

Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りに対して近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

2024 Estate Reserve Chardonnay (エステイトリザーヴ 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%
樽熟成	:	8ヶ月	
アルコール度数	:	12.7%	
参考小売価格	:	¥4,500	(税別)

ワインの特徴

2024ヴィンテージに先立つ春は例年よりも乾燥しており、降雨量は平年を23%下回り、西オーストラリア州での記録上最も暖かくなりました。夏にかけても暑く乾燥しており、気温は平年を上回りました。これにより成熟が進み、1か月早くヴィンテージが始まりました。

古木のジンジクローンシャルドネから造られたこのワインは、素晴らしいマーガレットリバーシャルドネの特徴をすべて備えています。豊かで鮮やか、濃厚な果実味と美しい天然の酸味のバランスが特徴です。野生酵母と厳選されたブルゴーニュ酵母を組み合わせることで、土地の特色を物語る複雑さのあるワインが生まれました。樽で発酵澱とともに9か月間熟成。

味わいの特徴

麦藁色の色調。グレープフルーツ、ライム、ネクタリンの香りに加え、ヌガーとローストしたカシューナッツの風味が豊かに広がります。ほのかにトーストしたオークのバニリンと樽発酵から生まれたスモーキーなウッズスパイスの風味が鮮やかなフルーツの風味を引き立てます。

柑橘系のフルーツとトーストしたオークの風味が美しく融合し、ワインに複雑さの層を加えています。ミディアムボディでクリーミーな口当たり、鮮やかな酸味が支え、後味に素晴らしい余韻をもたらします。最長10年間のセラー熟成により、熟成スタイルを好む方にはより複雑で豊かな味わいをお楽しみいただけます。

