

ニュージーランド

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
<p>Ata Rangi アタ・ランギ</p> <p>マーティンボローで最初にワイン造りを始めた5大ワイナリーの一つで現在でもニュージーランドを代表するピノの名手。妥協ない品質重視の葡萄栽培とワイン造りで、独特の複雑さ、凝縮感と深みのある洗練されたスタイルのワインを造りだす。アタ・ランギとはマオリの言葉で“新しい始まり、夜明けの空”。</p>				
8158	ソーヴィニオン・ブラン S'10	Sauvignon Blanc S'10	マーティンボロー	¥3,200
<p>リズモア、ワイオラなど数箇所の畑から、手摘み収穫。破碎及び搾汁後、90%をステンレス槽、10%を3年目の仏産樽で低温発酵。パッション・フルーツ、レモングラス、クチナシ、ゲーズベリー、ジンジャー、ピンク・グレープフルーツなど複雑さが旨く絡むみ、充実感を与える。濃厚ながらバランスが取れていて余韻も長くクラシックなワイン。</p> <p><i>Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン 100%</i></p>				
7953	ピートリー・シャルドネ S'09	Petrie Chardonnay S'09	ワイララバ	¥3,800
<p>ピートリー・ヴィンヤードはマーティンボローから約20分北にあり、川砂利土壌。樹齢20年。黄桃と焼きたてのアーモンド・カスタード・クロワッサン。続いてシトラスとその長く凝縮された酸味に火打石のようなミネラル感とスパイス・オークがアクセントになる。2008年は安定した年で、ピートリーとしては最良ともいえる出来栄。</p> <p><i>Alc.13.5% シャルドネ 100%</i></p> 				
7777	クレイグホール・シャルドネ S'08	Craighall Chardonnay S'08	マーティンボロー	¥5,600
<p>クレイグホールは非常に収量の少ない20年以上前の植樹のメンドーザ・クローンの畑でアタ・ランギの隣の畑。白桃とオレンジの花の香りがフレンチ・オークから来るイチジク、蜂蜜、スパイスに引き立てられている。長い余韻とミネラル感のバランスがすばらしい。</p> <p><i>Alc.13.5% シャルドネ 100%</i></p> 				
8159	サマー・ロゼ S'10	Summer Rose S'10	マーティンボロー	¥2,750
<p>ボルドーブレンド、大体1/3ずつ配合している。破碎後ステンレス槽に一夜漬け置き、果汁にピンク色が付き出したところで压榨してステンレス槽で低温安定させる。発酵が完全終了後にそのまま熟成。フルーツ重視で鮮やかなワイン。スイカ、クランベリー、イチゴなど夏の果物盛りだくさん。若いうちが飲み頃で夏場に冷やして飲むのが特にお勧め。</p> <p><i>Alc.13.5% メロ/カベルネ・ソーヴィニオン/カベルネ・フラン</i></p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とワインの間にある“S”はスクロークリップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7636	クリムゾン・ピノ・ノワール S'09	Crimson Pinot Noir S'09	マーティンボロー	¥4,100
<p>ダーク・チェリーと土っぽい複雑さの香りが穏やかで良年を物語る。果皮と熟した種のタンニン両方に多種特徴が出ていてワインを美味しくしている。複雑で肉っぽい旨みとバラの香りを持ち合わせていて、長く贅沢な余韻。収益の一部がクリムゾン・プロジェクトというNZ固有自然保護基金に寄付される。</p> <p><i>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7768	セブレ S'07	Celebre S'07	マーティンボロー	¥4,500
<p>ワイナリー全体の栽培面積は地元栽培者から取り寄せる分も含めると48ha。メルロとシラーは自社畑、カベルネはマーティンボローの栽培者から。ブルーベリー、黒スグリのアロマに鮮やかなフルーツの味ときめ細かいタンニン。長く滑らかな余韻がこのワインをエレガントに仕上げる。</p> <p><i>Alc.13.5% メルロ40%/シテ30%/カベルネ・ソーヴィニオン&カベルネ・フラン30%</i></p>				
7757	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	マーティンボロー	¥8,500
<p>2008年は乾燥して穏やかな良い気候。収穫量も理想的。アタランギ最年長29歳の畑から収穫した果実を主に使用。手作業で収穫、果実の95%を除梗、残りを房のまま破碎せずに発酵。5tの槽で自然酵母を使って最高32度で醸造、手作業で循環。合計3-4週間、クローン・ヴィンヤードを分けて発酵。12ヶ月間25%新しいフレンチ・オークの樽で熟成させ、フィルターを使わずにボトリング。熟れたスモモなどの赤い果実味が開栓後徐々にデリケートでヴェルヴェットのようなバラの香りが現れる。タンニンはきめ細かい。非常に長い余韻とフルーツの厚み。長期瓶熟可能。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
<p>Felton Road フェルトン・ロード</p> <p>南緯45度にある最南端のワイン産地に位置する。2000m級の山に囲まれた内陸にあり気候は準大陸性。収穫期の秋はブドウがゆっくり成熟し、良質の酸と糖度を得られる。パイオダイナミック手法を取り入れ醸造においても、「自然の力」を最も重視し、発酵は天然酵母、清澄やる過などの人的介入も最小限に抑えている。</p>				
7609	リースリング S'09	Riesling S'09	セントラル・オタゴ	¥4,000
