

オーストラリア ペンフォールド社の可能性



創業者クリストファー・ローソン・ペンフォールド氏

昨年の8月にこの企画のためにペンフォールド社のほぼ全てのアイテムを試飲した。その時の印象は強烈で、「歴代のペンフォールド社のチーフ・ワイン・メーカー達の築いてきたBINナンバーのスタイルは残しつつも、よりエレガントなものへとワインのスタイルを変えつつある。」だった。

それから約半年の瓶熟期間を経て、同じワイン達の印象はどう変わったのか。非常に興味ある試飲となった。端的に言うと、白ワインは瓶熟により葡萄本来が持つ、濃密でリッチな味わいが表に出てきており、赤ワインはそのエレガントさに更に磨きがかかったといえるだろう。 ■ Tasting Report Date 16 Jan. 2009 **fuvines** 企09 4月

ペンフォールドを築いた歴代のチーフ・ワイン・メーカー達



マックス シューバート氏
1948~1975年

ドン ディッター氏
1973~1986年

ジョン デュヴァル氏
1986~2002年

ピーター ゲーゴ氏
2002年~現在

クヌンガ ヒル シャルドネ2007

商品コード: VLPFB07

参考上代: 2,470円⇒1,990円

南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンド。幾分淡めの輝きのある色をした、美しい色合い。樽に由来する風味も軽やかで、レモンなどの柑橘系果実の爽やかな風味に加えて、黄色いリンゴや良く熟した洋梨、マンゴーなどのトロピカル・フルーツなどの風味が感じられる。また、蜂蜜を思わせる滑らかな甘味も感じさせ、オーストラリア、ペンフォールド社らしい重厚さを持ちつつも、フルーティさがさらに洗練され、カリテプリの高いワインに仕上がっている。



Bin51 イーデン ヴァレー リースリング2007

商品コード: VLPFM07

参考上代: 4,380円⇒3,750円

イーデン ヴァレーの標高が高く、冷涼な気候で栽培されたリースリングから作られた、シングル・リージョナル・ワイン。前回よりも若干濃い緑のかかった麦藁色をしており、砂糖を抑えて作られたカリンのジャムのような、しっかりした酸味と、ほのかに感じる甘味を特長としている。フレッシュさは控えめとなっているものの、リースリング特有のペトロールの風味を持っており、さらに重厚さが増している。



クヌンガ ヒル シラズ/カベルネ2006

商品コード: VLPFA06 参考上代: 2,470円⇒1,990円

南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドのワイン。20~30%の新樽を含むアメリカン・オーク製のホッグスヘッド(300L)で18ヶ月間熟成させたもの。紫をおびた非常に濃いルビー/ガーネット色、まだ若々しい黒いベリー系果実の風味の中にも、ミントやユーカリのニュアンスを持ち、スパイシーで、チョコレートの濃密さをもっている。品種構成は、シラズ78%、カベルネ・ソーヴィニヨン22%。



Bin311タンバランバ シャルドネ2006

商品コード: VLPFT06

参考上代: 6,300円⇒5,400円

南オーストラリア州とニュー・サウス・ウェールズ州との州境、標高の高いタンバランバ地区で栽培されたシャルドネからのシングル・リージョナル・ワイン。何度か使用した古い樽で発酵させ、2~3年使用されたフレンチ・オークの樽で8ヶ月間熟成させたもの。柑橘系果実だけでなく、熟した桃やマンゴーなどの濃密な風味にメロンやスイカなどの緑瓜のような風味をもつ。レンゲの蜂蜜(今回はアカシアの蜂蜜)のような濃厚さも出てきており、今回試飲したワインの中でも、一番印象の差が感じられたワインとなった。



リザーブBin05Aシャルドネ アデレード ヒルズ2005

商品コード: VLPFQ05

参考上代: 11,600円⇒8,100円

南オーストラリア州の州都、アデレードの東に位置するアデレード ヒルズで栽培されたシャルドネからのシングル・リージョナル・ワイン。フレンチ・オークの樽(新樽85%)で発酵・熟成されたもの。緑がかかった淡い色合いをしており、柑橘系果実の生きいきとした酸味が美しく、さらにはメロンや白い花などのニュアンスを持っている。バターやブリオッシュの複雑なニュアンスをもち、非常に心地よい。

