



キュヴェ・オー・アンティポード

Cuvée Aux Antipodes

商品コード	NZPR509
JANコード	9421904548022
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	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ピノ・ノワール100%
容量/入数	750ml/-
キャップ	コルク
アルコール	13.80%

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。

醸造方法

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。ノンフィルターでボトリング。

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。

飲み頃

ヴィンテージから10数年は熟成可能。

特徴など

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、プロフェッ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。

標準小売価格 ￥23,000（税込 ￥25,300）