



## 産地紹介：西オーストラリア、マーガレット・リヴァー

# ブティック・ワイナリーが生み出すワールドクラスのプレミアムワイン —— 美しい自然とワイン・ツーリズムの融合 ——

都市から開放された空間と透き通った青空のもと、まっすぐに高くそびえ立つジャラやカリーの原生林の向こうに広がる海。インド洋から吹き込む心地よい海風とともに、岸に押し寄せる大きな波。そう、マーガレット・リヴァーは世界屈指のサーファーズ・パラダイス。同時に、歴史の浅い産地ながら、瞬く間にワールドクラスのプレミアムワインを生み出す産地でもあります。

### マーガレット・リヴァーの歴史

1600 年代	オランダ、フランスなどの航海船がパース北部の海岸線に近づくも、植民地としての価値がない地と判断。
1700 年代末	英国人航海人の海図製作者マシュー・フリンダース 注) が西オーストラリアの先住民アボリジニーの文化・生活習慣などを詳細に記録。
1829 年	ニュー・サウス・ウェールズと異なり、入植者は土地を得る権利を認められ、現在のパース近郊にあたるスワン・リヴァーの河口にスワン・リヴァー・コロニーが設立される。
1830 年	スワン・リヴァー・コロニーから、少数の英国人入植者が初めてオーガスタに船で上陸。後にオーガスタから現在のパッセルトン近くのヴァスにいたる大地主となるパッセル兄弟も 10 代で入植、長兄のジョン・パッセルがいとこの名にちなみマーガレット・リヴァーを命名。
1830 年以降	過酷な自然環境から、より豊かな土地を目指し、北部・内陸部に移動する人が増え、文化・価値観のまったく異なる先住民との間の軋轢も生じる。また、オーガスタを含めた海岸線の港にアメリカの捕鯨船が立ち寄り、交流が始まる。
1860-70 年代	新たに林業が栄え、材木運搬のための鉄道・港湾の整備が進む。
1914 年	第一次世界大戦勃発。他のオーストラリアの田舎町同様、多くの若者が徴兵され、欧州で戦死。
1920 年代	グループ・セトルメント (Group Settlement) と呼ばれる集団入植が提唱され、英国から 30 グループ、約 600 家族が移住するが、甘い宣伝とは裏腹な、過酷な生活環境の中で、苦労を強いられた。浜辺に長いサーフボードを持つ若者が現れるのもこの頃。
1930 年代	大恐慌は開拓者にとっても致命的な打撃であったが、その中でも牧畜業が徐々に定着していく。
1936 年	マーガレット・リヴァー・ホテルが開業し、ツーリズムの先駆けとなる。
第二次世界大戦後	世界各地からの移民が多く流入。
1960-70 年代	経済発展が進まないまま、苦難の時代が続く。1960 年代に入り、テーブルワインの栽培醸造の可能性について、調査研究が進む。
1980 年代以降	風光明媚な自然、美しい海岸とサーフィン、豊かな森林、ワイン産業などが相まって、ツーリズムの高い可能性が評価され、地域全体に活気が生まれる。

注) 3 度にわたりオーストラリアの沿岸を航海し、オーストラリアが大陸であることを発見した。

資料：Australian Bureau of Statistics  
Margaret River & Districts Historical Society Inc.

### 【地理】

マーガレット・リヴァーのあるルーウィン・ナチュラリストリッジは、2000 万年前に古代花崗岩の大きな固まりが隆起、長い年月をかけて大陸と地続きとなり、三方を海に囲まれるように突き出た地域。北端ナチュラリスト岬と南端のルーウィン岬は南北 100km、幅は東西 27km で、主要なブドウ産地は北から始まり、後にマーガレット・リヴァーの町周辺へと広がっていった。畑は海岸から 9km ほど離れた内陸に位置する。

### 【気候】

三方を海に囲まれた典型的な海洋性気候。南極からの寒流とインド洋の暖流がぶつかり、海水の温度は年間を通して変化が少ない。最高気温は平均 26℃前後と温暖で、海岸から内陸へ強い西風が吹き抜ける。ボルドーの乾燥したシーズンと非常に似た気候であるが、日照時間が毎年 2,874 時間を越える恵まれた気象条件にある。また南極海流から流れ込む冷風が地域一帯を穏やかにしている。

