



PROPHET'S ROCK

プロフェツ・ロック キュヴェ・オー・アンティポード 2016

Prophet's Rock Cuvée Aux Antipodes 2016

赤ノミディアムボディ 750ml 参考小売価格(税別) ¥18,000

このコラボレーションキュヴェには、北半球・フランス、ブルゴーニュのフランソワ・ミエと、南半球・ニュージーランド、セントラル・オタゴのポール・プジョル、2人のワイン醸造家が共に持つワインへの情熱がよく表われています。アンティポードは、プロフェツ・ロックのホームヴィンヤードのわずかな区画の果実を用いて、フランソワ・ミエが旧世界的アプローチを存分に表現したワインです。293ケース(12本入り)の限定生産。

原料ブドウ情報	ニュージーランド セントラル・オタゴ ベンディゴ地区
ブドウ品種	ピノ・ノワール 100%
畑	場所はセントラルオタゴのサブリージョンであるベンディゴ。標高が高く急峻なテラスといった特徴のあるホームヴィンヤードで収穫しました。この素晴らしい畑は、片岩と石英の混じった粘土質および石灰質の土壌です。すばらしい凝縮感と味わいに最適の果実を得るために、成長期にキャノピーマネジメントと果実栽培を入念に行いました。
ヴィンテージ	おおむね冷涼だった春に暑く安定した天候の夏が続き、乾燥した秋でしめくられました。これらの条件のおかげでぶどうはゆっくと熟し、凝縮感を伴うアロマティックなものに仕上がりました。収穫は2016年3月31日に行われました。
醸造	果実を手摘みして仕分けし、すべて除梗。発酵は天然酵母だけを用いて行いました。色素の抽出は最低限に抑え、発酵が完了するとすぐにワインを樽へ移されました。フレンチオーク樽(新樽比率は33%)で17カ月間で熟成。ボトリング時にはブショネの恐れがないディアムコルクで打栓を行っています。2016年11月にノンフィルターでボトリング。ヴィンテージから10数年は熟成可能。
コメント	スマイル、レッドチェリー、プラム、砕いた石、アタックは優しく、酸は高め、抑制されたエレガンスがあります。骨格はしっかりしているが、重くはない。芯の強さはあるが、抽出が穏やかで、シルキーこのうえない。タイトでクリーンなフィニッシュまで、酸が細い絹糸のように持続します。



GRN株式会社
<http://www.grncorp.co.jp/>

— お問い合わせ —
酒類事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098