<p>全房プレス、天然酵母で発酵。外からの操作を最小限にとどめ、低いアルコール度で澱刺とした自然の酸と優雅さを表現。フローラル、アプリコットの豊かなブーケと味わい。果実・酸・残糖・ミネラル感がほぼ完璧に調和。残糖分は53g/Lあるが、すがすがしいフローラルなミネラル感が残るドライなフィニッシュ。</p> <p><i>Alc.10.0% リースリング 残糖53g/L</i></p>				
7541	シャルドネ・エルムズ S'09	Chardonnay Elms S'09	セントラル・オタゴ	¥4,200
<p>全房プレス、100%ステンレス・タンクで天然酵母により発酵。シュール・リーとマロラクティック発酵。花、リンゴ、微かなパイナップルのデリケートな香り、豊かでまろやかな味わいに調和したオーク。透明感のある果実が澱刺として爽やかな味わい。このスタイルはしばしばシャブリと比べられるが、特にこの年はシャブリ的な要素が強い。</p> <p><i>Alc.14.0% シャルドネ</i></p>				
7842	バンノックバーン・シャルドネ S'09	Bannockburn Chardonnay S'09	セントラル・オタゴ	¥5,200
<p>まだ若いうちはレモンの花、バラ、そしてヘーゼル・ナッツの香り。口当りは滑らかで果実の風味が豊かだが、しっかりした酸味がまとめられる。熟成によって複雑味を増すワイン。</p> <p><i>Alc.14.5% シャルドネ100%</i></p>				
7957	シャルドネ・ブロック2 S'09	Chardonnay Block 2 S'09	セントラル・オタゴ	¥6,500
<p>ブロック2とは区画の名前で、この区画のシャルドネが特に素晴らしい個性があることから2001年よりシングル・ヴィンヤード・ワインとして単独で醸造されるようになった。全体的には冷涼な年となった2009年は透明感ある美しい酸が特徴的。</p> <p><i>Alc.14.0% シャルドネ100%</i></p>				
7811	バンノックバーン・ピノ・ノワール S'09	Bannockburn Pinot Noir S'09	セントラル・オタゴ	¥6,800
<p>平年なみの春、開花時期の天候が良く結実が多かったが、1月、2月が涼しく雨量が多かったため、グリーンハーヴェストして収穫量をおさえた。3月に入って暖かくなったので果実は健康に育った。スパイシーでチョコレート、スマイル、ダーク・チェリー、ラズベリーのアロマ。口当りは贅沢で厚みがあり細やかなタンニンが初めから最後まで感じられる。</p> <p><i>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7810	ピノ・ノワール・カルヴァート S'09	Pinot Noir Calvert S'09	セントラル・オタゴ	¥8,000
<p>すみれ、バラ、色濃い果実の香り。複雑さのあるスパイス、ダークチェリー、チョコレートの味わい。力強いワインだが落ち着いたエレガントさを併せ持つ。2009年は夏が涼しく、1年で最も暑いはずの2月が涼しかったため、思い切った除葉と除房を行った。3月はまた暖かさがもどり、果実は順調に成熟し、収量は減少したが質の良いブドウができた。</p> <p><i>Alc.14.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7809	ピノ・ノワール・コーニッシュ・ポイント S'09	Pinot Noir Cornish Point S'09	セントラル・オタゴ	¥8,000
<p>コーニッシュ・ポイント特有のスパイシーなアロマにスマイル・バラとシナモンのヒント。口当りは豪華で厚みがあり、でも自己主張が激しいわけではなく飲みやすい。舌の先から奥までスパイスが行き通っており、最後まで続く味が長期セラーリングを期待させる。</p> <p><i>Alc.14.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
<p>Herzog ヘルツォーク</p> <p>高級レストランも経営するヨーロッパ的ゴージャス・ワイナリー</p>				
3050	メルロ・カベルネ・ソーヴィニオン '99	Merlot Cabernet '99	マルボロー	¥8,500
<p>ラズベリー、ブラック・ベリー、スパイス、バニラ、タバコなどの香り。シルクのように滑らかで厚みのある味わい。しっかりした骨格がありバランスのよい構成。1本のブドウから1kgと収穫量を抑え、清澄もフィルターも行わない。</p> <p><i>Alc.14.0% メルロ60%/カベルネ・ソーヴィニオン/カベルネ・フラン/メルロ</i></p>				

※個々のワインの詳細データはホームページ www.village-cellars.co.jp でご覧いただけます。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
3993	ピノ・ノワール '02	Pinot Noir '02	マルボロー	¥8,500
<p>世界トップクラスのワインを造るため世界中を見て回りニュージーランドに移住したスイス人ハンス・ヘルツォークが手がける磨きぬかれた逸品。手で丁寧に摘み取ったブドウを4.5日間発酵させずに低温で浸漬し風味を抽出。天然酵母を用いて発酵を行いフレンチ・オーク樽で12ヶ月間熟成。深みのあるイチゴ、プラム、トリュフなどの香り。きめ細かなタンニンとポリフェノールのある味わい。時間とともにシナモン、クローブなどのやさしいスパイス香やトマト、ピーズなどの複雑さがあらわれる。</p> <p>Alc.14.0% ピノ・ノワール</p>				
3051	モンテプルチアーノ '00	Montepulciano '00	マルボロー	¥9,000
<p>サンジョヴェーゼの一種であるモンテプルチアーノ85%にカベルネ・フラン15%をブレンド。リッチでフルボディな赤。ラズベリー、ブラックベリー、レーズン、皮、スパイスなどの香り。フレンチ・オーク樽で24ヶ月間熟成。清澄もフィルターも行わない。</p> <p>Alc.14.3% モンテプルチアーノ85%/カベルネ・フラン15%</p>				
