

MITOLO

MITOLO(ミトロ)

ワイナリー紹介

[オーナー： フランク・ミトロ]

[ワインメーカー： ベン・グレッツァー]

三世代続く栽培家の家系に生まれ、高品質のブドウを栽培する事に卓越した経験を持つフランク・ミトロが妻シモーネと共にワイナリーを設立した2年後、一人の醸造家がフランクの姿勢に共感し、ワイン造りに参加することとなりました。それがバロッサヴァレーでワイン造りに情熱を注ぐ若き醸造家ベン・グレッツァーでした。彼の参加により、このワイナリーは彼らの求める理念、すなわち「個性を持ち、ハンドクラフトにこだわり、情熱を注ぎ、品質に妥協しないというワイン造り」を現実のものにしたのでした。



2018 7TH SON Grenache Shiraz (7TH SON グルナッシュ シラズ)

産地 : 南オーストラリア州 マクラーレンヴェイル
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : グルナッシュ62%、シラズ32%、サグランティーノ 6%
樽熟成 : 14ヶ月
アルコール度数 : 14.5%
参考小売価格 : ￥5,500 (税別)

ワインの特徴

7TH SONは、ミトロの中ではユニークなワインで、マクラーレンヴェイルという土地と、そこで造られる品種にコミットメントしたワインです。グルナッシュはマクラーレンヴェイル北側のブルウィット スプリングスにある、古い低木の畑から収穫されています。この場所はシラズやサグランティーノが収穫される場所より冷涼で、乾燥した深い砂質土壌から成り、グルナッシュに豊かな芳香としっかりとした骨格を与えています。シラズは、より暖かい気候の、重粘土質土壌から成る畑から収穫され、リッチでソフトな口当たりでグルナッシュを引き立てています。このマクラーレンヴェイルのクラシックなブレンドに、ほんの少しサグランティーノを加えてワインの構造を強くしています。グルナッシュとシラズはブレンド前まで別々に醸造されます。それぞれのブドウは破碎せずに除梗し、1日1回のパンピングオーバーをしながら約2週間の期間で発酵。発酵中は、タンニン、色、風味を優しく引き出し、ミトロの特徴である果実のキャラクターをしっかりと保つ為に、低温に保たれています。フレンチオークの古樽で14ヶ月間樽熟成した後にブレンドし、最後にほんの少しのサグランティーノを加えてワインを引き締めています。澱引きのみが行われ、清澄作業やろ過はせずに瓶詰されています。ヨーロッパの伝統的なワインの様な、より土っぽさを持つスタイルでありながら、マクラーレンヴェイルの純粋さも表現しているワインです。

味わいの特徴

紫がかったやや濃いルビー色。スパイシーなプラム、ストロベリー、ブラック チェリー、スミレ、シダーの香りが華やかに表現されます。甘いスパイスと熟した果実の要素が均等に含まれた素敵な重さを感じます。梅、チェリー、シナモン、バニラの味わいが、さわやかな酸味ときめの細かいタンニンと完璧に調和しています。フルボディですが、柔らかく調和がとれており、長く続くシルキーな口当たりが特徴です。過去最高のヴィンテージです。

