



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーミ)

ワイナリー紹介

[オーナー： サンディ&ロブ・ヘイレット]

[ワインメーカー： アンドリュウ・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選びし地」を意味するアルクーミの畑のある地区は、ボルドーと気候が似ており、1971年マーヴとジュディ・ラング夫妻はカベルネ・ソーヴィニオンを主体にわずかなシラーズとマルベックを植樹しました。1976年に最初のワインが出来て以来1980年代、1990年代とワイン畑を拡大。その結果、現在アルクーミは、西オーストラリア地区で最も大きな家族経営のワイナリーの1つとなりました。1977年カベルネ・ソーヴィニオンが、西オーストラリアで生産された最も優れた赤ワインの1つとして広く注目されたことにより名声は確立され、同時にこのワインが非常に若い樹から収穫されたブドウで作られた事も注目されました。2010年7月1日にラング夫妻の娘であるサンディと彼女の夫のロッドが、高品質なブドウの栽培とワインメイキングの伝統を守り続ける使命を受け、オーナーとして後を継ぎました。アルクーミのロゴマークはグラスツリーと呼ばれる樹木で、人間の背丈まで樹が伸びるのに百数十年の年月を有します。ブドウ畑が背の高いグラスツリーに囲まれていることにより、潮風からブドウを守るのに重要な役割を果たしています。



2021 Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン フランクランドリヴァー
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、マルベック
樽熟成 : 14ヶ月
アルコール度数 : 14.0%
参考小売価格 : ¥3,300 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部のフランクランドリヴァー地区の自社畑のブドウを使用。9か所の小さな区画からこのヴィンテージ用におよそ2週間かけてブドウを選別し収穫しています。醸造所に運び込まれたブドウは最適な温度で発酵後、フレンチオークにて14ヶ月の熟成が行われました。複雑で、土地を反映したエレガントなスタイルに仕上がっています。現在の状態もお楽しみ頂けますが、5~8年間熟成させる事により、更に複雑味を増したワインとなります。

【味わい】

紫がかった深紅色。心地よいカシスのアロマと杉やドライハーブの香り。カシスを感じる味わいにダークチョコレートの風味が混ざり合い、滑らかなタンニンと長い余韻をもたらす酸に冷涼気候の特徴が感じられます。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468