<p>Main Divide メイン・ディヴァイド</p> <p>ニュージーランドを代表するプレミアム・ワイナリー「ベガサス・ベイ」が手がける、ヴァリウーワイン。南島各地の栽培農家と協力し、産地特質を生かしたワインをプロデュース。「メイン・ディヴァイド」は南島を縦断する山脈の愛称。冷涼で美しく、ピュアな南島の産地特性を表現するワインという意味です。</p>				
8024	ソーヴィニオン・ブラン S'10	Sauvignon Blanc S'10	ワイパラ・ヴァレー	¥2,500
<p>水はけがよく、石が多い畑。パッション・フルーツとシトラスが印象的なワインで、その他グアヴァ、熟れたグーズベリー、採れたてのハーブ、特にタイムが感じられる。この香りとフルーツ重視の味とのバランスがまた良く、鮮やかだかドライな火打石も多く感じられる特徴的な余韻。</p> <p>Alc.13.7% ソーヴィニオン・ブラン100%</p>				
7815	リースリング S'09	Riesling S'09	ワイパラ・ヴァレー	¥2,600
<p>ライム、レモン、白桃、ネクタリンの風味にトロピカル・スパイスとライチの微かな香りがアクセント。凝縮した果実味がありながらもエレガントでスタイリッシュ。ミネラル感としっかりした酸味。微量にワインに残した発酵過程で発生した炭酸ガスが、爽やかな口当たり。和食、中華、スパイシー料理にも良い相性。</p> <p>Alc.11.5% リースリング100% 残糖31g/L</p>				
7895	ピノ・グリ S'10	Pinot Gris S'10	ワイパラ・ヴァレー	¥2,600
<p>水はけのよいワイパラ・ヴァレーの畑のブドウを使用。アルザス地方の伝統的な醸造法に従い、優しくブドウを圧搾して果汁を古いフレンチ・オーク樽で発酵、熟成。澱抜きはしない。新鮮な洋ナシとスパイスにジンジャーの香り。澱と一緒に熟成したことでさらにワインに厚みと複雑さが出ている。キリッとしたミネラル感と厚みのある味との相性抜群のワイン。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・グリ100%</p>				
8162	メルロ・カベルネ S'08	Merlot Cabernet S'08	マルボロー	¥2,600
<p>ボルドーのクラレットを再現するように醸造。丁寧に除梗しステンレス槽で発酵。オークの大樽に果汁を移し、二年間熟成。まず始めにラズベリー、ブラックベリーが、続いてプラムもしっかり感じられる。カベルネのおかげで男性っぽいタンニンとワイルドな黒スグリとステーキが力強い。やや酸味も含むエネルギー溢れるチョコレート味の余韻は最高。</p> <p>Alc.13.5% メルロ/カベルネ・ソーヴィニオン</p>				
7818	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	カンタベリー	¥3,000
<p>チェリー、赤いベリー系の風味にラズベリー、マッシュルーム、ブラック・オリーブなどの複雑さ。熟したきめ細かいタンニンが滑らかで、骨格、余韻の長さを与える。数年の瓶熟で一層風味に複雑さが出る。</p> <p>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</p>				
<p>Morton Estate モートン・エステート</p> <p>1978年の設立以来、自社畑のあるホークス・ベイを中心にプレミアムからデイリー・ワインまで、品質が安定した完成度の高いワインで定評。このニュージーランドを代表する世界的レベルのワイナリーは、シャルドネの名手としても有名。スティール・ワインからスパークリングまで、多様なワインを広範なニーズにあわせ造る。</p>				
7720	ミミ・メソッド・トラディショナル NV	Mimi Methode Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥2,450
<p>ステンレス・スチール槽で発酵、9ヶ月澱と一緒に熟成させて100%マロラクティック発酵。ニーズによって澱抜きをした後、販売。甘めで飲みやすいワインでデリケートかつ新鮮で鮮やかなシトラスとりんごの味がおいしい。良く冷やしてシーフードやオードブルと一緒に。</p> <p>Alc.12.0% ピノ・ノワール49%/シャルドネ48%/ピノ・ムニ3% 残糖21g/L</p>				
7719	マンスフィールド&マルシュ・メソッド・トラディショナル NV	Mansfield & Marsh Methode Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥2,450
<p>ステンレス・スチールの発酵槽で温度調整しながら発酵。9ヶ月間澱に触れさせながらボトル熟成。需要に合わせて澱抜き(デイスゴージュ=デゴルジュマン)をする。フレッシュで繊細、極め細かい泡がクリーミーでおいしいスパークリング・ワイン。アーモンドの様な酵母の香ばしさがワインに複雑さを与える。シーフード料理と相性が良い。特に貝料理。</p> <p>Alc.12.0% ピノ・ノワール49%/シャルドネ48%/ピノ・ムニ3% 残糖10g/L</p>				
1712	プレミアム・ブリュット・メソッド・トラディショナル NV	Premium Brut Methode Traditionnelle NV	マルボロー & ホークス・ベイ	¥3,500
<p>マルボロー産が61%、ホークス・ベイ産が39%。青リンゴ、ハーブ、梨、プリオッシュ、イーストなどの香り。ミネラルとしっかりした酸味のドライな味わい。果実のデリケートな甘い香りがミネラルやトーストなどの合間から顔を覗かせるような微妙なニュアンスに富む。瓶内二次発酵。</p> <p>Alc.12.0% シャルドネ54%/ピノ・ノワール35%/ピノ・ムニ11% 残糖10.0g/L</p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とワインの間に「S」はスクロキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7557	メソッド・トラディショナル・ブラン・ド・ブラン'00	Method Traditionnelle Blanc de Blanc '00	マルボロー	¥4,200