降雨パターンが 1 年を通して季節ごとに一貫していることも特徴的。ロアリング・フォーティーズ (吠える 40 度) と呼ばれる南緯 40 度圏を西から東に吹く湿気を持った貿易風は、夏にはその軌道が南に下り、冬には北上するため、雨は年間降雨量の 75% が冬の 5-8 月に集中し、夏期は乾燥し、収穫期の大雨の危険が少ない。夏はしばしば山火事の危険性が高まる。

### 【土壌】

主に灰色から赤茶色を帯びた下層の花崗岩と片麻岩の砂利を含んだ砂質ローム質。世界でも最も古い地層のひとつで、太古からの海底での生物の堆積が豊かなミネラル分を含む水はけのよい肥沃な土壌を形成。海岸沿いの一部のエリアでは石灰岩粘土層が見つけられる。

### マーガレット・リヴァーの品種別収穫量 (2012 年)

カベルネ・ソーヴィニオン	6,460t
シラズ	4,244t
メルロ	2,610t
ソーヴィニオン・ブラン	7,449t
セミヨン	6,404t
シャルドネ	5,569t

統計：Margaret River Wine Association

### PICK UP WINE

Moss Wood Ribbon Vale Merlot



#### モスウッド リボンヴェイル・メルロ 2010 (S)

産地：西オーストラリア州、マーガレット・リヴァー  
希望小売価格 ¥5,000

リボンヴェイルは、しばらくリースされていたウィリアムス地区の 6ha の畑をモス・ウッドが最終的に購入し、抑えた価格で最高質のボルドーブレンドを追求したワイン。姉妹品であるエイミーよりも複雑、かつ丸みを帯び、トップレンジのカベルネの半分の価格で、同じような味わい深さが楽しめる逸品。数年の熟成による、さらなる深みと複雑さの増大に期待！



Pierro Fire Gully Shiraz Viognier



#### ピエロ・ファイアー・ガリー シラズ・ヴィオニエ 2010 (S)

産地：西オーストラリア州、マーガレット・リヴァー  
希望小売価格 ¥3,150

ファイアー・ガリーの畑はモスウッドに隣接するメトリカップ・ロード沿いに、ピエロから 1km、海岸から 4km の距離に位置する。涼しい海風が吹き抜けてくる影響を受け、この畑で育つシラズはしっかりした酸味が備わり、重くなり過ぎず、スタイリッシュな味わいを生み出す。少量のヴィオニエがブレンドされ、アロマティックに香りを高め、しなやかなテクスチャーを与えている。2010 年は熟した活力があり、美味しさが溢れている。



\* 価格はすべて消費税別 / 容量は別途記載のあるもの以外すべて 750ml / ヴィンテージに続く (S) はスクリュエーキャップ使用です。

## 西オーストラリアのワイン産業と マーガレット・リヴァー

西オーストラリアのワイン産業は、1829年スワン・リヴァーへの英国人の最初の入植とともに始まる。試行錯誤の末、最初に持ち込んだ 300 穂木が無事に根付き、以後 15 年間のうちに南西部にも栽培が広がり、1834年に最初の西豪州産ワインが造られた。1895 年頃までに、現在のパースからフリーマントルまでの地域は、ワイン産業の中心地となったが、人口が少なかったため、生産量も限られていた。