Bin138 グルナッシュ・シラズ・ムールヴェードル2005

商品コード: VLPFL05 参考上代: 4,430円⇒3,750円

南オーストラリア州バロッサ ヴァレーの各地の葡萄畑で収穫された南仏系葡萄3品種から作られたワインで、ファースト・リリースは1992年。品種構成はヴィンテージによって異なるが、2005はグルナッシュ72%、シラズ15%、ムールヴェードル13%。一般に、南仏ではグルナッシュはボディを、シラーは酸味とエレガントさを、ムールヴェードルはタンニン分をワインに与えるとされているが、現在のチーフ・ワイン・メーカーであるピーター ゲーゴによると、「グルナッシュが魅力的な香りやワインの基本的なベースを作り、シラーは色と果実のもつ甘さやリッチさを与え、ムールヴェードルがスパイシーなトップノートと美味しさをワインに与えている。」ペンフォールド社のほかのワインに比べてやや透明感のある、しかし深く黒味をおびたガーネット色をしており、各種の黒いスパイス、特にクローヴなどのワイルドな芳香が高い。口に含んだ時の第一印象は果実の心地よい甘さにあふれ、タンニン分もほどよく、口当たりも滑らかで、飲んで本当に美味しい。





マックス・シュバート氏は1988年のデキャンター誌で「マン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれている

オーストラリア ペンフォールド社の可能性



fuwines 企09 4月



Bin28カリムナ シラーズ2005

商品コード: VLPFC05
参考上代: 3,990円⇒3,560円
「カリムナ」というペンフォールド社のヴィンヤード名が付いているが、このワインの場合はブランド名にのみ使われており、実際は南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドのワイン。全く向こう側が見えないほどの色の濃さをもったワインで、ブルーベリーを思わせる濃厚な風味とチョコレートの濃密さを持ち、いかにもペンフォールドらしい凝縮感の高いワインとなっている。



Bin389 カベルネ/シラーズ2005

商品コード: VLPFD05
参考上代: 6,500円⇒5,400円
南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドからのワイン。一部にグランジを熟成させるのに使ったアメリカン・オーク(新樽比率20~30%)のホッグスヘッド(300ℓ)を使い、18ヶ月間熟成させたもの。紫をおびた黒いまでの濃いルビー/ガーネット色、シラーズの持つ心地よく甘い風味とカベルネ・ソーヴィニヨンのしっかりしたタンニンが見事にバランスしている。ベリー系果実に加えて、ミンティな風味が上品なまでの奥行きを与えている。「ベビー グランジ」とも呼ばれる深い味わいを持った、現地オーストラリアでも人気の高いワインである。



Bin407 カベルネ・ソーヴィニヨン2004

商品コード: VLPFE05
参考上代: 4,820円⇒4,250円
ファースト・ヴィンテージが1990年となる南オーストラリア州の南部、クナワラ地区を含むマルチ・リージョナル・ブレンドのカベルネ・ソーヴィニヨンからのワイン。約30%をフレンチ・オークとアメリカン・オーク(30%)の新樽で12ヶ月間熟成させ、残りの70%をBin707の熟成に使われたホッグスヘッド(300ℓ)で熟成させたのちにブレンドをして作られている。カシスやブラックベリーなどのベリー系果実の風味が心地よく、オーストラリアワインらしい特有の甘さを持ち、チョコレートのように感じるリッチな味わいが特徴。Bin707の弟分とも言うべきワインである。



