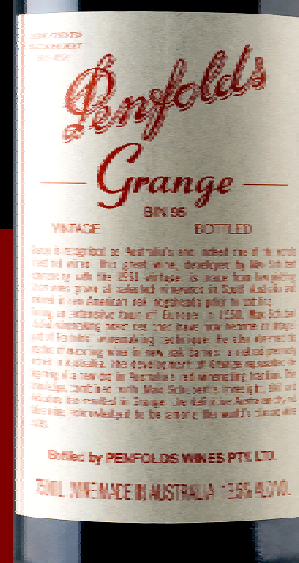


Penfolds

“グランジの系譜” 伝統と挑戦 を継ぐもの

世界的な名声を誇るペンフォールド社、その栄光の歴史は同社のチーフ・ワインメーカー達の歴史でもある。初代マックス シューバートは1948年にチーフ・ワインメーカーに就任したのち1952年にグランジを上梓、その後Bin389などのワインを開発し、1975年に職を辞した。続いて2代目ドン ディッター（在任1973-1986）、3代目ジョン デュヴァル（同1986-2002）が後継者となり、2002年にチーフ・ワインメーカーを引き継いだのが4代目となるピーター ゲーゴ。彼は豪州醸造学の名門、アデレード州立大学ローズワシー校で博士号を得たのち、1989年にペンフォールドに加わり、ジョン デュヴァルの薫陶を受けて2002年7月に第4代チーフ・ワインメーカーに就任した。就任以降ゲーゴは本拠のあるバロッサ・ヴァレーからペンフォールド発祥の地、アデレード近郊のマギル エステートに活躍の場を移してワイン作りに励むだけでなく、同社ワインの紹介と普及に注力している。米国のワイン専門誌「ワイン・エンスージヤスト」で“2005ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー”をオーストラリア人として初めて受賞した期待の俊英。



<チーフ・ワインメーカーの役割>

新製品開発。特にプレミアム・クラスの製品はBinシリーズとして製品のスタイルが次の世代に引き継がれてゆく。

異なるヴィンテージ状況に有っても同じワインのスタイルを守り、生産すること。

多くのワインメーカー達の中から次のチーフとなるべき才能を見出し、育成すること。

<ペンフォールドのワイン作り>

『マルチ・リージョナル・ディストリクト』欧州のワインでは生産エリアが小さくなるのが高品質の証しとなるが、ペンフォールドの場合は、同社の所有している広大な葡萄園から収穫される葡萄を最適の組合せを行なうことによってワイン作りが進められている。このキーワードとなるのがBinナンバーで、本来は「瓶熟庫番号」という意味だったが現在ではワインのスタイルを表す仕様番号として製品に表記されている（スタンダード・クラスを除く）。

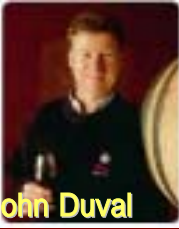
歴代チーフ・ワインメーカー



Max Schubert
マックス・シューバート
1948 ~ 1975年



Don Ditter
ドン・ディッター
1973 ~ 86年



John Duval
ジョン・デュヴァル
1986 ~ 2002年



Peter Gago
ピーター・ゲーゴ
2002年 ~

新製品 数量限定

RWT シラース 2003



1stヴィンテージ:1997
開発チーフ:第3代ジョン デュヴァル
産地:バロッサ・ヴァレー

ワイン名は1995年にスタートしたプロジェクト“Red Winemaking Trial”の頭文字から付けられたもの。“グランジ”が力強くたくましい個性をもつのに対し、**華やかな肉付きのよいスタイルを目指して開発されたワイン**。シラースのもつ果実の魅力を引き出すために、ステンレスタンクで発酵させ、300lのフレンチオーク樽（新樽50-70%）で12-15ヶ月間熟成される。

2003はフレンチオーク樽（新樽70、1アキ樽30%）で15ヶ月間熟成させたもので、非常に濃くしっかりした色合いをもち、ブルーベリーやブラックベリーのコンフィのように甘く濃密な果実香をもつ。樽香もほど良く黒胡椒やヴァニラ、チョコレートのニュアンスをも備え、きめ細かなタンニンと豊かなボディを持っており、上品でエレガントな味わいを特長としている。

セント ヘンリー シラース 2002

オススメ!



