



WANDS No.428

## WANDS BUYER'S GUIDE

### トレンドに合わせて進化する オーストラリアのシャルドネ



トロピカルフルーツとオークのフレーバー。前世紀からワインビジネスに携わってきた世代の中には、オーストラリアのシャルドネに今でもそのようなイメージを抱いている人が大半だろう。しかし、気付かないうちにオーストラリアのシャルドネは大きな変化を遂げていた。その実態を、試飲によって明らかにしたい。

構成：柳 忠之

#### TASTERS



井原 卓

東京銀座のフランス料理店「ロオジェ」ソムリエ。第8回全日本最優秀ソムリエコンクール準優勝、第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール4位など、数々のコンクール入賞経験を誇る。米国マスターソムリエ協会のサーティファイド・ソムリエでもある。



名越 康子

WANDS代表。ワイン輸入元を経て、98年からジャーナリストに転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。WEBマガジン「Wine Press Japan」主宰を経て、2015年、WANDSに入社し、18年1月より現職。毎年2月に訪問するトスカナ取材がライフワーク。



柳 忠之

ワイン専門誌記者を経て、97年に独立。業界歴30年におよぶ、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコンタクトレビューティングエディターとして執筆。当コーナーの編集を務める。1000円未満のテイルワインから、ウン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。

レスオークでテンションもしっかり  
テイスターが選んだオーギーシャルドネTOP2

幾重にも積み重なる重層的な風味。  
瑞々しく清らかな酸がもたらすフレッシュ感。  
じつにバランスのとれた2本。

掲載 49 アイテムの中で、  
第2位 に選ばれました!

👑 No.2

95  
point

ヴァット・47 ハンター シャルドネ

2015年 ティレルズ V638



ストーンフルーツとオーク由来の甘いスパイスが調和。オリ由来のフレッシュクリームチーズやコリアンダーシードなど複雑なアロマ。瑞々しい酸味が醸し出す上品なマウスフィール。繊細ながら熟成感により溶け込んだ緻密な味わいがある(井黒)。フレッシュで繊細な香り。しなやかなアタック。繊細さとほのかな苦味。滑らかなテクスチャー(名越)。最初はそっけないのに、口に含んでいるうちにじわじわと広がっていく、複雑でレイヤーを重ねた風味。締まりのあるボディ。熟成してようど若々しい。魅惑的なワイン(柳)

産地：ハンターヴァレー(NSW)  
栽培醸造法：全房圧搾。ステンレスタンクで低温発酵を始め、途中で仏オーク樽(20%新)に移し8か月熟成。MLDなし。  
希望小売価格：7,700円  
輸入元：農田

No.38

87pt  
オールドワイナリー・シャルドネ

2020年  
ティレルズ

V675



抑制されたスモーキーさ。グレープフルーツの皮、みかんの任詰、フリント。スティリーな酸。余韻にほのかな苦味。全体的に引き締まったスレンダーな印象(井黒)。酸がキリッとして、とてもフレッシュ。ライムのような後味が爽やか。食前酒、野菜や魚介類と(名越)。

産地：ハンターヴァレー(NSW)、マクラーレン・ヴェイル(SA)  
栽培醸造法：夜間収穫したブドウを軽く圧搾。18℃で1週間の発酵。仏オーク樽で6か月、オリとともに熟成。  
希望小売価格：1,540円  
輸入元：飯田

希望小売価格は