	瓶熟7年。ホワイト・チョコレートとピーチの味が口いっぱいに広がる。熟成によるトースト香、そしてクリーミーでシルキーな舌触り。モートンのお家芸シャルドネの魅力に余すところなく発揮したブラン・ド・ブラン。 Alc.12.5% シャルドネ100% 残糖7.7g/L			
8111	白ラベル・ホークスベイ・ソーヴィニヨン・ブランS'10	White Label Hawkes Bay Sauvignon Blanc S'10	ホークス・ベイ	¥2,500
	ホークスベイ内の数箇所のワイナリー所有ヴィンヤードの果実を使用、非常に新鮮で味と香り溢れるワインを作った。ホークスベイのソーヴィニヨン・ブランの果実はマルボローのものに比べ柔らかく飲みやすく、パッションフルーツ、グーズベリー、赤ピーマン、ライムの皮などいろいろな味が楽しめ、余韻長いジューシーな酸が非常に美味しい。 Alc.13.0% ソーヴィニヨン・ブラン100%			
8223	白ラベル・ホークスベイ・シャルドネS'09	White Label Hawkes Bay Chardonnay S'09	ホークス・ベイ	¥2,500
	一次発酵後、20%はマロラクティック発酵させ、一年目のフレンチ・オークで10ヶ月間熟成。ピーチ、洋ナシ、パパイヤ、ヘーゼルナッツ、マーマレード、ほのかにバナナの香り。しっかりした口当たりで桃、オレンジの皮の砂糖漬けやシトラスの特徴が味の大半を占める。熟成中に澱と十分触れさせ、トーストの特徴、より複雑な味わいが楽しめる。 Alc.13.5% シャルドネ100%			
8112	白ラベル・マルボロー・ソーヴィニヨン・ブランS'10	White Label Marlborough Sauvignon Blanc S'10	マルボロー	¥2,750
	マロラクティック発酵無しのフルーティーなワイン。マルボローのソーヴィニヨン・ブランならではのパッション・フルーツ、シトラス、駆り立ての芝、ピーマンの香りに、フルーツ重視の柔らかい口当たり。最後は鋭いライムが長く残る。多様なワインで、ランチ、ディナー、カジュアル、フォーマル、といろいろな機会に役立つ。瓶詰めから2年ほどが飲み頃。 Alc.13.5% ソーヴィニヨン・ブラン100%			
7954	黒ラベル・ホークスベイ・シャルドネS'07	Black Label Hawkes Bay Chardonnay S'07	ホークス・ベイ	¥3,800
	評論家マイケル・クーパー曰く「スーパー・クラシック・ワイン」。ホークス・ベイで有名なリヴァー・ヴュー・ヴィンヤードの最良の区画で、飲料水並み水質のナルロロ川に面して日照条件がよく小高い丘で雨も少ない。黄桃、バナナ、バター飴、ヘーゼルナッツなどの複雑なアロマ、口当たりはクリーミーで絹のように滑らか、トーストのような余韻が長く続く。 Alc.14.0% シャルドネ100%			
7454	白ラベル・ホークスベイ・ザ・メルキュール(375ml)S'07	White Label Hawkes Bay The Mercure (375ml) S'07	ホークス・ベイ	¥1,650
	プラム、カシス、ミント、サンダルウッド、杉、葉巻などの複雑なアロマに熟れたスモモを先頭としたダーク・フルーツがミントと杉の指揮をとる口当り。きめ細かいタンニンが長い余韻を残すボルドーを代表する赤品種のブレンド。コンディションによっては6年ほどのセラーリング可能。 Alc.13.5% メロ55%/メル13%/カシス30%/カシス・ソーヴィニヨン11%/カシス・フラン4%			
7305	白ラベル・ホークスベイ・ピノ・ノワールS'07	White Label Hawkes Bay Pinot Noir S'07	ホークス・ベイ	¥2,980
	この年は、乾燥して暑い夏だったため、地域全体で収穫期の糖度が例年より高めだった。モートン・エステートの畑は内陸にあり標高も高いため、夏でも夜は涼しい。ピノ・ノワールの成熟にはよい結果となった。モカ、ボイズン・ベリーとラズベリーのアロマに濃縮されたプラムの味。全体を通して味わえるチェリーときめ細かく滑らかなタンニンがしっかりまとまっている。鹿肉やダックとの相性抜群。 Alc.14.5% ピノ・ノワール100%			
6054	黒ラベル・ホークスベイ・メルロ・カベルネ'04	Black Label Hawkes Bay Merlot Cabernet '04	ホークス・ベイ	¥4,600
	マラエカカホとギムレット・グラヴェル地区の葡萄使用。前者は豊かな果実味を、後者はがっしりした骨格を作る。コーヒ、プラム、アーモンド、ほのかなスパイスなどの香り。シルキーな味わい。このヴィンテージからマルベックを少量ブレンドし、香りの深みと味わいのコクを増したスタイルへと変化している。 Alc.13.5% メロ/カシス/カシス・ソーヴィニヨン/カシス・フラン/メル13%			
6556	黒ラベル・マルボロー・ピノ・ノワールS'05	Black Label Marlborough Pinot Noir S'05	マルボロー	¥4,750
	マルボローの自社畑ストーンクリーク・ヴィンヤードで栽培されたピノ・ノワールの中から、最良のものを選別してこの黒ラベルに用いている。ダークチェリー、プラム、スパイス、トーストなどのエレガントな香り、ほのかに土やココアパウダーのニュアンスをもつこなれた味わい。 Alc.14.0% ピノ・ノワール100%			
Mount Edward マウント・エドワード		セントラルオタゴを代表するワイナリーの一つ。1998年、ピノ・ノワールとリースリングのスペシャリストとして設立。オーガニック農法にてブドウを栽培。少量高品質生産としてNZ国内外で高い評価を受ける、信頼のおけるプティック・ワイナリー。ローバーン地区、バンノックバーン地区の最良の場所に自社畑を有する。		
