



Wignalls ウィグナルス

ワイナリー紹介

[オーナー：ロバート&クレア・ウィグナル]

[ワインメーカー：ミシェル・パーキンス]

オーナーであったビル・ウィグナルは別名プリンス・オブ・ピノと呼ばれるほど、現在ピノ・ノワールの生産者として有名です。彼はプランタジェネット社のトニー・スミス氏らと共に、この土地が偉大なブルゴーニュの、そして特にコート・ド・ニュイの気候と土壌に酷似していることからピノ・ノワールの生産に適した場所と結論付け、1982年にワイナリーを設立し生産に踏み切りました。その気候とは真夏の昼間の時間にも、すぐ真下にある南氷洋からの影響で暑さは適度な温度まで下げられ、夜間もそのまま適温が保たれているのです。ファーストヴィンテージではピノ・ノワール、シャルドネにてトロフィーや金賞を早くも受賞。以来、国内外のコンテストで50を超えるトロフィーや金賞を獲得しています。彼はいいワインはいい土壌と環境から生まれるという信念のもと1989年以来殺虫剤は使用せず、ブドウを手摘みしてワインを造っています。2004年からウィグナルスはビル・ウィグナルから息子夫婦である、ロバート&クレア・ウィグナルにその信念と共に引き継がれています。



2022 Chardonnay (シャルドネ)

産地 : 西オーストラリア州、グレートサザン、アルバニー
味わいタイプ : ミディアムボディ
ブドウ品種 : シャルドネ100%(樹齢36年)
樽熟成 : 10ヶ月
アルコール度数 : 13.5%
参考小売価格 : ¥5,500 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部の、アルバニー地区にある自社畑の樹齢の古いシャルドネを使用。この畑から造るワインは、フィネスとエレガンスにフォーカスし、超低収量のプレミアムシャルドネを造っています。丁寧に処理をされた果汁は50%を新樽、50%を使用した樽で低温発酵。発酵には培養酵母と野生酵母を使い、最終的にブレンドされて、複雑かつ、食事を引き立てるスタイルとなっています。高い酸度を保つために、乳酸発酵は最小限しか行われませんでした。

【味わい】

新鮮なレモンやシトラスのアロマティックな香りにわずかなミネラルが感じられ、フレンチオークからくる、控えめで甘美な香りが続きます。熟成期間中のバトナージュによりクリーミーで何層からもなるテクスチャーが造られ、自然な酸が爽やかな後味を残しています。