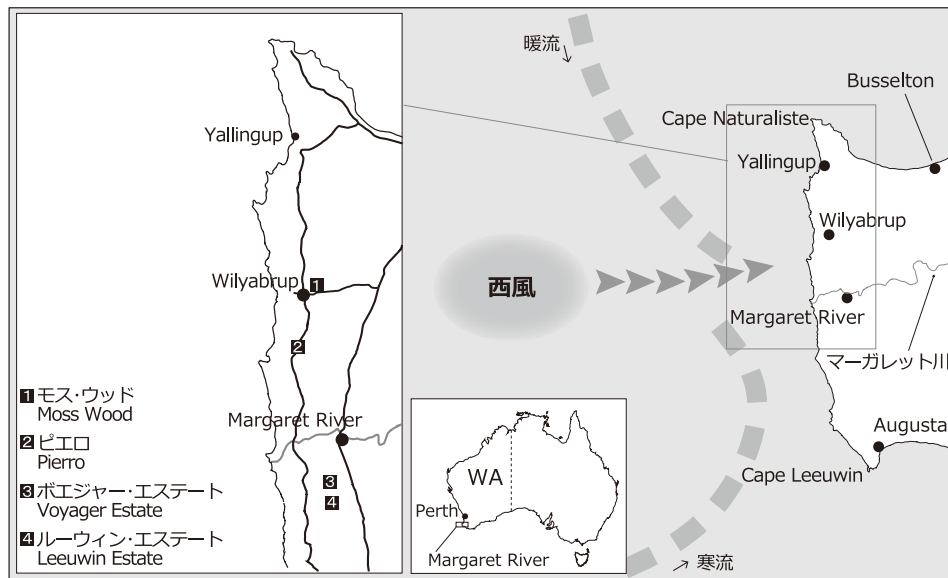
19 世紀末に西オーストラリアで金が発見されると人口が飛躍的に増加し、それに伴ってワイン産業も拡大する。1930 年代の主要ワインはポート、マスカット、シェリーなどの酒精度強化ワインであり、この流れは大恐慌時代、戦後と続くが、1950 年代に羊毛の価格が高騰すると、グレート・サザンや南西部ではブドウ畑を牧草地に転換する農家も増えた。

高質なテーブルワインの可能性が注目されるようになったのもちょうどその頃。線虫とウイルス病に冒されたスワン・ヴァレーのワイン産業の生存が危ぶまれるなか、西オーストラリア州政府から今後有望な土地の実験的な調査の依頼を受けたカリフォルニアの栽培学者ハロルド・オルモ教授は、1955年、マーガレット・リヴァーやマウント・バーカー、フランクランドなどの冷涼地が高級な醸造用ブドウ栽培に適するという報告書を提出した。

1960 年代に入ると西オーストラリアのワイン業界に大きな転機が訪れる。西豪州立大学の農学教授ジョン・グラッドストーンズ博士は、オルモ教授の報告書をさらに発展させ、1961-65 年にかけて、緻密な気候データの分析とブドウ栽培の関連を網羅し、当時無名だったマーガレット・リヴァーが気候の類似性からボルドーに匹敵するようなワイン産地になる可能性を指摘するグラッドストーンズ・レポートを発表。1966 年、バッセルトンで大規模な公開ミーティングが開催され、マーガレット・リヴァーがワイン産地として公式に認められた。

マーガレット・リヴァーに最初に設立されたワイナリーは、心臓病医師であったトム・カリディが 1967 年に 0.4 ヘクタールの土地を 75 ドルで購入して興したヴァス・フェリックス。その後、モスウッド、カレン、ケーブ・メンテル、ルーウィン・エステートと今も活躍するワイナリーが次々と設立される。

西オーストラリアのワイン産業の特徴は、ブティック・ワイナリーと呼ばれる小規模家族経営ワイナリーが、プレミアム、ウルトラ・プレミアム級のワ



インを生産していることにある。マーガレット・リヴァーワインの占める生産量は全オーストラリアのワインのわずか 1% であるが、プレミアムワインとしては 20% のシェアを占める。カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、セミヨン、ソーヴィニオン・ブランなど白赤ともボルドー品種が成功したと同時に、長熟タイプの上質なシャルドネの産地としても認知され、国内のみでなく、海外においても高級ワインの市場を確立している。

### 最高のシーズン、2010ヴィンテージ

近年のマーガレット・リヴァーのベスト・ヴィンテージの中でも 2010 年は飛びぬけた年で、ジャンシス・ロビンソンは「マーガレット・リヴァーのあらゆる面で、驚くほど恵まれた芸術作品の年。世界の優れたカベルネの 1 つとして、長く記憶に残るヴィンテージ」とコメントしています。

ルーウィン・エステートの 2010 年アート・シリーズ・カベルネ・ソーヴィニオン (11 月販売開始) もデキャンタ誌で「Top 50 Wines of the Year 2013」に選ばれました。