8029	アース・エンド・ピノ・ノワールS'08	Earth's End Pinot Noir S'08	セントラル・オタゴ	¥3,600
	ボージュ、アリエ、ベルトランジュ、トロンセ産288Lフレンチ・オーク樽で10ヶ月間熟成。その後さらに半年間程度ステンレスタンクで熟成後、瓶詰め。一部有機栽培認証取得。フルーツ重視の若いうちが飲み頃のワイン。ニュージーランドの原住民、マオリ族の伝統的な踊り、ハッカを題材にしたユニークなラベル。 Alc.13.5% ピノ・ノワール100%			
8027	ピノ・ノワールS'09	Pinot Noir S'09	セントラル・オタゴ	¥5,480
	自社畑であるモリソン・ヴィンヤードの有機栽培した葡萄を中心に契約畑のワインの内最良のものをブレンド。ローバーン地区のテロワールを映し出したエレガントな仕上がりで、複雑な赤系のフルーツにフローラルな香りやスパイスが混じり、シスト土壌から来るミネラルがワインを引き締めている。自然発酵、無清涼、無ろ過。 Alc.13.5% ピノ・ノワール100%			

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Mountford マウントフォード				
ワイバラ地区屈指の生産者。年間生産量はわずか2-3,000ケース。畑は海からの冷たい東風を遮る小高い丘の西側斜面にあり、その丘の土壌がブルゴーニュと同じ石灰質を含んだ粘土質ということ。まさにピノ・ノワールとシャルドネを栽培するには絶好の場所にあり、この地の指折りのトップ生産者。				
8168	ピュア・リースリング S'10	Pure Riesling S'10	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
やや涼しく乾燥した年で健康的なブドウが収穫できた。沖積土砂土壌から、手作業で収穫。一部果汁をコールド・コンセントレーションにて糖度を上げ、発酵させた。ミネラルと白桃のアロマが綺麗。リッチなフルーツが味わえるが酸とミネラル感がしっかりバランスをとっている。やや甘口で透き通った綺麗な造り、名前の通りとってもピュアのワイン。 Alc.9.5% リースリング 100%				
8164	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥6,500
酸度の高いヴィンテージ。石灰岩を多く含んだ粘土質土壌。手摘み収穫後、房ごと圧搾して長期樽発酵とMLF。33%はブルゴーニュ産新樽で、13ヶ月間澱と一緒に熟成。薄い薫色に緑の淵。強すぎないオークが微かなナッツのニュアンスを与えている。ドライでしっかりした樽熟成したシャブリと似たミネラル感とキリッとした酸味のフィニッシュ。 Alc.14.0% シャルドネ 100%				
8167	ヴィラージュ・ピノ・ノワール S'08	Village Pinot Noir S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
石灰岩を含んだ粘土質土壌の畑から手作業でブドウを収穫。2/3は全房発酵。10%新樽で13ヶ月間熟成して瓶詰め。朱色の中心部にルビー色、またはレンガ色の淵。ヴェルヴェットのような滑らかなタンニンにシッカリした味の方向性と若いうちに見られるフルーツの特徴がこのワインを飲みやすく仕上げている。若いうちから楽しく飲めるワイン。 Alc.14.0% ピノ・ノワール 100%				
7568	リエゾン・ピノ・ノワール S'07	Liaison Pinot Noir S'07	ワイバラ・ヴァレー	¥6,500
自社畑の葡萄に、ワイナリー近隣の契約栽培農家からの買い付けの葡萄で造られる。2007年より生産するセカンドの位置づけのワイン。2007年は霜の影響と冷涼な気候で収量が少なかったが、その分果実は凝縮した。絹のようになめらかなタンニンで凝縮した果実味があり、余韻がとても長く続く。新樽率40%(フレンチオーク)、樽熟18ヶ月、生産量530ケース。 Alc.14.4% ピノ・ノワール 100%				
8165	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	ワイバラ・ヴァレー	¥7,500
酸度が高いヴィンテージとなった。手摘み収穫後、冷温で果実を漬け込んでから除梗してオープン発酵槽で発酵。全量ブルゴーニュ産新樽で15ヶ月間熟成。インクのような赤に細いルビー色の淵。骨格がしっかりとて若いうちはプラム、チェリーなどのフルーツが目立つ。しっかりとしたタンニンと芳醇なフルーツ、キリッと酸が素晴らしくまとめる。 Alc.14.0% ピノ・ノワール 100%				
Neudorf ノイドルフ				
ネルソンのパイオニア的存在であるノイドルフは、NZでもリーダー的な存在。彼のシャルドネでは1993年に英国「WINE」誌で優勝し、ピノ・ノワールの実力も世界的に高く評価されている。早くからサステイナブル農法を取り入れて、少量生産且つ丁寧なワイン造りのみならず、畑や自然環境にも配慮した生産者。				
7733	マギーズ・ブロック・ピノ・グリ S'09	Maggie's Block Pinot Gris S'09	ネルソン	¥3,000
バルクウィッターの畑で意図的に収穫量を少なく育てた。くちなし、洋ナシ、かりんの甘い香り、メロンとアジア風のスパイスのインパクト。熟した果物とかすかなビスケットのような特徴が複雑さを与える。口当たり最初は大きな味と厚みが印象的、その後はデリケートなフェノリックが最後まで熟した果物として現れている。 Alc.13.5% ピノ・グリ 100% 残糖 7.3g/L				
7896	ブライトウォーター・リースリング S'09	Brightwater Riesling S'09	ネルソン	¥3,000
