

Frankland Estate

フランクランド・エステート



FRANKLAND ESTATE
FRANKLAND RIVER WESTERN AUSTRALIA

所在地：西オーストラリア州、フランクランド・リ
ヴァー
設立：1988年
オーナー：スミス&カラム・ファミリー
醸造家：エリザベス・スミス&ブライアン・ケント
自社畑：34.5ha
年間生産量：15,000ダース



Frankland River, Western Australia
Est. : 1988
Owner: Smith & Cullam Family
Winemaker: Elizabeth Smith & Brian Kent
Estate Vineyards: 34.5ha
Annual production: 15,000 dozens
URL: <http://franklandestate.com.au/>

プロフィール

フランクランド・エステートは、1988年西オーストラリア南西部、フランクランド・リヴァーにバリー・スミスとジュディ・カラムにより設立されました。1970年代、フランクランド・リヴァーに広大な土地を所有し、羊毛業を営んでいたバリーとジュディが牧草地を開墾してブドウを植えたのが始まり。後に娘のエリザベスと息子のハンターが加わり、家族経営のもとで、特徴的なスタイルとクオリティを兼ね備えたワインが造られます。

スミス・ファミリーは冷涼気候の特徴を生かしたワイン造りに取り組み、設立時からリースリングに力を入れ、粘土質や砂利質など異なる土壌ごとにリースリングをリリースするなど、フランクランド・リヴァーにおけるリースリングの可能性を広く知らしめました。またオーストラリアのリースリングの発展・普及と理解を深める目的で、「ピエンナーレ・フランクランド・エステート・インターナショナル・リースリング・カンファレンス」を毎年開催しています。

セカンドラベル「ロッキー・ガリー」シリーズは、フランクランド・リヴァーの栽培農家のブドウから造られ、早くからバランスよく、親しみやすい味わいに仕上げられます。

フランクランド・リヴァー

フランクランド・リヴァーは、西オーストラリアでは最も冷涼で孤立したブドウ栽培地域です。この産地の特徴はフランクランド川に沿って形成された谷にあることで、その地形が冬と夏の特有の微気候を生み出します。

冬と春は、谷が冷えた陸の空気を吸い込み、その冷気を40Km南の南極海へと逃がすため、陸から海へと風が発生し、谷間に冷気が留

まらず、霜による被害の危険性が少なくなります。夏には南の海の涼しく湿った空気が谷間に流れ込み、北の内陸へと流れるため、午後になると谷の気温が下がり、ブドウはゆっくり時間をかけて育ちます。

フランクランド・リヴァーは1960年代から80年代にかけ、スミス・ファミリーのような小さな家族たちによってブドウが植えられ、徐々にワイン産地として発展していきました。いくつも続く丘陵地の土壌は、鉄鉱石の上層をフランクランド川流域に広がる砂利質が覆っています。昼夜の寒暖差が大きいこの地域で、とくにリースリングとシラーズは大きな成功を収め、今日1,600haのブドウ畑が存在します。

アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード

ワイナリー設立時、最初に開墾した畑「アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード」では、ブドウは有機栽培され、低収量で摘み取られたブドウから凝縮した風味のワインが造られます。土壌は粘土の表土下層に砂利と古代のローム質が2層となって構成され、さらにその下層に鉄鉱石が見つけられます。1988年にリースリングとシラーズが植えられた後、畑は現在の34haまで徐々に拡大され、ボルドー品種とシャルドネが加えられました。この畑のボルドー品種から造られるのが「オルモズ・リウォード」です。オルモズ・リウォードは、メルロとカベルネ・フランを主体にしたボルドー右岸ブレンドのワインで、最初にフランクランド・リヴァーのプレミアムワイン産地としての潜在性を説いたカリフォルニアの栽培専門家、ハロルド・オルモ博士への敬意（リウォード=褒美）を込めて命名されています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11302	Rocky Gully Riesling	2019	白	¥2,350
11124	Rocky Gully Cabernets	2017	赤	¥2,350
11121	Riesling	2018	白	¥3,200
11300	Chardonnay	2017	白	¥3,400
11122	Cabernet Sauvignon	2017	赤	¥3,400
11303	Shiraz	2017	赤	¥3,400
10768	Olmo's Reward	2014	赤	¥5,600

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2020年11月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



ロッキーガリー・リースリング
Rocky Gully Riesling

柑橘と青リンゴのアロマで、フルーティに爽やか。ライトボディで、澁刺とした酸があり、フレッシュにドライ。複数の契約畑のブドウから、早くからバランスよく楽しめる味わいに仕上げられる。



ロッキーガリー・カベルネズ
Rocky Gully Cabernets

カベルネ・フランを主体にメルロ、マルベックをブレンドした芳香な赤。フローラルなラズベリーとプラムの香りにスパイスの風味が混じり、ジューシーな口当たりで、きめ細やかなタンニンが伴う。



リースリング
Riesling

ライムと花の芳香なアロマに、ほのかな火打ち石の香り立ち。硬質なミネラルとしっかりした酸が果実味を覆い、ドライに引き締まったフィニッシュが続く。ワイナリーのフラグシップワイン。



シャルドネ
Chardonnay

桃、ネクターの果実に杉、ナッツ、スパイスなどオーク樽の風味が混じる。快活な柑橘系の酸とクリーミーさのバランスがよく、エレガントにまとまっている。3区画のブドウを自生酵母で樽発酵させ、9ヶ月間樽熟成。



カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon

ブラックベリーに黒オリーブ、黒胡椒などのスパイシーな風味が混じり、複雑な香り立ち。凝縮した力強い果実味は緻密で、しなやかに洗練され、きめ細やかなタンニンが余韻に伴う。



シラーズ
Shiraz

ネットリー・ロード・ヴィンヤードは1966年に植え付けられた、グレート・サザンで最も古いリースリングの畑。グレープフルーツ、ライムと澄んだ柑橘の風味が口の中に広がり、凝縮して複雑。ステンレスタンクと旧樽を併用して発酵。



オルモズ・リワード
Olmo's Reward

メルロとカベルネ・フランを主体にしたボルドー右岸ブレンドのワイン。ダークベリーにエキゾチックなスパイスとタバコ、モカなど複雑な香り立ち。凝縮された果実味はスタイリッシュに気品があり、長期熟成に向く資質とストラクチャーがある。プレミアムワイン産地としてフランクランド・リヴァーの潜在性を説いたカリフォルニアの栽培専門家、ハロルド・オルモ博士への敬意を込めて命名された。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2020年11月更新)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社
TEL : 0766-72-8680