1stヴィンテージ:1957
開発者:ジョン ダヴォレン
産地:マクラーレン・ヴェール、バロッサ・ヴァレー

マックス シューバートの良きライバルであったジョン ダヴォレンが生み出した傑作。グランジに代表される樽のきいたペンフォールド・スタイルではなく、シラース（と僅かのカベルネ・ソーヴィニオン）を50年以上の古い大樽で14ヶ月間熟成させたもの。そのため樽の風味はなく、**シラース本来の風味を素直に表現しており、ペンフォールド社内にも多くのファンを持っている。**

わずかに熟成を感じさせる紫と黒を帯びた深いガーネット色、ブルーベリーやブラックベリーのコンフィの果実香が高く、リコリスや黒胡椒のニュアンスをもっており、現在でも楽しめるがさらなる熟成も愉しみたいワインとなっている。

Bin389カベルネ シラース 2003

オススメ!



1stヴィンテージ:1960
開発チーフ:初代マックス シューバート
産地:マクラーレン・ヴェール、バロッサ・ヴァレー、バサウェー、ラングホーン・クリーク、ホルダー・タウン

「**フアマンス グランジ**」**「ベビー グランジ**」とも呼ばれるワインで、アメリカンオークの新樽27%で12ヶ月間（前年のグランジに使われた樽を含む）熟成される。

カシスやブルーベリーのリッチな香りと、リコリスなどのハーブ、樽からのヴァニラ、カカオなどの香りが心地良い。カベルネのしっかりした**構成力とシラースの豊かな味わいが絶妙のバランスをみせた秀逸なワイン。**

Bin144ヤッターナ シャルドネ 2003



1stヴィンテージ:1995
開発チーフ:第3代ジョン デュヴァル
産地:アデレード・ヒルズのグラメチャ、バースウッド

1992年に“白のグランジを作る”プロジェクトが発足し、144種に渡る試行錯誤から生まれたのが「ヤッターナ」。アポリジニ語で少しずつ（little by little）と名付けられたこのワインは、**オーストラリア各地の賞を総なめにする衝撃のデヴューを果たし、現在でもオーストラリアを代表するシャルドネの地位を占めている。**

フレンチオークの新樽と1アキ樽で9ヶ月間熟成され、ノンフィルターで瓶詰されたヤッターナは**レモンの砂糖菓子やオレンジピールの甘い風味にバター、ヴァニラや焼いたアーモンドなどの風味が複雑に立ち上る、クリーミーな口当りのリッチでヴォリュエム感たっぷりの味わいのワイン。**



クヌンガ・ヒル シャルドネ2005

1stヴィンテージ: 1991

開発チーフ: 第3代ジョン デュヴァル

産地: パロッサ・ヴァレー、アデレード・ヒルズ、

バサウエー

「クヌンガ・ヒル」はペンフォールドのスタンダード・クラスブランド名。温暖で降雨も適度な2005年に収穫されたシャルドネを古いオーク樽で6ヶ月熟成させたワイン。レモンキャンデーなどの甘い柑橘系の香りとリンゴの蜜やヴァニラなどのいきいきとした風味が高い。辛口の味わいながら口中に広がる甘い風味が「ワインが初めて」という方にも楽しめるコストパフォーマンスの高いワイン。

オススメ!



クヌンガ・ヒル シラズ・カベルネ 2004

1stヴィンテージ: 1976

開発チーフ: 第2代ドン デッター

産地: パロッサ・ヴァレー、マクラーレン・ヴァレー、

ラングホーン・クリーク

シラズ64%、カベルネ・ソーヴィニヨン36%をフレンチとアメリカンオーク樽(3-4年使用)で10ヶ月間熟成させたワイン。**ブルーベリーのコンフィそのまの果実香を主体にリコリスやクローヴなどのハーブ香とヴァニラ、カカオ、チョコレートなどの甘い香りが鮮やかに立ち上る。この価格帯としては出色の出来栄。**

オススメ!



Bin138オールド・ヴァイン グルナッシュ・シラズ・ムールヴェードル2003

1stヴィンテージ: 1992

開発チーフ: 第3代ジョン デュヴァル

産地: パロッサ・ヴァレー

南仏ローヌの伝統的な3種の葡萄品種(樹齢35-100年以上)をフレンチとアメリカンオークの樽で17ヶ月間熟成させたワイン。グルナッシュがヴォリューム感と香りの華やかさを与え、シラズが濃い色合いと果実のリッチさを、ムールヴェードルがスパイスさとタンニンの骨格を与えている。黒と紫を帯びた濃いカーネット色、カシスやブルーベリーの果実香にリコリスやクローヴなどのハーブや香木などの風味が複雑味を加えている。ほど良いヴォリューム感とともにムールヴェードル由来のキメの細かなタンニンが心地良い。

