

PARKER

ESTATE

Parker Estate パーカー エステイト

ワイナリー紹介

[オーナー：ハスケスファミリー]

[ワインメーカー：フィル・レーマン]

1985年、ジョン＆フェイパーカーが設立。クナワラという産地に生涯最大の関心を持った彼らは、長年の友人であり、クナワラのパトロンという名誉ある称号を持つダグ・バルネイブス氏の協力と助言を得ながら、クナワラに細長く伸びるテラロッサ土壌から最高の場所を探し、その南端に土地を購入しました。そして1985年、1800年代後半にフィロキセラがフランス中の畑を壊滅させる前に調達されたボルドー原産のカベルネ・ソーヴィニヨンの挿し木を使い、最初の樹が植えられました。1988年、初めてリリースされた“ファーストグロース”は、ペンフォールドハイランドトロフィーの受賞や、1991年インターナショナルワインチャレンジでのボルドースタイルでの6位入賞を果たし、優れた品質を持つ長期熟成ワインの生産者として、その評価を確立する第一歩となりました。2001年に完成した熟成専用設備は温度管理が施され、その堂々とした姿はジョン・パーカーのブドウ栽培と醸造への妥協しない取り組みを表しています。2013年からオーナーとなったハスケスファミリーもジョン・パーカーのビジョンを引き継ぎ、テラロッサ土壌に徹底的な敬意を払うことを哲学としています。そして、この土地を守ることはワイナリーの成功に不可欠であり、彼らの役割はこのブランドを育て、可能な限り最高のワインを造り続けることだと信じています。



2023 Cool Climate Chardonnay (クールクライメート シャルドネ)

産地	：	南オーストラリア州 クナワラ
味わいタイプ	：	辛口
ブドウ品種	：	シャルドネ 100%
樽熟成	：	6ヶ月(フレンチオーク 30%新樽使用)
アルコール度数	：	12.5%
参考小売価格	：	¥3,300(税別)

ワインの特徴

クナワラ(クールクライメート)シリーズのシャルドネは、妥協することなく造られた豊かな風味と複雑さとストラクチャーを持ったフレッシュで力強いスタイルです。ブドウは自社畑アビーブドウ園のすぐ北に位置する、契約農家のブレッドウィリアムス家のブドウを主に使用。収穫は2023年3月に、ブドウ畑のブドウを除梗し、美しい果実だけを残す厳選された収穫機によって行われました。収穫後、果皮を剥いた状態で4時間放置後に压榨し、美しい重量感と食感を加えました。ブレンドの約30%は、フレンチオークの新樽バリックとホッグスヘッドを使用して約6か月間樽発酵されました。部分的なマロラクティック発酵は樽内で約4か月間行われます。このプロセス中、フランス産の樽は発酵を延長し、完成したワインの複雑さを高めるために2度の低温室に保管されました。ブレンドの残りは、フレッシュさと活気を高めるためにマロラクティック発酵を行わずにステンレスタンクで発酵させた後、オーク部分と組み合わせることで2023年のクール・クライメート・シャルドネを造りました。

味わい

麦藁色の縁取りのある黄金色。柑橘類、メロン、核果、スパイスの香りがする、生き生きとした芳香口に含むとフルーツの風味が強く、フレッシュな味わいが特徴。メロンの風味が口の中に広がり、スパイシーなオークの風味とマロラクティック発酵によるクリーミーな舌触りが口の中に広がります。

その他： ヴィーガン・フレンドリー



Farmstone