



THE FAMILY OF TWELVE
NEW ZEALAND'S WINE FAMILY

(一社) 日本ソムリエ協会 東京支部 分科会セミナー

日本初、ニュージーランドの名門 12 生産者グループ『ファミリー・オブ・トゥエルヴ』から 12 種類の比較試飲

Exploring New Zealand Pinot Noir with Blair Walter, Felton Road & Todd Stevens, Neudorf Vineyards

at Agnes Hotel and Apartment Tokyo, on 7th of June, 2017

Blair Walter — Welcome everybody. It's a great pleasure to be here, and this opportunity to present this range of wines to you today with this technical masterclass.

So Todd and I are here to present this class of the 6 wineries, that we are showing here today, but as you saw there are 12 members of the Family of Twelve, and I hope you all had an opportunity to taste through the range of wines before the seminar, and the wines will be available after the seminar to taste as well.

So, we have 12 wineries in the Family of Twelve, and we could have selected any of the wineries to present today, but this is our first seminar in Japan, so we have chosen 6 wineries to study in-depth today, and we hope to come back at a later stage to show you more in-depth wines.

OK, just a little introduction, and a moody piece to get you in the mood and to relax for the tasting seminar.

ブレア・ウォルター — 皆さん、こんにちは。今日はこのような専門的な特別クラスで、皆さんにワインを紹介できる機会をいただきとても光栄です。

この試飲セミナーではトッドと共に6つのワイナリーのワインを皆さんと試飲しますが、実は我々「ファミリー・オブ・12」のメンバーは12社のワイナリーから成り立っています。

セミナーが始まる前に12ワイナリーのワインを見ていただいたかと思えます。まだでしたら是非セミナーの後でも、試飲してみてください。

ファミリー・オブ・12のメンバーは12ワイナリーですが、今回日本では初めてのセミナーで、そのうちの6ワイナリーを選び、深く掘り下げたセミナーを行うことにしました。また機会を得て、他のワイナリーについても詳細なセミナーを開催したいと思っています。

それでは、少しリラックスしてニュージーランドにいるかのような気分で試飲をしていただくため、ニュージーランドのビデオをお見せします。



Blair Walter — OK, I hope you feel more relaxed and ready to be part of this New Zealand tasting now.

So firstly, an explanation of the Family of Twelve. It may be new to some of you, but our group formed over 10 years ago, as 12 New Zealand wine families representing the whole length of New Zealand.

Representing all of the New Zealand wine regions, we are able to do presentations, and promotion and marketing throughout

ブレア・ウォルター — さて、ニュージーランドに行った気分になっていただいたところで、試飲を始めましょう。

まずは「ファミリー・オブ・12」について、簡単にご説明します。この名前を初めて聞く方もおられるかと思いますが、10年以上前に、ニュージーランド南北にまたがる産地から家族経営の12ワイナリーが「ファミリー・オブ・12」を結成しました。

ニュージーランドの主要産地を代表するワイナリーがともに協力し、プレゼン、プロモーション、マーケティングを行うことで、各産地を代表する

the world, in showcasing the very best of New Zealand wines.

The group formed quite naturally, because we were all committed to the making the very best quality New Zealand wines, and most of us were already very close friends to begin with. And in New Zealand it is very common to be collaborative and not competitive, because our wine industry in New Zealand is very young, we need to fast track our learning and our ability to make great New Zealand wines.

Now this collaboration, and this spirit of friendliness with other New Zealand wineries is one of the main reasons New Zealand wines have been able to produce such high quality in such a short space of time. We get together annually as a technical conference, on viticulture or winemaking, at one of the Family of Twelve wineries, and share a seminar on technical information, and you have the top viticulturalists and winemakers in New Zealand openly sharing their information with each other.

We are so friendly we even share staff. Todd Stevens was my assistant winemaker at Felton Road for 4 years before he accepted the job as winemaker at Neudorf.

So now I will pass on to Todd to explain a little bit about Pinot Noir in New Zealand as a way of introduction.

Todd Stevens —Konichiwa. The next 2 slides will just give you a brief overview of the New Zealand wine landscape, but in particular focusing on where Pinot Noir fits into that.



