

## Plantagenet (プランタジェネット)

ワイナリー紹介

[オーナー：ライオネル サムソン&サン]

[チーフワインメーカー：ルーク・エカーズリー]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



### 2020 “Aquitaine” Cabernet Sauvignon (アキテーヌ カベルネ・ソーヴィニヨン)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン  
味わいタイプ : フルボディ  
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%  
アルコール度数 : 13.8%  
樽熟成 : 16か月  
参考小売価格 : ¥4,500 (税込)

#### ワインの特徴

西オーストラリア州南部のデンマーク地区とマウントバーカー地区に位置する、ウィジャップ ヴィンヤードという古くからある畑の、樹齢43年のブドウを使用。この畑は水捌けの良い砂利質のローム土壌で、日当たりの良い北向きの斜面にあります。ワイナリーの最初の畑であるブーヴレイのブドウも少し加えられています。収穫されたブドウはすぐに除梗され開放式と密閉式の発酵槽に入れて培養酵母で発酵。手作業によるプランジングと1日2回のポンピングオーバーの組み合わせにより、風味が穏やかに抽出されています。出来上がったワインはさらに複雑さと重みを与えるため、果皮と接触したまま発酵を終わらせています。発酵後、プレスしてタンクに入れ、澱引きをしてフレンチオークに移して16ヶ月間樽熟成を行い、濾過をしてブレンドしています。

#### 味わい

構造と落ち着きを示すしっかりとしたグレートサザンのカベルネ。ブラックカラント、プラム、チェリーのミックスで、軽くトーストしたオークの香りが重なる。呼吸と共に開く味わいは、より鮮やかなダークフルーツの特徴とわずかな風味があり、鉄石のミネラル感が引き立ちます。魅力的なフルーツの特徴を引き出すため、デカンタされることを推奨いたします。