### マーガレット・リヴァーの主なイベント

#### ◆ルーウィン・コンサート

年数回開催されるルーウィンでのコンサートの中で最も主要なイベント。毎年 2 月の週末に約 7,000 人の観衆を集め、ワイナリーの敷地内で開催される。野外でワインを飲みながら、世界の一流アーティストの公演が楽しめる。コンサート後は VIP を対象に 1,000 人規模のフルコースの宴が装飾仮設テントで開かれる。

#### ◆サーフィン・ワールド・チャンピオンシップ

Drug Aware Pro が毎年 4 月に開催するサーフィンの競技イベント。世界中からプロのサーファーが訪れる。

### マーガレット・リヴァーの人気レストラン

◆ **Leeuwin Estate** : ワイナリーに併設。The Daily Meal が世界トップ 20 のベスト・ワイナリー・レストランの一つに選ぶ。

◆ **Voyager Estate** : ワイナリーに併設。季節ごとに地元の新鮮な野菜や魚貝を使用したコース料理とワインとのマリナーズが楽しめる。

◆ **Gnarabar** : ビーチ・リゾートのユニークなビストロ・バー。グナラップ・ビーチからわずか 500m で、最高の眺めとカジュアルにシンプルな料理、フレンドリーなサービスが評判。

### ＜ルーウィン・エステート 2010 年ヴィンテージ お披露目ディナー＞

デニス & トリシア・ホーガンがルーウィン・エステートを創設したのは 1973 年。以降、ワインの大御所、カリフォルニアのロバート・モンダヴィの指導を受けながら、「やるからには世界最高」を目指して、プレミアムワインに特化したワイン造りを進めてきました。今年も共同最高経営者である長女のシモーヌ・ホーガン・ファロンを迎え、食事会を開催します。ぜひ、お食事と一緒に 2010 年および 10 年以上経過したオールド・ヴィンテージのシャルドネとカベルネ・ソーヴィニオンをお楽しみ下さい。

日時：2014 年 10 月 29 日 (水) 18:30 ~ 21:30 場所：グランドハイアット東京 (東京都港区)  
詳細は <http://www.village-cellars.co.jp/pdf/news/LeeuwinDinner20141029.pdf>

#### Voyager Estate Chardonnay

CODE  
9175



#### ボエジャー・エステート シャルドネ 2010 (S)

産地：西オーストラリア州、マーガレット・リヴァー  
希望小売価格 ¥4,500

一口目から豪快で、ボリュームのあるアタックと豊かな表現力。グレープフルーツ、ネクター、カシューナッツのアロマに、火打ち石のニュアンスが加わり、さまざまな複雑な風味が完全に調和。ピンと張りつめた酸味がリッチなボディを引き締め、エレガントに刺激的。これはマーガレット・リヴァーのシャルドネが、ワールドクラスに匹敵するとされる最もよい例のひとつ。ジェームス・ハリデー 2014 最新版で 96 点の高い評価。



#### Leeuwin Estate Art Series Chardonnay

CODE  
9019



#### ルーウィン・エステート アートシリーズ・シャルドネ 2010 (S)

産地：西オーストラリア州、マーガレット・リヴァー  
希望小売価格 ¥9,600 〈11 月販売開始〉

洋梨、レモンに白い花の香り。瑞々しい味わいと充実した滑らかな口当たり。2010 年は温かく、よい陽射しの日が続いたため、タンニンがよく熟し、凝縮感とエレガンスのある果実ができた。また、果実の房が大きく重く、収量も予測より増えた。初リリースの 1980 年が英国デキャンタ誌のブラインド・テイティングで最高得点を獲得して以来、常に世界トップクラスの評価を維持するフラッグシップ・ワイン。



ワイン詳細は、[www.village-cellars.co.jp](http://www.village-cellars.co.jp) をご参照ください。



# Introducing winemaking regions: Margaret River, Western Australia

## World-class boutique wineries producing premium wines

A fusion of wine, sea and nature make Margaret River a great place to visit, with its clear blue skies, sea breezes off the Indian Ocean and rolling countryside which is home to towering karri and jarrah forests. The large waves coming onshore have also established Margaret River as one of the finest surfing locations in the world. At the same time, in just 40 years it has become established as a producer of premium world-class wines.