手作業で収穫してから房ごとゆっくりに圧搾。その後冷温安定してからやや高め温度で発酵。香りに柔らかさを感じ、バラ、ライム、オリエンタル・スパイスとピンク・グレープフルーツの香りが複雑に絡む。口の中では優雅に味が柔らかく広が心地よい、味の根底を支える酸味とミネラルが締まって長い余韻を与える。 Alc.12.0% リースリング 100% 残糖 9.8g/L				
8118	ネルソン・ソーヴィニオン・ブラン S'10	Nelson Sauvignon Blanc S'10	ネルソン	¥3,000
グレープフルーツ、ピーマン、チョークの香りに舌の中ほどのフルーツ感が充実したワイン。複雑で熟れたワインでフェノリックを抑えたクリーミーな食感のワイン。香り重視のNZ典型的なスタイルとは少し異なり、落ち着いた雰囲気を持ち合わせ、食事と共に楽しめる。マルボロー/ネルソン・スタイルというよりは、ロワールに近いかもしれません。 Alc.14.0% ソーヴィニオン・ブラン 100%				
7238	ネルソン・シャルドネ S'07	Nelson Chardonnay S'07	ネルソン	¥4,000
キナ・ビーチ・ヴィンヤード(85%)、ロード・ラザフォード・ヴィンヤード(15%)。自然酵母で発酵、澱とともに6ヶ月間熟成。熟したネクタリン、タンジェロの皮などの甘味と一緒にミネラルがワイン全体に感じられる。最初は舌先にフルーツと存在感、スッキリとした酸味のフィニッシュ。マイケル・クーバーのニュージーランド・ワイン・ガイドで5つ星。 Alc.14.0% シャルドネ 100%				
6413	ムーテリー・シャルドネ S'06	Moutere Chardonnay S'06	ネルソン	¥7,200
ホーム・ヴィンヤードの老木を主体に隣のビューク・ヴィンヤードのフルーティなブドウを少量ブレンド。いずれも香り高く複雑さを生み出すメンドサ・クロン。ホールバンチ・プレス後フレンチ・オーク(新樽30%)で天然酵母を用いて樽発酵。2006年は例年以上に花の香りが強くオークのトースティさは控えめ。フルーツ入りクリーム・ヨーグルトのような心地よい味わいが広がる。 Alc.14.5% シャルドネ				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクロキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7456	トムズ・ブロック・ピノ・ノワール S'08	Tom's Block Pinot Noir S'08	ネルソン	¥4,200
<p>鮮やかな澄んだ赤色でモカの複雑な香りを持つワイン。きめ細かくリッチなタンニンがワイン全体を通して広がっている。プラム、チェリー、スマイレの花に、ワイルドなハーブが、スパイシーなオークを感じさせる。旨味のあるストロベリーがチャミングなワイン。グルメ・トラベラー 2009年6・7月号 -93点。 Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</p>				
6218	ムーテリー・ピノ・ノワール S'05	Moutere Pinot Noir S'05	ネルソン	¥7,500
<p>アッパー・ムーテリー地区のホーム・ヴィンヤードとポモナ・ヴィンヤードのブドウを使用。トムズ・ブロックよりもスケールが大きく、タンニンと酸味のバックボーンが充実。2005年は収穫量が少なかったが、その分味わいが凝縮。最初あまり香りが出てこないが、時間とともにシュガープラムの香りがふわりと広がったり、スパイシーな味わいに収縮したりと変化が楽しめる。 Alc.14.5% ピノ・ノワール</p>				
<p>Palliser Estate パリスー・エステート</p> <p>北島最南端のパリスー岬から名前をとったパリスー・エステートは現在2つのレンジを発売している。パリスー・エステート・シリーズはマーティンボローの自社畑の最高品質ブドウが主体。長期熟成タイプで、エレガントな複雑さを現す。ペンカローは早くから楽しめるソフトな果実味としなやかな酸味を持つワイン。</p>				
8226	マーティンボロー・リースリング S'10	Martinborough Riesling S'10	マーティンボロー	¥2,300
<p>機械収穫、発酵前に果実を低温浸透でリースリングの特徴を出す。その後ステンレス層で低温長期発酵、4ヶ月間タンクで寝かせてから瓶詰め。薄く緑がかかった藁色のワインで、ライム、火打石、アプリコットのアロマが美味しい。フルーツの味が綺麗に伝わってくるワイン。酸味がしっかりしているがやや甘さも感じる。すぐ飲めるが数年瓶熟成も良い。 Alc.12.5% リースリング 100%</p>				
8169	マーティンボロー・ソーヴィニオン・ブラン S'10	Martinborough Sauvignon Blanc S'10	マーティンボロー	¥2,800
<p>剪定により果実の密度を細かく管理し、日照条件を考えたキャノピーマネージメントをしっかりと行っている。果実が完熟を待って収穫。ソーヴィニオン・ブランの特徴を生かすように醸造。鮮やかで澄んだ藁色のライムの皮、パッション・フルーツ、スグリのアロマのワイン。ジューシーな口当たり、しっかりした酸と凝縮された味が余韻にしっかりと残る。 Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン 100%</p>				
7898	マーティンボロー・シャルドネ S'09	Martinborough Chardonnay S'09	マーティンボロー	¥3,200
<p>良好のヴィンテージで平均より少し早めに収穫。非常に綺麗な果実が採れた。メンドーザ・クローンのブドウを使用。アメリカンとフレンチ・オークで樽発酵し、そのまま澱と一緒に9ヶ月間熟成。絶妙なタイミングでブドウを収穫したので、ワインにはおいしいシャルドネ独特のフルーツがふんだんに現われている。また、オークで発酵・熟成したことでワインにより味の深さ、厚い食感、そしてフルーツとオークのバランスを与えることができた。2013年までが飲み頃。 Alc.14.0% シャルドネ 100%</p>				
