

ペンフォールドを世界有数ブランドに育てあげた マイク・ポーランド氏 ベストバイ・マーガレットリヴァー

造り手 EMMETTS CROSSING エメッツ・クロッシング

高級ワイン産地「マーガレット・リヴァー」の ワインをお手頃価格で実現 革新的な生産者

この道40年のマイク・ポーランドは、ペンフォールドのセールスマネージャーとして最優秀成績を収め、ブランドを世界に広めた立役者。その後、ハンター・ヴァレー、モーントン半島と、豪州有数のワイナリーで経営を任せ、アジア、ヨーロッパのマーケットを拡大。1996年、「高級産地マーガレット・リヴァーでバリューワインを造る」という目標を実現するため、この地のベテランワイン醸造家ピーター・ガンフィールドと共に設立したのがこのエメッツ・クロッシング。マイクによる徹底されたマーケティングとピーターの醸造技術により、高いコストパフォーマンスのワインを造り続けています。



マイク・ポーランド

アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 岩田渉氏 おすすめバリューワイン

この価格帯でしっかりとした品種特性がそれぞれにでており、香りから味わいにかけて一貫性が感じられる。
また、マーガレットリヴァーの産地特性として、海がもたらすほのかな涼しさが味わいにも体现されており、非常に心地よい。
食事との汎用性が高く、様々なお料理と楽しんで頂くことができる。

ワインのブランドとなっている「ヤーリングアップ」は、マーガレット・リヴァーの北西に位置する、サーフィンの名所としても有名な美しい町の名。ヤーリングアップの町からほど近い、エメッツ・クロッシングの畑は海風の影響を受け温暖ながらも涼しい気候。ミネラルリティのあるブドウが育ちます

岩田氏テイastingコメント

ヤーリングアップ レゼルヴ セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン

全体的にグリーンの色合いを帯びた輝きのあるレモンイエロー。
香りはハツラツで非常にアロマティック。フレッシュなライムやグレープフルーツに、パッションフルーツのアクセント。
刈りたての芝生やグリーンカブシカムの爽やかな香りが魅力的。
全体的に軽やかでドライな味わいだが、中盤の滑らかなテクスチャーが心地よさを生む。
ほのかな塩っ気を感じるフィニッシュ。

【おすすめお料理】フレッシュオイスター、白身魚の握り、グリーンアスパラのソテー
白 | 辛口

ヤーリングアップ レゼルヴ カベルネ・メルロー

やや濃いめのダークチェリーレッド。
香りは凝縮感に溢れ、力強い。熟したカシス、ブラックチェリー、ブルーベリーに、トースト、ヴァニラ、丁子などの樽のニュアンス。
フレッシュなセージやタバコの葉っぱのキャラクターが奥行きを与える。
ジューシーで濃縮感のある味わいだが、滑らかで生き生きとした酸がワインのボディを支える。熟した甘いタンニンが柔らかいテクスチャーを生み、全体にしなやかさも与える。

【おすすめお料理】牛肉のタタキ、仔羊のロースト、鰻蒲焼き
赤 | ミディアムボディ



参考小売価格 | 税別 **¥1,480**