### The History of Margaret River

1600s	Sailing ships from the Netherlands and France approached the WA coastline north of Perth, but determined land wasn't good for establishing a colony.
Late 1700s	Matthew Flinders mapped the coast on a British expedition, and made detailed notes on the culture and lifestyle of the indigenous Aborigines.
1829	The Swan River Colony was founded at the mouth of the Swan River where Perth is today, as a free colony with land rights.
1830s	The Bussell brothers left the Swan River Colony in search of arable land, and arrived in Augusta in 1830. After their house burnt down, they relocated to Vasse in 1834. John Bussell, the eldest brother, gave Margaret River its name from his second cousin in the late 1830s.
1830~	Because of the harsh environment for farming, the colonists increasingly moved north and inland, and into conflict with the Aborigines. American whalers began frequenting the coast, and provided the colonists with opportunities to barter goods.
1860-70s	With the development of railways and ports for transport, the timber industry flourished.
1914	World War I broke out. Like many rural towns in Australia, many young people were drafted into the armed forces and died in Europe.
1920s	A 'Group Settlement' brought about 30 groups comprising some 600 families from Australia and the UK to the area, but contrary to the promising publicity they found a harsh environment and struggled to make a living. Young people with long surfboards made their first appearance on the beach.
1930s	The Great Depression was a fatal blow for the settlers, but farming gradually became established.
1936	The opening of the Margaret River Hotel opened the region to tourism.
Post World WWII	Immigrants from around the world flooded into the region.
1960-70s	Economic development was slow, the land did not make for an easy living. In the 1960s, the first studies on the suitability of the land for producing table wines were conducted.
1980~	Surfing and nature, the beautiful coastal scenery and lush forests, and the growth of the wine industry give birth to tourism and a lively economy in the region.

Sources : Australian Bureau of Statistics  
Margaret River & Districts Historical Society Inc.  
Margaret River Wine Association  
Wine Atlas of Australia & New Zealand. James Halliday

### [Geography]

Stretching some 100 kilometres from north to south and about 27 kilometres at its widest, the Margaret River wine region runs between Cape Naturaliste and Cape Leeuwin, bounded by the Leeuwin-Naturaliste Ridge to the east and the Indian Ocean to the west. The major geological feature is the granite of the Ridge, which is 600 to 1500 million years old. The major grape production areas are approximately 9km inland, and were first established north of Margaret River, before later expanding around the town.

### [Climate]

Surrounded by the sea on three sides, Margaret River has a typical maritime climate. At the confluence of the warm Leeuwin current flowing south and cold currents from the Antarctic, the temperature of the ocean fluctuates very little throughout the whole year. The weather influences come from the cool south with moisture from the trade winds blowing from west to east across the Roaring Forties in the summer, and warmth from the north in the winter. The highest temperature are moderated by strong westerly winds blowing inland from the coast, with the lowest mean annual temperature range of any wine region in Australia.

The climate is very similar to a dry season in Bordeaux, but is blessed with extended sunshine hours in summer and autumn. The rainfall also follows a consistent seasonal pattern, with 75% of the annual rainfall in the winter months of May to August. Summer is dry, with low risk of heavy rain during harvest, but a higher risk of wildfires.

### [Soil]

The principal soil type is from the Leeuwin-Naturaliste Ridge which is predominantly gravelly or gritty sandy loam that has formed directly from the underlying granite and gneissic rock. The soils are highly permeable when moist, but moisture is quickly shed from sloping sites.

### Margaret River Varietals (2012)

Cabernet Sauvignon	6,460t
Shiraz	4,244t
Merlot	2,610t
Sauvignon Blanc	7,449t
Semillon	6,404t
Chardonnay	5,569t

Margaret River Wine Association

### PICK UP WINE

CODE  
8662



#### Moss Wood Ribbon Vale Merlot 2010 (S)

Origin: Margaret River, Western Australia  
RRP ¥5,000



In 2000 Moss Wood purchased this 6.36-hectare vineyard situated in the heart of Willyabrup, which was first planted by then owner John James in 1977. The Ribbon Vale wines offer excellent value. Deep brick red. Generous aromas of mulberry and blackcurrant, with underlying earthy and smoky notes providing interesting nuances and complexity. Mouthfilling mulberry and blackberry fruit flavours on the palate are almost sweet and generous, with the tannins providing a firm finish.