7383	マーティンボロー・ピノ・ノワール S'08	Martinborough Pinot Noir S'08	マーティンボロー	¥4,500
<p>ダーク・チェリー、きのこ、スパイシー・オークの凝縮されたアロマ。凝縮した赤い果物の味わい。きめ細かいタンニンが骨格と厚みを与える。赤い果物のきれいな余韻。2008年は、熟成期の穏やかな気候のおかげで、熟したフェノールと果物味を持つブドウができた。 Alc.14.0% ピノ・ノワール</p>				
<p>Pegasus Bay ベガサス・ベイ</p> <p>ワイパラの自然との競演で、数々の名作を生み出すワイナリー。ワイバラ・ヴァレーは、ぶどうの開花時期に強い風が吹き荒れることが多く、ブドウの受粉が難しいため自然に収量が落ち、果実は並外れて凝縮する。力強い味わいの背後にはミネラルと酸味がしっかりと存在し、味わいをまとめあげ洗練されたものになる。</p>				
8171	リースリング S'09	Riesling S'09	ワイバラ・ヴァレー	¥3,680
<p>収穫後果実を压榨して、一晚寝かし安定させ澄んだ果汁だけを低温長期発酵。鮮やかさとフルーティーさをワインに残した。アロマ、味ともにシトラス、特にライムの印象がある。その他桃、ネクタリン、ライチ、パイナップル、トロピカル・スパイスが味わえる。しっかりした味の厚みとミネラル感があり、余韻の長さも抜群。10年以上瓶熟成も可能。 Alc.11.8% リースリング 100%</p>				
7235	ソーヴィニオン・ブラン・セミヨン S'08	Sauvignon Blanc Semillon S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥3,800
<p>ライチ、パパイヤなどのエキゾチックな風味にスグリや乾燥野生ハーブのほのかなニュアンスが複雑さを与える。一部のソーヴィニオン・ブランとセミヨンを古いバリックで発酵。きりっとしたミネラルと酸味が味わいをドライにし、活力あるフィニッシュ。今でも楽しめるが、5~6年熟成でさらに魅惑的に。10年以上の熟成も可。 Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン 70%/セミヨン 30%</p>				
7950	ベル・カント・ドライ・リースリング S'09	Bel Canto Dry Riesling S'09	ワイバラ・ヴァレー	¥4,200
<p>収穫をぎりぎりまで遅らせて風味を凝縮した葡萄を使い、完全に発酵させて辛口に仕上げた個性派。更に一部に貴腐がつき風味が増した。シトラス、ネクタリン、桃のアロマが混ざり合っている。豪華で味が凝縮されているが、けっして優雅さをなくさないスタイリッシュなワイン。ミネラル感が味わいをはじめから最後まで支え、長い余韻が楽しめる。 Alc.14.0% リースリング 100%</p>				
8181	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
<p>ブルゴーニュの伝統的醸造法を利用。果汁を清澄なしで自然発酵。30%は新樽で伝産オークの大樽使用。二度目の夏が来て再び暖かくなった頃、自然に第二次発酵へと移った。レモン、ライム、緑桃、黄桃などのフルーツの香りに燻製、ベーコン、トースティーのニュアンスが丁度よく混在する。柔らかい口当たりから徐々に味わいが広がり芳醇になる。 Alc.13.5% シャルドネ 100%</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7725	アリア・レイト・ピックド・リースリング S'08	ARIA Late Picked Riesling S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,800
<p>じっくり観察して房内の果実の3分の1以上が乾燥しているものだけを手作業で収穫。その後果実を压榨し、フリーランの果汁だけをステンレスの槽でゆっくりと低温発酵。発酵時に出る二酸化炭素をワイン内に残して瓶詰めした。熟れた黄桃、アプリコット、ライチ、枇杷と新鮮なイチジクの香り。クチナシ、蜂蜜などの特徴は貴腐菌から。その下にレモン、ライム、みかんの味、しっかりした酸とミネラル感がおいしく余韻も長い。</p> <p><i>Alc.11.0% リースリング 100% 残糖 101g/L</i></p>				
8120	ビルトゥオーソ・シャルドネ S'08	Virtuoso Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥6,300
<p>樹齢25歳のブドウをブルゴーニュの伝統的な醸造方法にて、樽で自然発酵させMLF後12ヶ月樽熟成。タンクで澱と共に8ヶ月熟成。レモン、ライム、桃、びわなど果物中心のアロマをコーン、ベーコン、燻製、トーストなどの香りが取り巻く。ミネラルと酸が口の中に広がり、凝縮感は力強さもあるが上品さも欠けないバランスとハーモニーが長所。</p> <p><i>Alc.13.5% シャルドネ 100%</i></p>				
8030	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥5,600
<p>春・夏の初めは暖かく乾燥しており、2月になって急に大雨が降ったので干ばつは免れた。日照条件が良かったため、秋になって幾度か雨が降ったが、果実は病気の心配もなく、綺麗に熟して収穫となった。鮮やかで艶のあるルビーレッドで、野生のチェリーやラズベリーに、ブラック・オリーブや桑の実、きのこの風味が複雑に混じりあう。いつも安心して楽しめる優れたバランス感は、さすがペガサス・ベイ！</p> <p><i>Alc.13.8% ピノ・ノワール 100%</i></p>				
<p>Trinity Hill トリニティー・ヒル</p> <p>創始者の一人、ジョン・ハンコックは、元モートン・エステートの醸造家。トリニティー・ヒルでも数々の授賞歴に輝く。涼しいニュージーランドにあって、比較的温暖なホークス・ベイは、シラーやメルロー等の栽培にも最適、近年注目を集める産地。トリニティー・ヒルのワインは、繊細で優雅、料理を盛り立てる気品がある。</p>				
