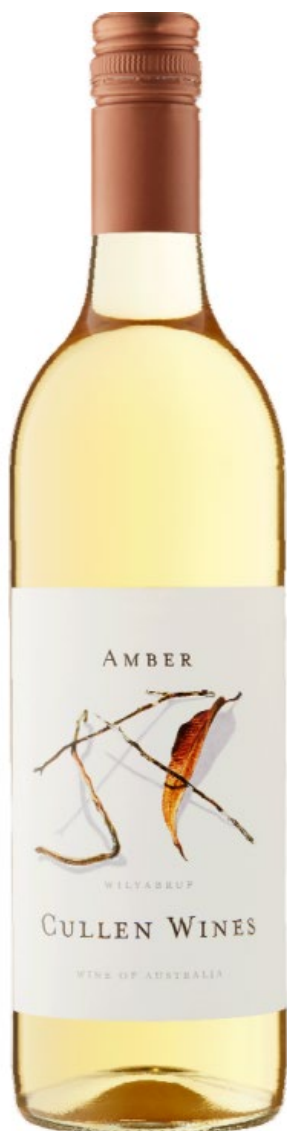
Cullen (カレン)

[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で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。

2022 Amber (アンバー)



産地 :西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
畑 :カレンヴィンヤード 83%、マンガンヴィンヤード 17%
味わいタイプ :辛 口
ブドウ品種 :ソーヴィニヨン・ブラン 59%、セミヨン41%
樽熟成 :5ヶ月 (フレンチオーク大樽、バイオダイナミックバリック)
アルコール度数 :13%
容量 :750ml
参考小売価格 :¥5,508 (税別)

【ワインの特徴】

カレンが所有するビオディナミ認定畑のブドウのみを使用したアンバーワイン(オレンジワイン)。このワインの着想は赤ワインのように白ワインを造るということです。

2022年のアンバーは、59%のソーヴィニヨンブランと41%のセミヨンのブレンドです。果実の83%は、1976年に植えられた認定されたバイオダイナミック農法のカーボンポジティブのカレンヴィンヤードから手作業で収穫されました。

2日間にわたって収穫され、最初の収穫は2021年3月1日の花の日、2番目の収穫は2月25日から3月7日にかけて果実の日に行われました。

短いスキンコンタクト後、アンフォラでのオープンファーマンターと、コンクリートエッグタンクを併用した発酵、その後20%新樽で5ヶ月の熟成を行いました。

【味わい】

刺激的でエネルギー感、熟したタンニンでしっかりとした味わい。あふれんばかりのオレンジ、洋梨、ナツメグ、タイムが口の中に広がり、素晴らしい複雑さ、ストラクチャー、ミネラルを感じさせます。

