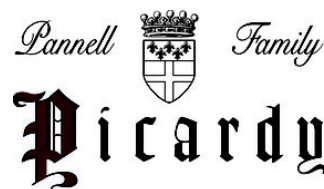


# Picardy

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、ブルゴーニュの知人たちと築いた信頼関係によって複数のドメヌから推薦された数百に及ぶピノ・ノワールとシャルドネの穂木のなかで、特に良質な房を実らせるクローンを選別し、シャルドネの4つのクローン（76、95、96、277）とピノ・ノワールの3つのクローン（114、115、777）を選び出しました。それらのクローンの苗木を検疫所を通して独自にフランスから輸入し、自分たちの畑に植えていき、のちにはさらに6つのピノ・ノワールのクローンが加えられました。これらのクローンの多くは、収量が低く、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5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であるトリネリー・メイリュエ（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、造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%のメディアム・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。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10713	Boise Sauvignon Blanc Semillon	2016	白	¥3,200
10394	Chardonnay	2015	白	¥4,800
10553	Pinot Noir	2014	赤	¥4,800
10681	Shiraz	2014	赤	¥4,500
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。

(2018年7月)



**ボワゼ・ソーヴィニヨン・ブラン**  
Boise Sauvignon Blanc Semillon

ソーヴィニヨン・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11ヶ月間熟成。10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ヨン・カベルネ・フラン**  
Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

メルロ54%、カベルネ・ソーヴィニヨン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。

(2018年7月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680