



Warramunda Estate

ワラムンダワイナリー

“Warramunda”とはアボリジニの言葉で「明日を待つ」という意味を持っています。銘醸地でワインを造ることを誇りに当主Robert Magdziarzのヴィジョンとヤラヴァレーコールドストリームのテロワールを表現したワイン造りを実践。この地への愛情と情熱を込めたワイン造りをお約束します。

ブドウ栽培の技術

Technology

多孔性の砂岩が表土から下層の岩盤まで当たり、また土壌はオーストラリアプレミアムワインの冷涼地ヤラヴァレーの中でもひととき素晴らしいブドウを育む栽培地区コールドストリーム。北向きの斜面の十分な日照とヤラ川に突起する理想的な自然排水にも恵まれ、健全で燦爛たるブドウを育てます。

Warramunda Estateでは最新鋭の自然派農法を採用。菌対策には有機殺菌剤を使用し、土壌環境の管理においても葉に頼るのではなく、畑をモニタリングし土壌の湿度を観察しながら必要に応じて自然に優しい栽培をおこなっています。

ワイナリーの歩み

History & Future

2007年に誕生したWarramunda Estateは才能あふれるワインメーカーBen Hainesの指導のもと2013年に初ヴィンテージを醸造。

2019年からは全てのワイン造りやボトリングを自社で行う予定です。

また、将来は今のラインナップに加えてボルドーブレンドを生産していきます。

Warramunda EstateはYeringberg, Oakridge, Coldstream Hills, Yara Yeringなどの定評ある隣人に囲まれています。



日本正規代理店 株式会社ASWINE

株式会社ASWINEは、オーストラリアワラムンダエステートから始まり、まだ知られていないワイナリーが造りだす素晴らしいワインを探していきます。

造り手と皆様の架け橋となり、より充実したワインライフと幸せなひと時を過ごせるワインをご提供していきます。

【お問い合わせ先】 ☎ 03-6823-5297

弊社の取り組み、ワインについてお気軽にお問い合わせください。

商品リスト

Lineup

Marsanne ヤラヴァレー コールドストリーム

フレンチオーク 6カ月熟成

酸味はワインの真ん中を包み込むハニカム、ブリオッシュ、風味あるスパイス、ヘーゼルナッツの香りがワインに余韻をもたせている。開栓直後は上質なブルゴーニュの造り手を連想させる還元的な状態だが、15 - 20分程でなくなっていく。その後はゆっくりと品種由来のアロマが香り始める。熟したカリン、はちみつ、心地よい樽香はとても発展的で複雑性を持っている。香りの全体の印象は南の産地を連想させる重心の低いものだが、フレッシュハーブ的な涼やかな印象を持ち合わせているのは丁寧な醸造の賜物だと感じる。低温、固有酵母によるバレル内での自然発酵は3カ月にわたっておこなわれ、質感と複雑さの層を構成するために部分的にMLF。このワインは今後15年間でさらに発展し時と共に豊かになります。



Pinot Noir ヤラヴァレー コールドストリーム

フレンチオーク16ヶ月熟成

紫色の花と薬草をより合わせた進化し続ける優越性。繊細なタンニンで囲まれたカカオとセイボリースパイイスの上に、鮮やかな赤い果実と黒い果実のジューシーで風味豊かなワイン。豊かにそしてストレートに上がってくるよく熟した赤系小粒の果実香。特にイチゴやフルーツマトを想わせるそれはとてもシンプルで心地良い。マルサンヌ同様、意識はヨーロッパのワインに向いている事を感じさせるエレガントな構成。手摘みで収穫、全房発酵。スキンコンタクト。



Syrah ヤラヴァレー コールドストリーム

フレンチオーク19ヶ月熟成

赤と青の果実の活気ある香りが、深い香辛料と複雑な香りのハーブで飾られている。口の中にはしなやかな果実のコアがあり、純粋さ存在感を感じる。10年から15年に渡って発展性がある。

このシラーは南端にあるブドウを手摘みし1つは除梗し発酵、もう1つは全房発酵。このため果実香だけでなく独特な苦みや複雑な香りを生み出している。ワラムンダエステートでは果梗までを完熟させ、農業に頼らず清潔な状態を保つために根気強く日々の畑仕事をしている。伝統的な手法ではあるが、難易度が高く生産性が低いため今日では優れていて限られた醸造家が行うのみ。500Lの大樽で19ヶ月熟成



Cabernet Sauvignon ヤラヴァレー コールドストリーム

フレンチオーク18ヶ月熟成

スマイル、杉、シガー、オールドスパイスの香りにあふれている。プラム、ブラックベリーの深い味わいを持ち、スパイスとスマイルの香りが、杉、ポプリ、ダークチョコレートの更に繊細な味を開かせていきます。選ばれたブドウは早朝の涼しい時間に手摘みされ、除梗、破碎。3カ月醸し、落ち着かせるためタンクへ。その後225Lのフレンチオーク樽で18カ月熟成。

標高175mにあるワラムンダエステートの中心にあるカベルネ ソーヴィニオンは4月中旬には成熟し、最良の香りを持ち素晴らしい舌触りを持つようになる。毎年最後に収穫されるカベルネ ソーヴィニオンは全ての成長、収穫の目撃者で、我々ワラムンダ エステートの多くを語る1本です。

