

PAUL CONTI

Paul Conti ポール コンティ

ワイナリー紹介

[オーナー：ポール&アンナ・コンティ]

[ワインメーカー：ポール・コンティ、ジェイソン・コンティ]

1927年シリアからの移民であるカルメロ・コンティはパースから北に27キロの所に土地を購入、1948年初めて国内向け葡萄の栽培を始めました。14歳の息子ポールは父と共にヴィンヤードで働き始め“コースタルプレインの土地の特徴を生かした果実味豊かでエレガントなワインを造る”と1968年初めてポール・コンティワインを商品化しました。彼のワインメーカーとしての手腕は高く評価され、ロマネというニックネームがつけました。当初ポールは5ヘクタールに主にグルナツシュ、マスカットを作付け、テーブルワインを生産していましたが、その後メディチリッジ、カラブーダに土地を購入し、手摘みの葡萄でシラズ、シャルドネ、ピノ・ノワール等のプレミアムワインを造るようになりました。1991年ポールの息子であるジェイソンが参加し、彼は父から教わったテクニックを用いたワイン造りと、彼が学んだ葡萄栽培とワイン造りの新しいテクノロジーを融合させ“ヴィンヤードとワインとの関連性に特に注意を払う事が様々な食事との相性をもたらし、揺らぐ事のない品質を持つワインのバランス、ストラクチャー、フィネスに大きな影響を与える”をモットーに高品質のワインを生産しています。



2021 Shiraz (シラズ)

産地 : 西オーストラリア州 スワンコースタル & マーガレットリヴァー
味わいタイプ : ミディアムフルボディ
ブドウ品種 : シラズ 100%
アルコール度数 : 14.50%
樽熟成 : 12ヶ月
参考小売価格 : ¥4,000円 (税別)

ワインの特徴

ブドウは50年以上に渡り、パースの北、スワンコースタルにある石灰質土壌の自社畑、マリジニアップヴィンヤードから収穫されていますが、パースのスプロール現象による宅地化が進み、畑が2エーカーにまで縮小しました。このため2013ヴィンテージよりマーガレットリヴァーに所有する新しい畑のブドウをブレンドしています。この畑は、粘土質を覆う石英質の土壌で、マリジニアップと変わらない、熟した柔らかなタンニンを持つ果実を生み出します。ふたつの畑のブドウは全て手摘みで収穫。マリジニアップのブドウは除梗、破碎後、3トン容量のコンクリート製開放式発酵槽で、定期的にポンピングオーバーと手作業によるブラッキングを行いながら7日間発酵。発酵後はバスケットプレスで圧搾し、アメリカ産の新樽に移されます。マーガレットリヴァーのブドウは、より多くの果実の風味を保つため、マリジニアップ産より長く、また低い温度で発酵されています。少量のワインは発酵終了前にフランス産新樽へ入れて発酵を終了。残りのワインは圧搾してタンクに入れてマロラクティック発酵を終わらせるとフランス産使用樽に移して熟成。それぞれのワインは別々に熟成した後、マリジニアップのスタイルの典型となる様にブレンドされています。

味わい

新鮮なストロベリーや、プラム、華やかなスミレの花や燻煙を思わせるアロマは、デキャンタージュにより、一層広がります。層の厚い複雑さとソフトで上品なタンニンを感じ、長い余韻が続きます。ゆっくりと調理された濃厚でクラシックなキャセロール料理や赤み肉のグリルなどと一緒にお楽しみください。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468