7732	H・ブラン・ド・ブラン・トラディショナル NV	H Blanc de Blanc Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥3,650
<p>瓶内二次発酵。10ヶ月間熟成。さすがモートンのスパークリングを有名にしたジョン・ハンコックだけあって、コストパフォーマンスに優れている。青りんごに焼き立てパンの香り、微かなりんごの口当たり。しっかりした酸とソフトな甘味のエレガントなスタイル。</p> <p><i>Alc.11.5% シャルドネ 100% 残糖 8g/L</i></p>				
8031	ホークスベイ・ヴィオニエ S'08	Hawkes Bay Viognier S'08	ホークス・ベイ	¥2,500
<p>オレンジ、金柑の皮、ジャスミンの香り。口当たりはリッチで柔らかな果実味。エキゾチックな風味は、シャルドネやピノ・グリの代わりにスパイシーな料理と絶妙。2008年は秋に乾燥した日が長く続き非常に良い年となった。</p> <p><i>Alc.14.0% ヴィオニエ 100%</i></p>				
8122	ホークスベイ・トリニティー S'08	Hawkes Bay Trinity S'08	ホークス・ベイ	¥2,500
<p>メルロの皮とプラム、カベルネ・フランのスパイスと赤スグリ、カベルネ・ソーヴィニヨンのカシと存在感、シラーのスパイスなど、各品種がそれぞれこの持ち味をこのワインで生かしている。長期間樽熟成したためデリケートなオークがさらにワインに贅沢さと複雑さを与え、熟れたタンニンのワインを飲みやすく仕上げている。</p> <p><i>Alc.13.5% メルロ 41%/カベルネ・ソーヴィニヨン 19%/カベルネ・フラン 18%/シラー 15%/メルロ・ツク 7%</i></p>				
8172	ホークスベイ・シラー S'10	Hawkes Bay Syrah S'10	ホークス・ベイ	¥2,650
<p>除梗の上、ヴィオニエとシラーを混醸。発酵後2週間醸して、10ヶ月間仏産とUS産オークで、その後ステンレス槽で熟成。ブラック・ベリー、スパイスとペッパーのニュアンスが複雑でフルーツ重視の仕上がり。5%のヴィオニエが柔らかさと香りを与え一層飲み易い。樽からの複雑さが交わり、リッチながらも柔らかく熟れたタンニンが素晴らしい。</p> <p><i>Alc.14.0% シラー 95%/ヴィオニエ 5%</i></p>				
8121	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・ザ・ギムレット '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay the Gimblett '08	ホークス・ベイ	¥3,850
<p>穏やかな夏と乾燥した「インディアン・サマー」と呼ばれる日中は暖かく夜間は涼しい天候に見舞われたおかげで果実が最適のタイミングに熟成するまで収穫を待つことが出来た。ボルドーの伝統の5種類ブレンドで、贅沢な赤い果物の香りと色、黒い果物の味と柔らかいタンニンが魅力。肉料理、鴨料理とよく合う。今でも十分美味しいが5-10年寝かすともっと良くなる。</p> <p><i>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニヨン 43%/メルロ 41%/ブティグ・エルト 7%/メルロ・ツク 6%/カベルネ・フラン 3%</i></p>				
7901	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・シラー '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay Syrah '08	ホークス・ベイ	¥4,000
<p>ホークス・ベイを知り尽くしたジョン・ハンコックが自身のブランドでこだわったのがギムレット・グラヴェル地区。1860年代にナルロロ川が流れを急に变えたことで蓄積された川砂利土壌でシラーに最適とされる地区。ブラックベリーにのみし皮、砕いたペッパーの香り。力強いがソフトで角の丸いタンニンとヴィオニエからくるまろやかな風味がエレガント。</p> <p><i>Alc.13.5% シラー 92%/ヴィオニエ 8%</i></p>				
7734	オマージュ・シラー '07	Homage Syrah '07	ホークス・ベイ	¥12,500
<p>最良年のみ造られる限定キュベ。収穫量は1t/ha。場所によっては100mにも及ぶ深い河砂利土壌で熱の吸収・放射に役立つ。ブラック・ベリー、プラム、チェリー、カシスの凝縮された深い味がエレガントで長期のセラーリングが期待できる。2009年9月ロバート・パーカー93点他、このラベルは04年から現在まで27の金メダル相当の賞を勝ち取っている。</p> <p><i>Alc.14.5% シラー 91%/ヴィオニエ 9%</i></p>				
7729	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・ノーブル・ヴィオニエ (375ml) '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay Noble Viognier (375ml) '08	ホークス・ベイ	¥3,500
<p>深い緑・金色のワイン。貴腐菌ならではの蜂蜜の香り、アプリコットの砂糖漬け、ヴィオニエによくあるジャスミンの香りが感じられる。口の中では贅沢に凝縮された味が弾ける様に広がり、特にアプリコットの味が口中に広がる。高い残糖量にも関わらず、すっきりとした余韻。</p> <p><i>Alc.12.0% ヴィオニエ 100% 残糖 190g/L</i></p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクロークリップ使用です。