Pinot Noir has grown very rapidly in New Zealand. It is planted in every region throughout the country. The majority of it is in the South Island, and a lot of it is being planted in Marlborough, our biggest region, but I hasten to add that some of that is used for sparkling wine.

The figures can be misleading, particularly when a country produces a lot of one variety, in particular Sauvignon Blanc, but if you ignore that, Pinot Noir is our second most planted variety. Exports have almost doubled in the last 7 years. It accounts for 70% of our red wine production, so it is very

ニュージーランドの最高品質のワインを世界各地で紹介しています。

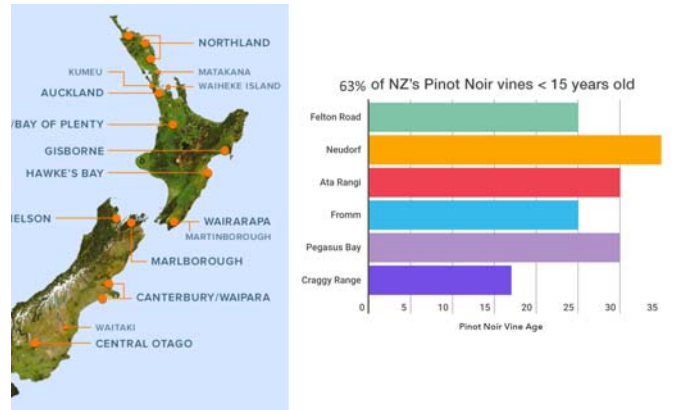
グループはかなり自然に結成されました。どのワイナリーもニュージーランドの最高のワインを造る使命感が強く、グループが結成される前からお互いに知り合っている友人同士でした。ニュージーランドでは、競争でなく協力するという事はよくあることです。それはニュージーランドワインの歴史がまだ浅く、全速力で学習し、よいワインを造れるようになる必要があるからです。

このような協力とニュージーランドのその他のワイナリーとの友情の精神が、ニュージーランドワインがこのような短期間に高品質ワインを造れるようになった主な理由のひとつでもああります。メンバーの12ワイナリーのどこかに毎年集まり、栽培・醸造などについてテクニカルな会議を開き、情報を共有します。ニュージーランドを代表する最高レベルの栽培家と醸造家が互いにオープンに情報を共有しています。

我々はとても仲が良く、時にはスタッフを共有することもあります。今一緒にいるトッド・ステイヴンスはフェルトン・ロードで私のアシスタントとして4年間働いた後、ノイドルフの醸造家になりました。

それではトッドにバトンを渡し、まずはニュージーランドのピノ・ノワールについて話してもらいます。

トッド・ステイヴンス — Konichiwa. 次のスライド2枚はニュージーランドワインの全体像と特にその中でピノ・ノワールがどのような位置にあるかを示したものです。



ピノ・ノワールはニュージーランドで急速に広がり、国内のどの産地でも栽培されています。多くは南島、特にニュージーランド最大の産地マルボローに植えられていますが、必ずしもスティールワインではなく、スパークリングに使われているものも多いです。

この数字だけでは把握しにくいですが、ニュージーランドは1つの品集、ソーヴィニヨン・ブランの生産量が群を抜いています。それを別にすると、ピノ・ノワールはニュージーランドで2番目に栽培面積が大きい品種です。過去7年の間に、輸出は2倍になりました。ピノ・ノワールの生産量はニュージーランドの赤ワインの7割を占めますので、ニュージーランドを代表する赤ワインと言えます。

much New Zealand's red wine of choice. However, I should point out that a lot of this growth has taken place in the last 15 years, our plantings have doubled.

In essence, 63 percent of New Zealand Pinot Noir vines are 15 years or younger. However, I should point out that some of the wines you will be tasting today, are in excess of 20 to 30 years vine age, so these are some of the oldest plantings of Pinot Noir in New Zealand. In summary, New Zealand has a very long way to go, but the future is exciting. We must wait for vine age, but the benefit of the Family of Twelve, is we have quite a lot of experience already gained in Pinot Noir.

I draw your attention to the map of New Zealand, just to give you an overview of the regions, where they are situated in New Zealand.

