



## 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で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ダイ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。

## 2022 Grace Madeline (グレース・マデリン)

産地 : 西オーストラリア州 マーガレットリヴァー  
味わいタイプ : 辛 口  
ブドウ品種 : ソーヴィニヨン・ブラン 76%、 セミヨン24%  
樽熟成 : 6ヶ月 (74% 新樽)  
アルコール度数 : 13.0%  
容量 : 750ml  
参考小売価格 : ￥5,700 (税別)

### 【ワインの特徴】

西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区にある自社畑のブドウを使用。現在、この地区で人気になった白のボルドーブレンドの先駆けとなるワインです。

グレース・マデリンは、ダイアナ・マデリンの母親であり、ヴァーニャ・カレンの母方の祖母です。ソーヴィニヨンブランとセミヨンのブドウの木は1976年に自根で植えられ、100%認定されたバイオダイナミック農法で栽培されています。

ソーヴィニヨンブランは、バイオダイナミック農法の果実の日と花の日に収穫され、フェノールの緊張感を与えるためにスキンコンタクトを行いました。一部はコンクリートエッグで発酵され、ソーヴィニヨンブランの74%はバイオダイナミック樽で6か月熟成されています。

### 【味わい】

緑がかった淡い麦藁色。フェイジョア、パナップル、リンゴ、ミネラル、ライムの香り。明るくフレッシュ、きりっとした酸味がミネラルの味わいを引き出し、素晴らしい余韻、テクスチャー、洗練さを表現しています。持続的な風味と食感を備えた、生き生きとした若々しいワイン。最大で20年間楽しめるワインに仕上がっています。

