



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラレーンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント

あでやかな香りと艶やかな肉体を持つ典型的なメルローのワインです。口に含むと、ジューシーな果汁が爆発し、凝縮した果実そのものを味わっているかのよう。

ワインの3割ほどをフレンチオークの新樽で熟成していることから、樽由来のロースト香やしっかりとしたタンニンも兼ね備えています。

ジューシーな質感に合わせて、シチューや煮込み料理に合わせるのが王道です。甘味があるため、甘酢餡を使う酢豚や肉団子など、中華料理とも相性抜群です。

クローヴやオリーブの香りから、タブナードのようなおつまみと合わせてもいいです。

キノコの香りを持つこのメルローと、旬のキノコ料理と一緒に味わうのは滋味深く、これこそ秋の醍醐味と言えます。

この2020ヴィンテージは、12月の強風が原因で結実が少なく、生産量が激減してしまいました。しかし、収穫時までには天候も良く、理想的な条件下で品質の良い葡萄を収穫できたことにより、今ある在庫は貴重な在庫と言えます。

このワインの特徴のひとつは、舌を巻くほどの余韻長さです。

テイスティングノート 深紅がかかった濃い赤色。黒オリーブとチェリーの魅力的な風味に、クローヴとバニラの芳香のニュアンスが持ち上げる。ミディアムボディ、味わいはエレガント、シルクのように滑らかなテクスチャーと柔らかい酸味を持ち、チェリーとプラムの特徴を示す。すぐに愉しめる、また4-6年の熟成もお勧め。

合う料理 レアな肉料理、イタリアンなどと好相性。

畑 / 醸造方法

ワインメーカーノート マクラレーン・ヴェイルの南に位置する2つの畑から収穫。ファーム・ブロックは1985年に、ハット・ブロックは1998年に植樹された。メルローの典型的な華やかさを保ちながら、深みとタンニンの繊細な背景を持つ骨格のあるメルローを作る。個々のパッチは乾燥前に圧搾し、マロラクティック発酵の後、オークで熟成。2016年5月にアッサンプラージュし、瓶詰する。骨格のしっかりしたタンニンと素晴らしい余韻の長さ、甘い果実味を示し、より高級感を感じるオーストラリアンスタイルのワイン。

ヴィンテージ 2020年の収量は開花時の天候に影響され、平均を下回る結果となった。マクラレーン・ヴェイルの2019年5月から8月までの降雨量は平均をやや上回る。珍しく春に霜が降りた。11月の涼しい天候は開花したばかりの葡萄樹に影響を与え、12月中旬の涼しく風の強いコンディションは結実に影響した。12月後半は非常に暑く、気温は平年を上回る。いくつかのまとまった雨により、12月の乾燥は緩和された。1月と2月は共に平年より涼しく、極端な天候の変化もなく、より長い成熟期間となった。比較的穏やかなコンディションは3月まで続き、雨もなく、理想的な収穫条件を提供した。低収量だったが、果実の品質は非常に良く、エレガントで凝縮している。

熟成 29%フレンチオークの新樽、17%1年-数年使用の樽で17ヵ月熟成