



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。

2023 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 100%
味わいタイプ :辛 口
ブドウ品種 :ソーヴィニオン・ブラン 60%、セミヨン40%
樽熟成 :7ヶ月 (25% 新樽)
アルコール度数 :12.5%
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)。2023年のアンバーは、1976～1978年にカレンのブドウ畑に植えられた古いブドウの木から採れたソーヴィニオンブラン60%とセミヨン40%のブレンドです。2023年3月6日の満月の果実の日をバイオダイナミック暦とし、手摘みで収穫しました。10日間のスキンコンタクトからタンニンとフェノールの緊張と活力を引き出すために、オープン発酵槽で圧縮。その後25%新樽で7カ月熟成されました。

【味わい】

鮮やかでフレッシュ、ネグローニオレンジブロッサム複雑な味わいと、大地と結びついたような素晴らしい土の感覚。余韻が長く、フェノールの緊張感が感じられます。美味しくてユニーク、今後30年は楽しめるワインです。