CODE  
9174



#### Pierro Fire Gully Shiraz Viognier 2010 (S)

Origin: Margaret River, Western Australia  
RRP ¥3,150



From Pierro's second label, Fire Gully's vineyards are located next to Moss Wood on Metricup Road, about a kilometre from Pierro, in Willyabrup, in the heart of the Margaret River Wine Region. This nicely balanced red blend shows excellent harmony between fruit and oak. Smooth and richly concentrated with ripe, black cherries, plum flavours and fine, gentle tannins. Fresh and lively on the palate.



## Margaret River and the wine industry in Western Australia

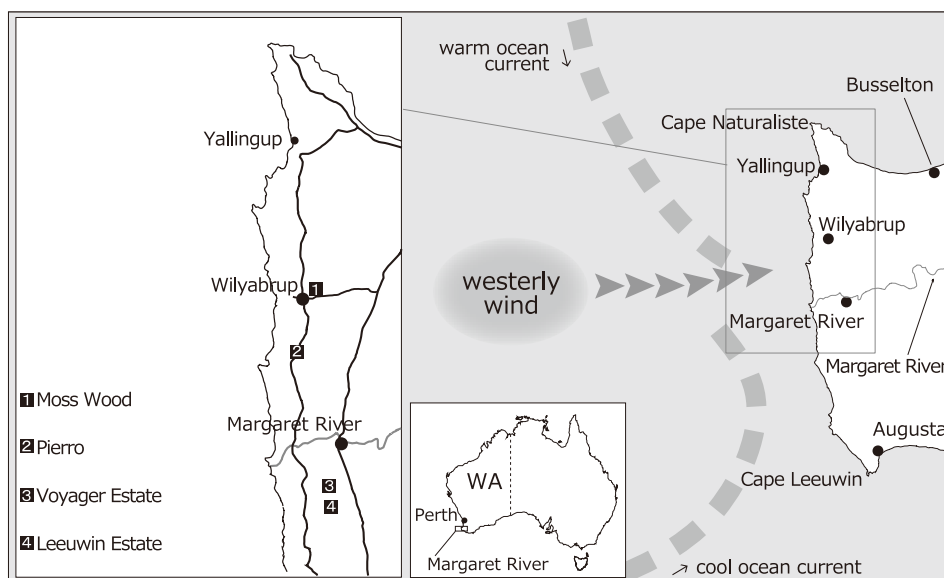
Western Australia was established in 1829, with arrival of the first settlers from Britain who soon planted grapes in the Swan River Valley. Through trial and error 300 cuttings were successfully planted, and the first WA wine was made in 1834. Cultivation spread quickly to promising areas. By 1895 the Swan Valley, Toodyay, York and areas around Guildford and Fremantle were established winemaking centres, although a lack of consumers kept production on a small scale.

The discovery of gold in Western Australia in the late 19th century rapidly boosted the population and the wine industry. By the 1930s, production focused on fortified wines, such as port, muscat, and sherry. The industry continued to grow through the Depression era. However, with a boom in wool prices in the 1950s, many vineyards in the southwest and Great Southern farmers were converted to pasture.

Around this time, the possibility of making high quality table wines began drawing attention. As the survival of the wine industry in the Swan Valley was threatened by virus diseases and nematodes, in 1955 the WA government invited Harold Olmo, Professor of Viticulture at the University of California, to study the climatic limitations of viticulture in the state. His report identified Mount Barker-Frankland region as showing great promise, while Dr John Gladstone from the University of Western Australia first highlighted the Margaret River region's suitability for high-quality, European-style table wines in his report "The Climate and Soils of Southern WA in Relation to Vine Growing" released in 1961.

The birth of the Margaret River wine region occurred at a well-attended public meeting in Busselton in July 1966. The first winery in Margaret River was Vasse Felix Winery, which was established in 1967 by Dr Thomas Cullity who planted vines on eight acres of land he bought for \$75 an acre. Others soon followed, including Moss Wood, Cullen, Cape Mentelle, and Leeuwin Estate.

