



ジョン・デュヴァル



ジル・ニコール

ロングシャドウズ シーウォール シラー 2019

SEQUEL

ジョン・デュヴァル

オーストラリアの代表的なワインであるペンフォールズ・グランジのワインメーカーを16年間務めた後、2003年にコロンビア・ヴァレーにやってきて、彼のライフワークであるシラーの「シーウォール/続編」誕生させました。

テイスティングノート

これまでで最もお気に入りのシラーの1つである2019年はグラスの中で深く濃いルビー色をしており、野生のブラックベリーとスパイシーなブラックペッパーの香りを放ちます。口中を満たす粘性と洗練されたテクスチャーがワインの骨格を引き立て、口中をコーティングします。力強く生き生きとした印象が、長くたっぷりとしたフィニッシュへと続きます。

ヴィンテージ

2019年は、優れた品質と安定性を備えた素晴らしい赤ワインが生まれました。今季はゆっくりとしたスタートとなりました。予期せぬ冬の終わりの雪が3月中旬まで続き、その結果、土壌が温まるのが遅く、4月の芽吹きは遅れましたが、5月には気温が上昇し開花が促進されました。夏の天候は穏やかで、熱波もなく、秋まで気温は穏やかに留まりました。ブドウの成熟はゆっくりでしたが、そのおかげで果実は生理学的に完全に成熟し、その結果、フレッシュでエレガントなスタイルが際立つヴィンテージとなりました。

品種：シラー 100%
アルコール：15.0%
pH：3.82
TA：0.65
生産量：2,130ケース



ワインメイキング

丁寧に選別され、手摘みで収穫されたブドウは、様々な発酵法により、幅広いフレーバーが生み出されます。シラーの3分の1は粘性を高めるために全房発酵させ、味わいの立体感を高めています。いくつかのロットにはオーストラリアで良く使われる「ラック&リターン」と呼ばれる、1日に2回タンクのジュースを抜き、デリケートなブドウ果皮の上に優しく戻して、きついタンニンを与えることなく色とアロマを抽出するテクニックを使い、ごく一部のブドウは果帽を沈めるサブマージド発酵を行い、ストラクチャーと口当たりを良くしました。その後ワインはフレンチオーク（新樽65%）で18ヶ月間熟成します。

畑

コロンビア・ヴァレーの3つの異なる栽培地域が、この複雑で多層的なワインを生み出しています。ブシェイとデン・ホード・グランドビューという2つのトップ畑がブレンドの3分の1を占め、シーウォールに特筆すべき活力を与えています。レッド・マウンテンの畑のシラーがワインの約40%を占め、印象的なストラクチャーと骨格を加えています。ここにバックス・ヴィンヤードのシラーが力強い色とアロマを添えているのです。

JANコード：なし

希望小売価格：¥10,600（税込¥11,660）