



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーム)

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ムの畑のある地区は、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、現在アルクームは、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。アルクーム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。

2022 Shiraz (シラーズ)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン フラン克蘭ドリヴァー
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : シラーズ 98%、マルベック 1%、ヴィオニエ 1%
樽熟成 : 14ヶ月(フレンチオーク新樽)
アルコール度数 : 14.5%
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、フラン克蘭ドリヴァー地区にある小さな6区画の自社畑のシラーズを使用。晩熟型の白ブドウであるヴィオニエはシラーズと同じ日に収穫することが出来ました。ヴィオニエをプレスしてフリーランジュースを抜いた後、果皮を戻してシラーズと混醸し、発酵しています。その内の1区画はフランスの北部ローヌ地方で伝統的に行われているように、シラーズとヴィオニエを混醸し発酵しました。発酵後はフレンチオークで14ヶ月間熟成しています。エレガントで繊細なワインとなっています。

味わい

輝きのある深紅色。カシスとフレッシュなハーブが土の香りに重なります。カシスの風味が広がると共に濃厚なダークチョコレートを感じさせ、滑らかできめ細かなタンニンが余韻を残します。



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