

MARGARET RIVER  
**SANDALFORD**  
*Estate Reserve*

## Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

## 2023 Estate Reserve Chardonnay (エステイトリザーヴ シャルドネ)

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	:	シャルドネ	100%
樽熟成	:	8ヶ月	
アルコール度数	:	13.4%	
参考小売価格	:	¥4,500	(税別)

### ワインの特徴

2023ヴィンテージに先立つ春の降雨量は、西オーストラリア州で記録上2番目に多いものでした。そして春の最高気温は州の南西部のほとんどの地域で平均を大幅に下回りました。春の継続的な降雨と涼しい気候により、青々とした健康的な樹冠が育ち、収穫量は適量でした。夏が到来し、12月と1月にはちょうど良い暖かい天候が続き、ブドウ円での作業は順調に進みました。2023年の季節条件により、10年以上ぶりの最高品質のヴィンテージが実現しました。

古木のジンジクロンシャルドネから造られたこのワインは、素晴らしいマーガレットリバーシャルドネの特徴をすべて備えています。豊かで鮮やか、厚な果実味と美しい天然の酸味のバランスが特徴です。手摘みの果実はワイナリーに運ばれ、房ごと圧縮したタンクに入れられます。その後フランス産オーク樽(35%新樽)にて発酵。野生酵母と厳選されたブルゴーニュ酵母を組み合わせて使用しています。瓶詰めの前に樽で8か月間、発酵澱と共に熟成されました。

### 味わいの特徴

緑と金を帯びた淡い麦藁色の色調。鮮やかなレモンシトラス、ネクタリンの核果、ヌガー、カシューナッツの風味。ほのかにトーストしたオークのバニリンと樽発酵から生まれたスモーキーなウッズスパイスの風味が鮮やかなフルーツの風味を引き立てます。

核果、柑橘類、トーストしたオークの風味が見事に融合し、ワインに複雑さの層を加えています。ミディアムボディでクリーミーな口当たり、鮮やかな酸味が支え、後味に素晴らしい余韻をもたらします。最長10年間のセラー熟成により、熟成スタイルを好む方にはより複雑で豊かな味わいをお楽しみいただけます。

