



PROPHET'S ROCK



## プロフェッツ・ロック ヴァン・ド・パイユ

Prophet's Rock Vin de Paille

商品コード NZPR203

JANコード 4560292620660

ワイナリー プロフェッツ・ロック

生産国 ニュージーランド

産地 南島 / セントラル・オタゴ

ヴィンテージ 2019

色/味わい 白/甘口

ぶどう品種 ピノ・グリ 100%

容量/入数 375ml/3

キャップ コルク

アルコール 11.80%

### 畑

セントラル・オタゴ、ベンディゴの高い標高に位置する急斜面の自社畑、ホーム・ヴィンヤードの中の僅か0.5haの区画から収穫されたピノ・グリを使用。土壌は、方岩、粘土、石灰岩などを含みます。収量は大変少なく、4トン/1haおよび約28hl/haに抑えられています。房ごと、手摘みで収穫されています。

### 醸造方法

手摘みで収穫されたブドウは房のままトレイの上に並べられ、ブドウ畑に隣接した小屋の屋根裏で45日間乾燥。この乾燥により収穫時は1300kgあったブドウの重量は700kgになりました。乾燥したレーズン状のブドウを房ごと6時間かけて圧搾し、得られた少量の果汁を天然酵母用いて13か月以上発酵。

### コメント

醸造長のポール・ブジョルはアルザスの名門クンツバーで創業以来初めて同族以外で醸造長を務めています。デザートワインの醸造に興味があった彼は、このプロフェッツ・ロックでもいつか造ってみたいというのが長年の夢でした。一般的なデザートワインは貴腐ワインやレイト・ハーヴェストですが、この方法はプロフェッツ・ロックのブドウ畑にはマッチしませんでした。なぜならば、セントラル・オタゴでは貴腐菌も育たないし、生育期が急に終わってしまうこともあるからです。そこで、ポールはヴァン・ド・パイユの造り方に興味を持ち、代表的な生産地であるジュラ地方を訪れました。このスタイルの醸造方法の歴史は古く少なくとも紀元前800年頃から行われています。また、醸造には長い時間が必要です。ポールは貴腐菌が産むフレーバーとは異なる自然な凝縮感を表現できるこの醸造スタイルがお気に入りです。

### 飲み頃

長い熟成のポテンシャルがあり、15年以上寝かせることが可能です。

### テクニカルデータ

酸度 8.6g/L

### 受賞・評価

【2016】

93 points - James Suckling

5 stars - Raymond Chan

標準小売価格 ￥10,000（税込 ￥11,000）