

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。



2023 Chardonnay (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%
アルコール度数	:	13.2%	
樽熟成	:	6ヶ月	
参考小売価格	:	¥3,600 (税別)	

ワインの特徴

2023年のマーガレットリヴァー シャルドネは、クローン95とジンジクローンの両方からなる2つのブドウ畑から手摘みで収穫されました。この地区で定評のあるグレイス&ホワイトヴィンヤードのブドウを使用。石灰岩混じりの土壌からなり、細心の注意を払って管理されているこの畑は、長くこの地区のトップクラスの造り手にブドウを供給しています。また果実にストーンフルーツのキャラクターを付与しています。ブドウは3月初旬に細心の注意を払って手摘みで収穫され、優しく全房圧搾した後、30%はフレンチオークの新樽で、残りはステンレススチールに入れ、定期的に澱を攪拌しながら発酵しています。樽の中でマロラクティック発酵を実施しています。

味わい

ストーンフルーツやリンゴの香りとオークのヒント。新鮮で生き生きとした味わいは熟成するにつれてトースティなキャラクターも現れてきます。ミディアムボディのスタイリッシュなシャルドネ。



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