Being islands in the middle of two oceans, our climate is effectively maritime. There is only one climate in New Zealand which is not, and that is Central Otago. Pinot Noir is grown the length of New Zealand. However, if you draw a line through Martinborough, Marlborough and Nelson, in excess of 90 percent of New Zealand's Pinot Noir is grown below that line.

I hasten to add though, that very good examples of Pinot Noir are found in the North Island, where site selection is paramount.

The New Zealand landscape is very diverse and very exciting, and I don't think we have a country style. I think our diversity produces many regional styles, something that we are still learning. Hopefully we can present some of that to you today.

OK, I think we might make a start on tasting the wines. You look thirsty.

I just draw your attention to the information pack in front of you. This sheet here will detail the order in which the wines are presented. This information pack has some of the technical winemaking information. And if that isn't enough, there is still some more information on the winemaking from each of the wineries.

I think we should taste the wines as we talk. We are going to allow approximately 10 minutes to discuss each bracket. There are two wines from each winery, and then maybe allow a quick 5 minute questions and answers session between each bracket. So please ask as many questions as you would like. We're here to answer them.

ですが、それもこの15年のことです。栽培面積も2倍となりました。

つまり、ニュージーランドのピノ・ノワールの63%は樹齢15年以下なのです。しかし、今日皆さんが試飲されるワインには樹齢20年から30年以上のものも含まれ、ニュージーランドでも最も古いピノ・ノワールといえます。一言でまとめるならば、ニュージーランドはまだこれからですが、素晴らしい将来性があります。今後の樹齢の高まりを待たねばなりません、ファミリー・オブ・12はピノ・ノワールに関して豊富な経験があります。

このニュージーランドの地図を見ると、ニュージーランドのワイン産地がどこにあるか一目でわかります。

2つの大洋に挟まれた島国であるニュージーランドはセントラル・オタゴを除き、どこも海洋性気候です。ピノ・ノワールは国内各地で栽培されていますが、マーティンボロー、マルボロ、ネルソンを線で結ぶと、ニュージーランド・ピノ・ノワールの90%以上がその線の南で造られています。

かと言って、畑の場所が適切であれば、北島でも素晴らしいピノ・ノワールが造られます。

ニュージーランドの地形は大変多様性に富み、興味深いため、ニュージーランド・スタイルというものはありません。その産地特有のスタイルがあり、自分たちもそれをまだ十分理解しているとは言えません。今日のセミナーでもそのような多様性を感じていただければと思います。

それではそろそろ試飲を始めましょう。皆さん喉が乾いたようです。

お手持ちの情報冊子には、これから試飲するワインの詳細情報が試飲順に記載されています。醸造に関する技術的な情報も含んでいます。それでも十分でなければ、各ワイナリーの醸造に関する情報もあります。

説明しながらそれぞれを試飲していきますが、6ワイナリーから各2つの試飲に10分、次のワイナリーのワインペアに移る前に、5分間の質疑応答とします。どうぞ遠慮なく沢山質問してください。それにお応えするために我々がここにいますので。

<Ata Rangi アタ・ランギ, Martinborough 輸入元: ガイルツ・セラズ>

- 1 Ata Rangi Pinot Noir 2013
- 2 Ata Rangi McCrone Vineyard Pinot Noir 2013

OK. So the first two wines are from the estate Ata Rangi.
Ata Rangi is situated in Martinborough. Ata Rangi is Maori for 'new beginning.' It was formed in 1980 by Clive and Ali Paton, and joined shortly after by Clive's wife Phyll. It was planted on an old stony sheep paddock, and is now a family-run estate.

Just quickly, a very brief overview of the Martinborough climate. It is in the North Island, but it behaves like a South Island site – very warm during the day, but very cold at night. It is exposed to the cold Southerlies, so it is frost prone, and it is the windiest region viticulturally in New Zealand, so it does as a result experience very low crops.

It is very well protected so it is a dry climate, and it is predominantly old riverbed alluvial gravels. But there is variation that runs through the region. These alluvial gravels were created by ancient river floods and glacial wash.

A little bit about the wines. Helen Masters, the winemaker, wanted to show these two wines from the 2013 vintage, to first of all showcase what she believes is a very good vintage for Martinborough. She also wanted to use this opportunity to showcase, or show, vine age and soil type change.