Bin707 カベルネ・ソーヴィニヨン2004

商品コード: VLPFG04
参考上代: 21,100円⇒17,900円
グランジの開発者であり、ペンフォールド中興の祖であるマックス・シュバートが1964年に開発したマルチ・リージョナル・ブレンドのワイン。涼しい地方で収穫された葡萄が主体となっているBin407に比べると、暖かいバロッサ ヴァレーなどの畑からの葡萄を、100%アメリカン・オークのホッグスヘッド(300ℓ)で18ヶ月間熟成させたもの。カシスやブラックベリーなどの風味がはっきりと主張しており、アメリカン・オークに由来するヴァレーの風味が高く、ミンティなヒントもある。非常に凝縮感の高いワインで、タンニン分もたっぷりだが、ワインに十分に溶け込んでおり、口当たりは滑らか。いつまでも口に含んで、香りの変化を楽しみたい、という誘惑から逃れられないほどの魅力に富んだワインである。Bin707の番号は、開発メンバーにカンタス航空からの出身者がいたことにより、ボーイング707にちなんだことによる。

セント ヘンリー シラーズ2004

商品コード: VLPFF04
参考上代: 8,900円⇒7,700円
ペンフォールド社の全てのワインが歴代のチーフ・ワイン・メーカー達が開発したものだ、このワインは唯一の例外である。1944年、同社発祥の地、マギル エステートの隣にあったアルダナ・ヴィンヤードをペンフォールド社が取得したが、その当時、作られていたワインをマックス・シュバートのライバル的存在であったジョン・ダヴォレンが再現したもの。1953年から1956年までは試作品として作られ、1957年ヴィンテージから販売に供されている。南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドのシラーズを、ステンレス・タンクで発酵させ、50年以上上使われた最低1,460ℓ以上の古い大樽で18ヶ月間熟成させたもの。強い紫の色を持った濃いルビー色、カシス・リキュールのように凝縮した甘いと感じるほどの濃厚な果実香を持ち、スパイスでブラックチョコレートのような濃密な味わいを持っている。新樽の風味はまったく感じられず、そのためピュアなシラーズの風味が素直に表現されたワインで、50年以上の熟成により、最高潮に達する。現在のペンフォールド社のワインメーカー達の中でも、このワインの愛好家が多い。



マギル エステート シラーズ2004

商品コード: VLPFO04
参考上代: 14,200円⇒11,800円
ペンフォールド社発祥の地、アデレード郊外のマギル エステートで収穫されたシラーズ100%から作られたシングル・ヴィンヤード・ワイン。第2代チーフ・ワイン・メーカーのドン・ディッターが1983年に開発したワインで、セメント・タンクで発酵させたシラーズを、1/3アメリカン・オーク、2/3フレンチ・オークの新樽で12~14ヶ月間、熟成させて作られるもの。ブラックベリーやブルーベリーを思わせる果実香を持ち、香華が高く非常に凝縮され、単に濃厚というだけでなく、エレガントで繊細な口当たりを持ち、ペンフォールド社の傑作のひとつとなっている。



2009年4月 “ペンフォールドの可能性”特集

製品コード	製品名	VIN	色	容量	梱包	参考価格
VLPFB07	クヌンガ ヒル シャルドネ	2007	白	750ML	12	1,990
VLPFM07	リースリング BIN51 イーデンヴァレー	2007	白	750ML	6	3,750
VLPFT06	B311 タンバランバ シャルドネ	2006	白	750ML	6	5,400
VLPFQ05	リザーブ BIN05A シャルドネ アデレードヒル	2005	白	750ML	6	8,100
VLPFA06	クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ	2006	赤	750ML	12	1,990
VLPFL05	BIN138 オールドヴァイン シラーズ グルナッシュ ムールヴェードル	2005	赤	750ML	6	3,750
VLPFC05	カリムナ シラーズ BIN28	2005	赤	750ML	6	3,560
VLPFD05	カベルネ シラーズ BIN389	2005	赤	750ML	6	5,400
VLPFE04	カベルネ ソーヴ'ィニヨン BIN407	2004	赤	750ML	6	4,250
VLPFG04	カベルネ ソーヴ'ィニヨン BIN707	2004	赤	750ML	6	17,900
VLPFF04	セント ヘンリー シラーズ	2004	赤	750ML	6	7,700
VLPFO04	マギルエステート シラーズ	2004	赤	750ML	6	11,800

ハーフサイズがございます

* 参考価格は税別価格です