

# Woodlands(ウッドランズ)

ワイナリー紹介

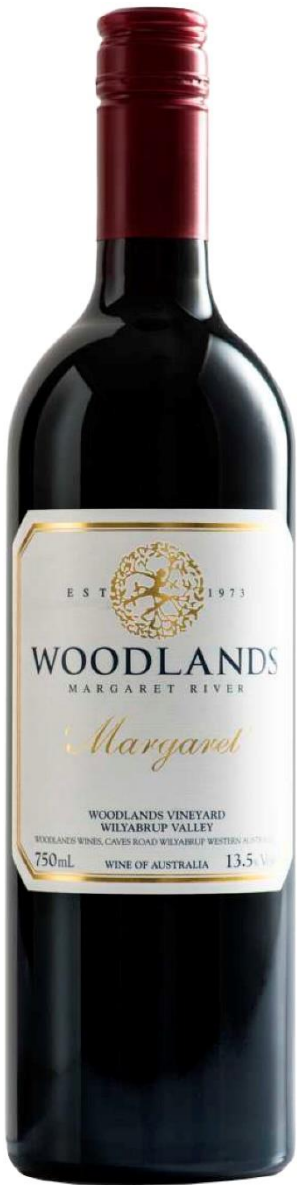
[オーナー：デイヴィッド&ヘザー・ワトソン]

[ワインメーカー：スチュワート・ワトソン、デイヴィッド・ワトソン]

デイヴィッド&ヘザー・ワトソン夫妻がボルドーの偉大なヴィンヤードを目指し1973年に設立。西オーストラリア州マーガレットリヴァーにおける最初の5か所の葡萄園の1つです。“アンドリュウ”カベルネ・ソーヴィニヨン1981年をリリースすると国内多くのワインコンペティションで「ベストレッドワイン」のトロフィーを始めとした多くの賞を受賞し、「デイヴィッド・ワトソン」が造るカベルネは多くの評論家達からも称賛を得ました。1992年、ワトソン夫妻は子供の教育の為、パースに移り住み事実上ワインの生産を中断し、その間造られていたブドウはその地区の知名度の高い生産者に販売していました。1999年ワイン造りを再開、十分に成長した葡萄畑の維持は繊細に行なわれ、特に除草、剪定等は人の手により行なわれ葡萄は手摘みされます。2002年からは息子であるスチュワートがデイヴィッドのポリシーを守りワインメーカーとなっています。

## 2017 Woodlands Margaret Cabernet Merlot (ウッドランズ マーガレット カベルネソーヴィニヨン/メルロー)

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	：	フルボディ
ブドウ品種	：	カベルネ・ソーヴィニヨン86%、メルロー8%、マルベック6%
樽熟成	：	17ヶ月(43% 新樽)
アルコール度数	：	13.8 %
参考小売価格	：	¥7,800 (税別)



### ワインの特徴

“マーガレット”は全て自社畑のブドウから造られたワインです。カベルネ・ソーヴィニヨンは、畑の東から北に90度の半径を囲む南の斜面から来ています。この斜面のブドウは、朝から午後の半ばにかけてたくさんの日光を浴び、豊かなフルボディのワインを生み出します。“マーガレット”の残りの部分を構成するメルローとマルベックの区画は、西向きロームの深い土壌にあります。この斜面は、ウッドランズの畑の中で午後の日光を最も多く浴び、完成したワインによりエキゾチックなフルーツの特徴をもたらします。手摘みで収穫し、手作業で選別されたブドウは除梗破碎後、小さなステンレススティールの発酵槽で発酵。発酵後カベルネ・ソーヴィニヨンは、35日間スキンコンタクトを行ない複雑さとタンニンの融合が付与されました。発酵が完全に終了した後、フレンチオーク樽に移され17ヶ月間熟成しています。

### 味わいの特徴

深紅の色調。カシス、プラムや腐葉土、フレンチオーク由来の上品で甘いバニラと、タバコの葉やミントのアロマが層を成しています。細かく非常に滑らかなタンニン。贅沢でジューシーなカシスの風味が印象的なボルドースタイルで綺麗な長い余韻が続きます。牛ヒレ肉のベアルネーズソースのグリル、ハーブローストポテト、ニンジンソテーを添えて。ダークコロンビアのクリオロ カカオチョコレートなどと一緒にお楽しみください。