The first one that you have is the Ata Rangi 2013, and this is based on the old vines planted back in 1980, so 20 to 35 years vine age.

I also wanted to show the difference in soil type. The soil type of the Ata Rangi is alluvial gravels, it is very free draining. But 800 meters from there is the McCrone vineyard, which has alluvial gravels, but also some clay wash.

The McCrone vineyard is obviously a younger vineyard, only 13 years of age, but was developed and planted with the old Ata Rangi vineyard in mind, so it has very much the same clonal mix. So in essence what you are seeing between the two wines is vine age, but also soil type change.

Winemaking is very traditional, non-interventionalist would probably be a term. So what we feel we are showing here is really the difference between a site which is only 800 meters away and vine age.

Winemaking is the same between each vineyard – there is no difference. But speaking to Helen, she feels the differences they are seeing at the moment in the wine, comes from the clay in the McCrone vineyard. She finds that clay adds fleshiness or a density to the wine over and beyond the typical Ata Rangi.

So there really is in essence a difference in structure, and she finds the Ata Rangi, the older vines, provide a very finer, longer palette, whereas the McCrone is a little bit more chunkier or has greater volume.

まず最初は、アタ・ランギからの2つのワインです。
アタ・ランギはマーティンボローにあります。マオリの言葉で「新しい始まり」という意味で1980年、クライヴとアリソン・ペイトンにより始まり、その後すぐにクライヴの奥さんであるフィルが参画しました。羊の放牧場だった石の多い古い地層にブドウを植え、家族が畑を所有しています。

マーティンボローの気候を一言で説明すると、北島に位置しますが、気候は南島に似て、日中は気温が高くなりますが、夜間には急激に気温が下がり、「サザリーズ」と呼ばれる南極からの冷たい南風にさらされています。ニュージーランドの栽培地の中で最も風が強く、結果、収穫は非常に少ないです。

乾燥した気候であるため病害リスクが少なく、土壌は主に古い河床沖積砂利質層が占めています。しかし、この地域全域には多様な土壌構成が見られ、沖積砂利層は古代河川の洪水と氷河の洗浄によって形成されました。

醸造家のヘレン・マスターズが2013年のこの2つのワインを選んだ理由は、良い年のマーティンボローをお見せしたかったから、そして、樹齢と土壌タイプの違いを見ていただく良い機会と思ったからです。

最初のアタ・ランギ・ピノ・ノワール2013は1980年代に植えられた樹齢20-25年の古木のブドウから造られています。

アタ・ランギの畑の土壌は沖積砂利層で、非常に排水性に優れていますが、そこから800m離れたマクローン・ヴィンヤードは、やはり、沖積砂利層ですが、いくらか含水粘土層が見られます。

マクローン・ヴィンヤードは樹齢13年と明らかに若い畑ですが、古いアタ・ランギの畑を念頭に置き、植樹・育成されてきましたので、クローンの選択組み合わせはほぼ同じです。つまりこの2つのワインの違いは、樹齢と土壌タイプの違いです。

非常に伝統的な醸造法で、「ノン・インターヴェンショナリスト」（人的無介入主義）という言葉がぴったりの製法です。つまり800m離れた場所とブドウの樹齢が見せる違いを見ていただいているわけです。

2つの畑の間における醸造法の違いはありません。しかし、ヘレンは、今ワインに感じる違いは、マクローン・ヴィンヤードの粘土質から来るものと言います。典型的なアタ・ランギの畑に比べ、粘土質はワインによりフレッシュ感や密度の高さを加味すると言います。

突き詰めると、この2つのワインには構造的な違いがあり、樹齢の高いアタ・ランギには古木由来のきめ細やかさ、長い余韻があり、マクローンにはがっしりした厚みやボリューム感があるとヘレンは言います。樹齢がもたらす違いを科学的に証明するのは概して非常に難しいため、ただただ観

Vine age is always a very difficult topic to scientifically prove, so it is very observational. But speaking again to Helen, she feels that she sees greater stability in the old vines from the Ata Rangī vineyard, in particular around acidity.

