

840年代にバロッサ・ヴァレーへ移住したシュルツ家が開拓した歴史ある農園を起源とし、2015年にアレハンドロ・ブルゲローニが事業を継承したことがワイナリーの始まりです。チリの地質学者ペドロ・パラを招いて畑のマイクロテロワールを調査し、ポリゴンと名付けた区画の土壌への理解を深めワイン造りに活かしています。43haの畑はオーガニックとバイオダイナミック認証を取得。野生酵母による発酵やコンクリートタンク、アンフォラを活用し、高品質な果実と人の介入を減らした醸造を行っています。アメリア・ノーランが醸造家として指揮を執っており、現在オーストラリアを代表する入手困難なプレミアムワインとして高い評価を得ています。

Kin Semillon

キン・セミヨン



2025	750ml	4,800 円	白
------	-------	---------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：セミヨン100%

醸造：霜害による収量激減により自社と購入ブドウ使用。手摘み後プレスし、フリーラン果汁は澱引き後ステンレスタンクで発酵、プレス果汁は澱と共に発酵、一部のブドウは12日間果皮と共に発酵。フリーラン果汁80%、プレス果汁10%、マセラシオン果汁10%をブレンドし一部MLF、タンクと古樽で熟成。

レモンシャーベットやジャスミン、濡れた小石を思わせるミネラル感のあるアロマ。豊かな果実味と厚みのあるテクスチャーを備えながらも、フレッシュな酸が全体を引き締めています。

Kin Grenache

キン・グルナッシュ



2024	750ml	4,800 円	赤
------	-------	---------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：グルナッシュ100%

醸造：ブロック18、22、25の自社畑のブドウを使用。手摘みで収穫・選果後コンクリートタンクで80%全房発酵。約35日間マセラシオンの後プレス、MLF、コンクリートタンクで熟成。

バラの花びらやスパイス、ブラッドオレンジピールのアロマ。口を含むとクランベリーを思わせる瑞々しい赤い果実とリングのような快活な酸が広がります。軽やかでありながら奥行きを感じさせるグルナッシュで、きめ細かいタンニンが全体を美しく支えています。

Fractures Grenache

フラクチャーズ・グルナッシュ



2025	750ml	13,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：グルナッシュ100%

醸造：ポリゴン2、5、ブロック18のブドウをブレンド。手摘みで収穫・選果後、コンクリートタンクで約80%全房発酵。30日間マセラシオン後プレス、コンクリートタンクでMLF、ポリゴンは卵型コンクリートタンク、ブロック18は石壺で熟成。ブレンドし清澄せず無濾過で瓶詰め。

フレッシュな赤系果実と華やかな花、ミネラルのニュアンス。美しい酸がワインにテンションを与え、シスト土壌由来の力強く緻密なタンニンが長期熟成のポテンシャルを表現しています。まさに“ブルミエ・クリュ”クラスのグルナッシュです。



Estate Semillon

エステート・セミヨン



2025	750ml	7,000 円	白
------	-------	---------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：セミヨン100%

醸造：1950年代に植樹されたオールド・クォーターのブロック2、8の古木セミヨンを使用。手摘みで収穫後プレスし、コンクリートタンクで澱と共に発酵。古樽、クヴェヴリ、ステンレスタンクを併用して澱と共にMLF、5ヶ月熟成、清澄のみ行い無濾過で瓶詰め。

柑橘、白い花やビスケットのアロマ。口を含むと白桃やアプリコットなどのストーンフルーツ、レモンパイを思わせる風味が広がり、芳醇さとフレッシュさが見事に調和し丸みのある酸が長い余韻へと導きます。

Estate Grenache

エステート・グルナッシュ



2025	750ml	7,000 円	赤
------	-------	---------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：グルナッシュ100%

醸造：オールド・クォーターのブロック7、10を中心にブロック18、ポリゴン5、22のブドウをブレンド。区画ごとにコンクリートタンクで70～100%全房発酵、15～27日間マセラシオンの後プレス、一部澱と共にコンクリートタンクで熟成。ブレンド後清澄せず無濾過で瓶詰め。

イチゴやプラム、ザクロの涼やかな果実味にアマーロを思わせるほろ苦さとフレッシュハーブのニュアンス。シスト土壌由来の力強くきめ細かなタンニンと美しい酸がワインに複雑性と躍動感を与え長い余韻をもたらします。

Polygon No.1 Shiraz

ポリゴン・ナンバーワン・シラズ



2024	750ml	40,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：バロッサ・ヴァレー GI

品種：シラズ100%

醸造：オールド・クォーターの0.4haの単一区画。手摘み収穫後コンクリートタンクで80%全房発酵、25日間マセラシオン後プレス、MLF、700ℓの卵型コンクリートタンクで22ヶ月熟成、清澄せず無濾過で瓶詰め。

レッドチェリー、ブラックチェリー、ココアパウダー、ベーコンの脂、スミレに全房発酵由来のスパイシーなアロマ。空気と触れることで豊かな果実味と複雑さが増し、長く優雅な余韻が続きます。静かなる偉大さを秘めたシラズです。

Polygon No.3 Grenache

ポリゴン・ナンバースリー・グルナッシュ



2024	750ml	40,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア
原産地呼称：パロッサ・ヴァレー GI
品種：グルナッシュ 100%
醸造：約 200 樹が植えられた 0.274ha の単一区画、粘土を含まない堆積性石灰岩とシスト土壌。手摘み収穫後コンクリートタンクで 80% 全房発酵、30 日間マセラシオン後プレス、MLF、700ℓ の卵型コンクリートタンクで 22 ヶ月熟成、清澄せず無濾過で瓶詰め。
チェリーやリンゴの果実に花、フレッシュハーブのニュアンス。石灰岩土壌由来の繊細なタンニン、エレガントでしなやかな骨格を備えながら、透明感と鮮やかなエネルギーに満ちています。

Polygon No.5 Grenache

ポリゴン・ナンバーファイブ・グルナッシュ



2024	750ml	40,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア
原産地呼称：パロッサ・ヴァレー GI
品種：グルナッシュ 100%
醸造：0.37ha の単一区画、シストと鉄分を含む粘土質土壌。手摘み収穫後コンクリートタンクで 80% 全房発酵、30 日間マセラシオン後にプレス、MLF、700ℓ の卵型コンクリートタンクで 15 ヶ月熟成、清澄せず無濾過で瓶詰め。
ブラッドオレンジ、プラム、ダークチェリーのジューシーなアロマとフレッシュで直線的なタンニンが印象的です。緊張感と味わいの重厚さ、深みから長期熟成の可能性を予感させます。