



Derwent Estate Wines(ダーウェント エステイト ワインズ)

ワイナリー紹介

[オーナー：アンドリュー・ハンニガン]

[ワインメーカー：ジョン・シューツ]

ダーウェント・エステイトのワイナリーは、麦藁の壁で囲われています。麦藁の壁には、優れた断熱特性があり、これはワインの醸造プロセスをスムーズに進めるうえでとても重要です。ダーウェント・エステイトのブドウ園は、ダーウェント川に続く北向きの斜面に位置し、ワイン用のブドウの栽培に最適の地域です。土壌は石灰岩の上に浸透するローム層で、果実に強さと芳香の繊細さを与えます。葡萄樹のクローンは10V1,10V5及びPenfoldsを使用。ワイン葡萄に適した西からの風がブドウ樹を通り気流を良好に保ち、ブドウを病気から守る為に空気を循環させる重要な役割を担っています。ブドウ園では殺虫剤を一切使用せず、農薬も最大限使用しない、よりソフトな統合害虫管理アプローチを好んで活用しています。特にジェームス・ハリデー氏が絶賛するほどの安定した高品質のブドウを生産しており、多くの著名なワイナリーから高い評価を受け、そのブドウはベイ・オブ・ファイアーズワインとペンフォールズのヤツタルナラベルへ10年以上も提供されています。

2020 Derwent Estate Pinot Noir (ダーウェント エステイト ピノワール)

産地	:	タスマニア州 ダーウェントバレー
味わいタイプ	:	ミディアムボディ
ブドウ品種	:	ピノワール 100%
樽熟成	:	9ヶ月
アルコール度数	:	14%
参考小売価格	:	¥11,000 (税別)

ワインの特徴

ダーウェント川の北岸にある涼しい気候のブドウ園の樹齢26年のピノ・ワールは、タスマニアで最も安定しており、オーストラリアで最も信頼できると評価されています。小区画で栽培されるブドウはフレーバーが熟した状態で収穫され、ワイナリーについての時点で醸造に向け完璧な状態にあり、果実の85%は穏やかに除梗され、残りの15%は全房の状態で使用・発酵されました。最終的には20個の開放式発酵樽が使用されました。搾汁果汁の15%に選別した酵母を接種し、バランスを自然に保ちながら発酵させました。殆どのバッチは28日間を果皮・茎と共に発酵し、全ての発酵槽は毎日4回手で攪拌を実施。100%フランス産のオーク樽で、その内25%は新樽を使用し、樽にSO2を使用しない状態で穏やかに静かに移し替え、その為、春になるとマロラクティック発酵は自然に起こりました。その後、瓶詰め前にSO2を加え、ろ過して瓶詰めされました。

味わいの特徴

深く落ち着いた色調の綺麗なルビー色。ブラックベリーやレッドチェリー、桑、スパイス、土などの魅惑的な香り、強烈に明るい果実愛味とスパイシーなオーク、いばら等の味わいが特徴。明確で濃厚な果実味と黒、重量感が全体に広がり、タンニンは存在しますが、繊細でバランスよく統合されており、風味の奥で深い味わいを感じる仕上がりです。合鴨やチキン、リゾット、ジビエ肉料理などと一緒に楽しみください。

