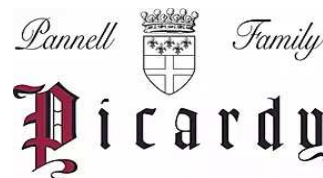


Picardy

ピカーディ



西オーストラリア州 / ペンバートン
設立：1993年
オーナー：パネル・ファミリー
醸造家：ビル&ダン・パネル
自社畑：10.0ha
年間生産量：5,000ダース



Pemberton, Western Australia
Est.: 1993
Owner: Pannell Family
Winemaker: Bill and Dan Pannell
Estate vineyards: 10.0ha
Annual production: 5,000 dozens
URL: <http://www.picardy.com.au/>

歴史と概要

ピカーディはビル&サンドラ・パネル夫妻と息子ダン、彼の妻ジョディの4人が1993年、西オーストラリア州ペンバートンに興した家族経営のプレミアム・ブティックワイナリーです。

ビルとサンドラは1960年代当時、未開の地であったマーガレット・リヴァーを切り拓いたパイオニアで、同地域のワイン産業を推進してきました。2人は1969年に創設したモスウッドをキース・マグフォードに譲り渡した後、1984年にブルゴーニュへ渡り、ヴォルネイのドメヌ・ド・ラ・ブスドールの株主となり、共同経営に携わります。同時に、ブルゴーニュの栽培・醸造法から異なるクローンやオーク樽のことまで様々なことを学びました。4年間に亘るブルゴーニュ滞在から帰国後、ペンバートンで土地を購入し、アデレード大学醸造学修士課程を終えた息子ダンとともにブドウ樹を植え、ワイナリーを設立しました。

ペンバートンとピカーディの自社畑

西オーストラリア州南西部に位置するペンバートンは、南極海の冷涼な気候の影響を受け、地域内でもとりわけ冷涼なエリアで、特にシャルドネとピノ・ノワールの栽培に適した地として知られます。初めてブドウ樹が植えられたのは1977年で、80年代にワイン産地として発展しました。

ピカーディのブドウ畑は、南極海に面する沿岸から35キロ離れた緩やかな北向き斜面に位置しています。標高300mのその一帯は、特に水はけのよい砂利を含む粘土質土壌が広がり、低収量のブドウ栽培に最も適しています。

ブルゴーニュから独自にクローンを輸入

ビルとサンドラは1980年代にブルゴーニュで築いた人脈をベースに、複数のドメヌのピノ・ノワールとシャルドネの数百に及ぶ穂木のなかから、特に良質なクローンを年月をかけて輸入してきました。ピノ・ノワールは最初に3種類（114、115、777）、2度目はコルトンにグランクリュの畑を持つ友人から譲り受けたディジョン・クローン6種類を輸入、いずれもそこから生み出されるワインの品質に基づいて選択されたものです。

現在ピカーディの畑では、シャルドネは4種類（76、95、96、277）、ピノ・ノワールは全11種類 [モスウッド時代からのクローン2種類（DroopyとD5V12）とブルゴーニュから独自に取り寄せた9種類] のクローンを栽培。ピカーディ・ピノ・ノワールには2018年ヴィンテージ以降、これら11種類全てのクローンが使われています。

オーク樽へのこだわり

ピカーディでは、使用するオーク樽の材質と焦がし方にこだわりを持ち、フランスの小規模な樽メーカーから高品質の樽を厳選して調達しています。ビルとサンドラは、何度もブルゴーニュに足を運び、ブルゴーニュのワイン生産者の知人などを介して、樽メーカーを訪れ、自分たちが理想とするオーク樽を買い付けてきました。樽メーカーには、自分たちのワインの風味に合わせ、焦がし具合を6段階に分けて細かく指定しています。

ピカーディが使用する樽の8割はブルゴーニュの小規模の樽業者、トネルリー・メイリュー（Tonnellerie Meyrieux Fils）社です。同社の樽はゆっくりと時間をかけて焦がし作られることで知られます。樽の焦がし方が熟成中のワインに与える影響は大きく、「そのようなオーク樽であれば、例え新樽100%のミディアム・トーストの樽を使用した場合でも、ワインに樽を焦がした強いフレーヴァーを感じることはない」と、ビルは話します。このように、ピカーディでは熟成樽にも細心の注意を払い、自分たちが理想とするワインの味わいを追求しています。

■西オーストラリア州政府主催オンライン試飲セミナー 開催報告記事（2020年12月開催）

QRコードまたはリンクから、ペンバートンの産地特性と醸造家ダン・パネル氏による同ワイナリーの栽培醸造ポリシーをご覧ください（記事中にセミナー動画へのリンクあり）。



<https://bit.ly/3fXDYw9>

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10713	Boise Sauvignon Blanc Semillon	2016	白	¥3,200
11235	Chardonnay	2017	白	¥4,800
11599	Pinot Noir	2019	赤	¥4,800
11074	Shiraz	2015	赤	¥4,200
10715	Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	2014	赤	¥4,200

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。

(2021年6月更新)

ヴァレッジ・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



ボワゼ・ソーヴィニオン・ブラン

Boise Sauvignon Blanc Semillon

ソーヴィニオン・ブラン（85%）とセミヨン（15%）を混醸。フレッシュな果実を保持し、オリのニュアンスとミネラルが際立つ。後半からフィニッシュまで、滋味深い味がじんわりと広がる。クラシックなボルドー・ブランのように、樽で発酵・熟成させていることから、ボワゼ（フランス語で樽使用を意味する）の名が付いている。



シャルドネ

Chardonnay

フローラルな香り立ちで、柑橘の果実とミネラルがストラクチャーとテクスチャーを形成。数年の瓶内熟成により、酸が和らぎ、より一層複雑味が増す資質とストラクチャーが備わっている。使用ブドウの半分を全房発酵させ、MLFは全体の4-6割。



ピノ・ノワール

Pinot Noir

透明感のある色調で、チェリー、ラズベリーの赤い果実にほのかなスパイスの風味が縁取る。繊細な果実味に豊富な酸と上品なタンニンが溶け込み、バランスよく調和。使用ブドウの8割を除梗し、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。11種類のクローンを使用。



シラーズ

Shiraz

プラム、ブラックベリーの果実に黒胡椒、スモークのニュアンスが混じり、きめ細かいタンニンが骨格を形成。マルベックとヴィオニエをわずかにブレンドすることで、芳香とスムーズなテクスチャーを引き出している。



メルロ・カベルネソーヴィニオン・カベルネ・フラン

Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

メルロ54%、カベルネ・ソーヴィニオン27%とカベルネ・フランを19%のブレンド比率で、クラシックなボルドー右岸のスタイルを表現。赤スグリ、ラズベリーの赤い果実に湿った土、ミント、コーヒーの風味が縁取り、若い時点ではボディがタイトに引き締まっている。しっかりとしたストラクチャーに、長期熟成に耐え得るポテンシャルが感じとれる。

*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。

(2021年6月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680