

# 満を持して オーストラリアから アラムス・ヴィンヤーズ



1998年、リー フロレンツ(36歳)によって設立されました。彼は若い頃からよくワインを飲んでおり、次第にワインに傾倒していったそうです。実家が建築会社を営んでおり、その仕事仲間を通じて葡萄畑の経営を学びました。そして、フィネスと持続性があり、バランスの良い力強い赤ワインが造りたいという思いから、自分自身のワイナリーを設立し、ワイン造りをしたいと考えたのです。畑は、マクラレーン ヴェイルに3世代に渡って続く葡萄畑を買いました。マクラレーン ヴェイルは典型的な地中海性気候で、セント ヴィンセント湾からの風が夏の暑さと冬の寒さを和らげています。夏は暑く冬はおだやかな気候で、収穫期にはほとんど雨は降らず、霜もめったにみられません。これは栽培家にとっては理想的な環境です。葡萄は、マクラレーン ヴェイルの畑の土壌と気候に最適なシラーズとカベルネ ソーヴィニオンだけを栽培しています。畑の管理は主にデビット ミルズが行なっています。彼はマクラレーン ヴェイルの三代目で、アラムス ヴィンヤーズ設立当初から関わっており、毎日畑へ出向き、畑全体を健全に保つために様々な方法(灌漑、防虫など)を用いて管理しています。収穫量は低く抑えています。ワインメーカーはスコット ローリンソンで、ミルダラ プラスで8年間働いていました。ワインは5つのタイプの開放型発酵槽で発酵します。熟成はアメリカ産とフランス産のオーク樽を使い、12-24ヶ月間行

ない、さらに出荷まで瓶内で寝かせます。清澄が必要な場合は、放し飼いの鶏舎に外注した卵白を使います。コルクも最良のものを用い、オーストラリアのプレミアムワインを造ろうとする情熱は、経費を惜しみません。

ホワイト ラベル シラーズ カベルネ

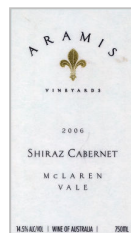
## AU-1 2006 White Label Shiraz Cabernet

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《赤》【フルボディ】生産者:アラムス ヴィンヤーズ

葡萄品種:シラーズ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(30%)

ワイン造りは大変伝統的の方法で行なわれます。熟成はアメリカンオーク行われ、35-40%が新樽です。ワインは、条件の整ったセラーで、7-10年熟成させることが出来ます。深いルビー色、マルベリーやブラックベリー、プラムのような果実味と、ダークチョコレート、樽の熟成香とミントのような風味が合わさっています。口の中では、ブルーベリー、ブラック ラズベリー、また滑らかな果実とタンニンがあり、長い余韻を感じます。アルコールとのバランスもとれています。2006年は雨がほとんど降らずに乾燥した年でした。常に穏やかな天候が続き、最適な葡萄の熟成をもたらしました。葡萄の粒は小さく凝縮しました。収穫時期の天候までもが完璧で、まさに天に恵まれたヴィンテージとなりました。'06年が「ワインステート マガジン 2009.06」で3星半、「グレート オーストラリアン レッド 2008」で金メダル。 【スクリュューキャップ】



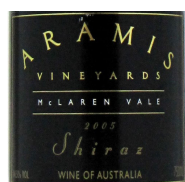
ブラック ラベル シラーズ

## AU-2 2005 Black Label Shiraz

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

《赤》【フルボディ】生産者:アラムス ヴィンヤーズ

葡萄品種:シラーズ



アメリカンオーク(35-40%新樽)で18ヶ月熟成させます。深い紫色、バニラやコーヒーを思わせる風味と共に、力強いカシスの味わいが広がります。たっぷりと熟した果実味は、チェリーやチョコレートを思わせます。おいしいそうな調和したタンニンがあります。2005年の夏はことのほか涼しく、2月には季節はずれの雨が降りました。それでも葡萄は健康を保っていたため、収穫時期を遅らし、4月後半の収穫間際までゆっくりと熟成しました。秋は良い天候が続いたため、結果的に良いヴィンテージになりました。葡萄の品種毎の特長が良くでた年になりました。'05年が「ワインアドヴォケイト 181」で91点、「ワインステート マガジン」で3星半。

濃い紫色。バルサムウッド、スモーク、スパイスボックス、灼熱の大地、青い皮の果実の魅惑的な香り。口に含むと甘くフルーティーで、濃厚で厚みがありながらピュア。いつまでも続く余韻がある。 91点 「ワインアドヴォケイト 181」

アドヴォケイトで91点

ブラック ラベル カベルネ ソーヴィニオン

## AU-3 2005 Black Label Cabernet Sauvignon

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

《赤》【フルボディ】生産者:アラムス ヴィンヤーズ 葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン

アメリカンオーク(35-40%新樽)で18ヶ月熟成させます。深く濃厚な色合い、カシスやチョコレートを思わせる風味が豊かに広がります。とてもリッチでストラクチャーがはっきりとしており、信じられないほど完熟した果実の甘みは、とても親しみやすく感じられることでしょう。2005年の夏はことのほか涼しく、2月には季節はずれの雨が降りました。それでも葡萄は健康を保っていたため、収穫時期を遅らし、4月後半の収穫間際までゆっくりと熟成しました。秋は良い天候が続いたため、結果的に良いヴィンテージになりました。葡萄の品種毎の特長が良くでた年になりました。'05年が「ワインアドヴォケイト 181」で91点。

紫色、土やタール、スパイスボックス、ブラックカラント、そしてブラックベリーの香り。ミディアムボディ、非常に香り高い果実味、十分な深み、非の打ちどころのないバランスを持っている。すでに複雑さが出始めており、セラーであと数年寝かせるにつれて、ワインにニュアンスが与えられていくだろう。飲み頃は2011年~2020年。 91点 「ワインアドヴォケイト 181」

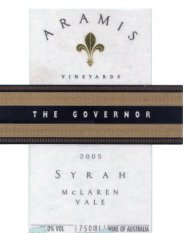
アドヴォケイトで91点

ザ ガヴァナー シラー

## AU-4 2005 The Governor Shiraz

¥5,670 (本体価格 ¥5,400)

《赤》【フルボディ】生産者:アラムス ヴィンヤーズ 葡萄品種:シラーズ



「ザ ガヴァナー」は、アラムス最高のシラーズです。このワインに使われるシラーズは、マクラレーン ヴェイルの街から7km南西に位置する約12haの畑からのもので、最良の区画からの葡萄のみが使われます。フレンチオークとアメリカンオーク(35-40%新樽)で18ヶ月熟成されます。色合いは漆黒。雄大でがっちりとしたボディ、シーダーやブラックベリー、ブルーベリーの香り、いきいきとしたペッパーの風味、豊かなチョコレートやマルベリーの味わいを感じられます。'05年が「ワインステート マガジン」で4ツ星、さらにジェームス ハリデイが93点を付けています。また'04年が「ワインアドヴォケイト 181」で94点。