**新製品
数量限定**



Bin28カリムナ シラズ2003

1stヴィンテージ: 1962

開発チーフ: 初代マックス シューバート

産地: マクラーレン・ヴァレー、ラングホーン・クリーク、

パロッサ・ヴァレー

数年使われたアメリカンオークの樽で12ヶ月熟成されたワイン。ペンフォールドの所有しているカリムナ・ヴィンヤードの名がつけられているが、マルチ・リージョナルからのシラズ100%。**プラムやブルーベリーの果実のアロマに、リコリス、黒胡椒などのスパイスとチョコレートなどの風味が続く。肉厚でしっかりした骨格をもち、バランスの良い飲み飽きのしない味わいが特長。**



Bin707カベルネ・ソーヴィニヨン1999

1stヴィンテージ: 1964

開発チーフ: 初代マックス シューバート

産地: カナラ、バサウエー、パロッサ・ヴァレー

アメリカンオークの新樽で13ヶ月間の熟成を経て作られたワイン。“Bin707”の名はカンタス航空出身者が当時のマーケティングチームにいたことによる。

収穫から7年を経ているにもかかわらずカシスやブラックチェリーの若々しいアロマに満ちており、加えて西洋杉、スパイスなどの凝縮感のある密度の高い香りが立ち上る。深みのある味わいで溶けたタンニンも心地良い構成力のしっかりしたワイン。



Bin51イーデン・ヴァレー リースリング2006

1stヴィンテージ: 1999

開発チーフ: 第3代ジョン デュヴァル

産地: イーデン・ヴァレー

パロッサ・ヴァレーの東隣、標高が高く冷涼なイーデン・ヴァレー産。今年3月に収穫されたリースリングをステンレスタンクで発酵、その後すぐに瓶詰したもの。ごくわずかにガスを含んだ輝きのある色合い、香りは限りなくフレッシュでライムやグレープフルーツなどの柑橘系や黄色いリンゴのアロマが高く、パイナップルのニュアンスを持っている。ミネラル感もほど良い爽やかな口当りのワイン。

**新製品
数量限定**



Bin407カベルネ・ソーヴィニヨン2003

1stヴィンテージ: 1990

開発チーフ: 第3代ジョン デュヴァル

産地: カナラ、ラングホーン・クリーク、マクラーレン・ヴァレー、ホーダータウ

Bin707の弟分となるワインで、カベルネ・ソーヴィニヨン100%をアメリカンやフレンチオークの新樽27%、残りは大樽で12ヶ月間熟成させたもの。**カシス・ジャムの凝縮された香りに新樽に由来するヴァニラやスモーキーさ、カベルネらしい西洋杉などの風味を持つ。涼やかな印象すら感じるバランスのよいワイン。**



主な受賞歴

- ・Bin389 (1993): インターナショナル・ワイン・チャレンジ金賞受賞
- ・Bin407 (1998): ジャパンワイン・チャレンジ金賞受賞
- ・Bin28カリムナ・シラズ: インターナショナル・ワイン・チャレンジ “レッドワイン・オブ・ザ・イヤー”受賞
- ・クヌンガヒル・カベルネ・シラズ(1999): インターナショナル・ワイン・チャレンジ “グレートバリュー・レッドワイン・オブ・ザ・イヤー”受賞

2006年10月 “グランジの系譜” 伝統と挑戦 を継ぐもの

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	容量	梱包	参考上代
VLPFA04	クヌンガ ヒル シラ - ズ カベルネ	2004	赤	750ML	12	2,130
VLPFB05	クヌンガ ヒル シャルドネ	2005	白	750ML	12	2,130
VLPFC03	カリムナ シラ - ズ BIN28	2003	赤	750ML	6	3,230
VLPFD03	カベルネ シラ - ズ BIN389	2003	赤	750ML	6	4,460
VLPFE03	カベルネ ソ - ウ'イニヨン BIN407	2003	赤	750ML	6	3,840
VLPFF02	セント ヘンリ - シラ - ズ	2002	赤	750ML	6	7,200
PLU99	カベルネ ソ - ウ'イニヨン BIN707	1999	赤	750ML	6	15,000
VLPFH03	ヤッタ - ナ シャルドネ	2003	白	750ML	6	12,400
VLPFL03	オールドウ'ァイン シラ - ズ グルナッシュ ム - ルウ'ェ - ドル BIN138	2003	赤	750ML	6	3,540
VLPFM06	リースリング BIN51 イーデンウ'ァレー	2006	白	750ML	6	3,630
VLPFK03	RWT シラ - ズ	2003	赤	750ML	6	16,700

* 参考上代はすべて税抜き価格です。