

MARGARET RIVER
SANDALFORD
Estate Reserve

Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

2019 Estate Reserve Shiraz (エステイトリザーヴ シラズ)

産地	: 西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
味わいタイプ	: フルボディ
ブドウ品種	: シラズ 100%
樽熟成	: 14ヶ月(フレンチオーク / 30%新樽)
アルコール度数	: 15%
参考小売価格	: ¥3,508 (税別)

ワインの特徴

2019年、オーストラリアの大部分は例年を上回る暑い夏を経験しましたが、西オーストラリア州の南西部ではその逆でした。生育期の気温は長期平均よりも低く、こうした穏やかな気候によりほとんどの品種の熟成パターンが遅れました。病気による圧力がかからず、すべてのブドウは糖度、風味、タンニンの熟成度がバランスよく保たれて収穫されました。その結果、素晴らしい品種の特徴を示すエレガントなスタイルの赤ワインが生まれました。

このワインに使用されているシラズのブドウは4月中旬に収穫され、酵母を加える前に破碎され、その後、オープンタイプの発酵槽で発酵されました。マストは、フレーバー、色、タンニンを抽出するために、1日2回ポンプで処理され、色、風味、タンニンの抽出の完璧なバランスを確認後にプレスされました。一次発酵の完了後、ワインはマロラクティック発酵(MLF)のために接種され、その後、熟成のために100%フレンチオークバリック(30%新品樽使用)に移されました。その後、ワインは2019年11月にブレンドして瓶詰されるまで樽で14か月間熟成させています。

味わいの特徴

深みのあるダークチェリーレッド色。ブラックチェリー、ラズベリー、スターアニス、そしてエキゾチックなスパイスとブラックペッパーのヒントが、微妙なトーストしたバニラとチョコレートボックスのアロマを覆っています。ダークベリーの実味は、香辛料とヴァニラ香の特徴と絡み合っています。味わいは、熟した、甘く、肉質のタンニンで美しく構成されており、豊かで余韻の長いフレーバーを支えています。適切な条件で貯蔵された場合、少なくともさらに10年から15年以上の間優雅に熟成し、楽しめるワインです。