A feature of the wine industry in Western Australia is that they are predominantly small, family-run boutique wineries producing premium wines. Margaret River only produces 1% of all wine in Australia by volume, but 20% of the premium wines. The Bordeaux varieties, both whites and reds, thrive in the region, and it has quickly carved out a reputation as a producer of fine Chardonnay and other varieties



that require long ripening times, especially Cabernet Sauvignon, Merlot, Semillon and Sauvignon Blanc. From the earliest days, many wines were exported and overseas markets were quickly established.

### The Exceptional 2010 Vintage

Jancis Robinson described the Moss Wood Cabernet Sauvignon 2010 as "The Latour of the Margaret River. The 2010 is a work of Art, it is incredible in every way. This is one of the great Cabernets of the world and 2010 is a legendary vintage."

Leeuwin Estate Art Series Cabernet Sauvignon 2010 (Release in November) was selected as one of the "Top 50 Wines of the 2013" by Decanter magazine.

### Major events in Margaret River

#### ◆ Leeuwin Concert

Leeuwin's annual al fresco concert is legendary. For 30 years, world-renowned musicians have entertained crowds of 7,000 over a weekend in February. In addition to the music, there is wine tasting, and 1200 VIPs enjoy a sit down black tie dinner from gourmet caterers in a stunning marquee. If you are interested in going, Village Cellars attends every year.

#### ◆ World Surfing Championship

The Drug Aware Pro is part of the World Surfing Championship circuit. Held in April every year, it attracts the world's top professional surfers, both men and women.

### Margaret River restaurants

◆ **Leeuwin Estate** : Attached to the winery, the Leeuwin Restaurant was ranked No. 4 in The Daily Meal's list of the world's Top 20 Winery Restaurants.

◆ **Voyager Estate** : Attached to the winery, the estate restaurant pairs estate wines with exquisite dishes featuring fresh seasonal local fish, shellfish and produce.

◆ **Gnarabar** : A bistro and bar at the Margaret River Beach Resort just 500 meters from Gnarabup Beach, is known for its simple delicious dishes, casual ambience, great views, and friendly service.

### < Leeuwin Estate 2010 Vintage Release Dinner >

Dennis & Tricia Horgan founded the Leeuwin Estate in 1973. Mentored by Californian wine guru Robert Mondavi, from the very beginning the Horgan's focused on creating premium wines, with the aim of 'being equal with the best in the world'. Their daughter Simone Horgan-Furlong, who is joint CEO, will host a 2010 Vintage release dinner in Tokyo, featuring the 2010 Chardonnay and Cabernet Sauvignon, together with a number of back vintages.

When: Wed. 29th October 29,18:30 ~ 21:30 Where: Grand Hyatt Tokyo, Roppongi Hills, Tokyo  
Details & reservations: <http://www.village-cellars.co.jp/pdf/news/LeeuwinDinner20141029.pdf>

CODE  
9175



### Voyager Estate Chardonnay 2010 (S)

Origin: Margaret River, Western Australia  
RRP ¥4,500

A superb example of Margaret River Chardonnay, this rich and elegant vintage is world class, with a score of 96 points in the 2014 edition of James Halliday's Australian Wine Companion. A near perfect season produced wines with exceptional finesse and elegance. Delicate aromas of white flowers, citrus and nectarine with subtle flinty notes. The textural palate displays fresh vibrant lime, lemon pith and grapefruit flavours, an attractive savoury element, and clean flinty, mineral edge.



CODE  
9019



### Leeuwin Estate (Release in November) Art Series Chardonnay 2010 (S)

Origin: Margaret River, Western Australia  
RRP ¥9,600

From its very first release in 1980 when it received the highest score in a blind tasting conducted by Decanter magazine in the UK, Australia's premier Chardonnay has been consistently recognised as world class. The complex and incredibly youthful nose shows cut pear, fresh quince, and lemon blossom, with hints of sesame, cinnamon and coriander. On the palate, woven layers of pears, grapefruit and white nectarine, diligent oak handling and effortless texture meet seamlessly.



All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. (S) after the vintage signifies Screw Cap. RRP=Recommended Retail Price.