



メリッサズ・パドック シラー

Melissa's Paddock Syrah

商品コード	AULH511
JANコード	9346863000902
ワイナリー	レヴァンティーン・ヒル
生産国	オーストラリア
産地	ヴィクトリア州/ヤラ・ヴァレー
ヴィンテージ	2016
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	シラー100%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリュウキャップ
アルコール	13.50%

畑

中心にレヴァンティーン・ヒル・エステートが位置する、ルヴァンの丘をぐるっと囲むように位置しているワイン畑、パドック・ヴィンヤード。Melissa's Paddockは、私たちの最も小さな畑で、ローヌ渓谷の最高のエルミタージュの例からインスピレーションを受けています。洗練された構造、風味豊かなフレーバー、雄弁なスパイスのニュアンスが評価され、「シラー」としてボトリングされています。チーフ・ワインメーカーであるポールのジャン・ルイ・シャヴグでの経験をフルに生かした、ヤラ・ヴァレーのエルミタージュと呼ぶに相応しいワイン。

醸造方法

9つの異なるスモールバッチのからワインが造られています。すべての果実は手摘みされ、手選別された後、除梗または破碎され、3トン、1トン、0.5トンの容量のオープンファーマンターに分けて発酵させます。自然発酵を開始する前に、各発酵槽の果実は常温で浸漬、発酵の3分の1ほどでエノフェルム社のシラーまたはローヌ2323の酵母を使用します。アロマを立ち上がらせて、複雑さを増し、骨格とフィニッシュに影響するタンニンの質を上げる為に、ブドウの茎も適量共に発酵させられました。発酵は最小限に抑えられ、32-34℃まで加熱された後、色とタンニンを穏やかに抽出し統合するために、手作業によるパンチング・ダウンが開始されました（1日に1回まで）。压榨された液体は、新樽（40%）と熟成させたプレミアムフレンチオークパンチオンの組み合わせに分けられ、それぞれのバッチは、瓶詰めのためにブレンドする直前まで、別々の樽ロットとして保管されました。

コメント

私たちのメリッサズ・パドック・シラーは、私たちのエステート・シラーによって築かれた素晴らしい基盤の上に、ユニークなテロワールに加えて、比類ない特徴を放つワインです。異常に暖かかった2016年は、私たちのフラッグシップシラーの3回目のリリースで、マルベリー、ホワイトペッパー、フェネル、クローブ、茎、スパイス、クリスマスミンスパイ、チャーリーオークの濃密でゆっくりと広がる複雑な香り魅力的なタブナードやスモークシャルキュトリーの香ばしさを特徴とします。風味豊かな味わいは、口いっぱい広がるシルクのようなタンニンが、黒い果実の核となり、チェリー、カカオニブ、カルダモン、サンダルウッドを彷彿とさせるフレーバーを感じます。例年になく暖かかったこの年のワインは、香りとバランス、ボリュームと長さ、骨格と重さを兼ね備え、口中に響き渡る存在感を示しています。若いワインなので、デキャンタージュすることを強くお勧めします。

飲み頃

熟成可能期間：10年+

テクニカルデータ

メルキュレイ、フランソワ・フレール、タランソー産の500リットル容量の超高級フレンチオーク（40%新樽）で16ヶ月間熟成。

特徴など

ユレイサティは、急勾配の岩山だった場所をブドウ栽培に最適な場所に変えた後、ブドウの木の名各ブロックに、彼の妻コリーンと娘のサマンサ、メリッサ、キャサリンの名前を付けました。それらのブロックで栽培されたブドウから造られる4種類のワインは、ブルゴーニュのグラン・クリュワインやボルドーの1級ワイン、エルミタージュをイメージした、すべてシングルヴィンヤードワインです。コリーナズ・パドック・ピノ・ノワール、サマンサズ・パドック・メランジュ・トラディショナル、メリッサズ・パドック・シラーはヴィンテージから最低4年後に、キャサリンズ・パドック・シャルドネはヴィンテージから最低5年後にリリースされます。これらのワインは最高級品で、毎年各ラベルで限られた本数しか生産されません。

標準小売価格 ￥30,000 (税込 ￥33,000)