In summary, for Ata Rangī, I asked the question 'how they progressed, or where are they moving to?' The progression is not necessarily to a single vineyard format.

The philosophy is that they just want to make the best wine possible, and by doing so they can achieve it through either vine age or a single vineyard. So why not do both? They're still developing vineyards, they still have young plantings. So, in essence, they are waiting for vine age, like most of us.

質問：マーティンボローの風はなぜ強い？

Very common for Martinborough. Do you have this map? You see the number 6 – that is Martinborough. As you can see it is exposed to the Southerly (winds), and a strong Southerly can quite often bounce off the Kaikouras and straight into Martinborough. It is actually New Zealand's windiest viticultural region. It is not uncommon to actually find wind farms around the region, not in Martinborough, but in the greater region. So as a result, it has a drastic impact on crop levels. Very low yielding in Martinborough, generally speaking.

察的なコメントになりますが、ヘレンによれば、アタ・ランギの樹齢の高い樹は特に酸において、より安定しているようだと言います。

まとめるにあたり、アタ・ランギに「今までと今後の方向性をどうみているか」と質問をしました。単一畑にすることが必ずしも進化ではありませんので。

彼らの信念は、可能な限り最高のワインを造ることで、その過程で関係してくるのは樹齢かもしれないし、単一畑かもしれません。それなら両方を追求すれば良いでしょう。アタ・ランギは今も畑を拡張し、樹齢の若い樹もあります。我々の多くと同じように、樹齢が高まるのを待っているのです。

地図を見ていただくと、マーティンボローがサザリーにさらされていることが分かります。とても強いサザリーは、往々にして、カイクラ（南島・カンタベリー地区北東部、東海岸に面した半島）で跳ね返ってマーティンボローを直撃します。ニュージーランドで最も風が強い産地です。この近辺に風力基地はありますが、マーティンボローにはありません。風のせいで一般的にマーティンボローは収量が低いのです。

<Craggy Range クラギー・レンジ, Martinborough 輸入元：アロハ>

3 Craggy Range Aroha Pinot Noir 2015

4 Craggy Range Aroha Pinot Noir 2014

OK, we might move on to the Craggy Range wines now. We'll allow some time at the end to ask any more questions.

The wines 3 and 4. We're going to stay in Martinborough. The Craggy Range vineyard is on Te Muna Road which is in Martinborough. The Craggy Range winery was started in 1997 by the Peabody family and Steve Smith with a view to creating fine wine, and that led to them searching the globe, but finally settling in New Zealand. They are based in Hawke's Bay, but their view is to create wines from the best sites throughout New Zealand. So, for their Pinot Noir and Sauvignon Blanc, they have chosen Martinborough as their holdings.

Te Muna is Maori for 'secret or special place'. It is a terrace which has been created by an earthquake, where it moved the soil above the riverbed system. This terrace has been carved through old riverbed systems from many, many years ago. It is Martinborough, but the only difference I could suggest between the climate and the Ata Rangī wines and Te Muna, is that Te Muna is elevated so that it is possibly slightly cooler. The two wines today are from two vintages, 2014 and 2015, and are their top cuvee, Aroha.

Aroha is Maori for love, and represents their love for the best parcels of fruit on their vineyard. At present, this is a small part of the vineyard which is slightly sloped within the terrace, and as a result crops a little lower naturally. The soils of the Te Muna vineyard are quite interesting. They are brown loams over old river terrace. There are sandstones deposited by the

では、次にクラギー・レンジのワインへ移りましょう。

3番目と4番目は同じくマーティンボローのワインです。クラギー・レンジの畑はマーティンボローのテ・ムナ・ロードにあります。クラギー・レンジ・ワイナリーは、1997年にピーボディ・ファミリーとスティーブ・スミスによりファインワインを造るために設立されました。世界中を探しまわり、最終的にはニュージーランドに落ち着きました。彼らの本拠地はホークス・ベイですが、ニュージーランドで最高の場所からワインを造るという考えから、ピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランにおいてはマーティンボローにその地を選んでいきます。

「テ・ムナ」はマオリ語で「秘密」「特別な場所」を意味します。畑は地震によって河床の上層に土が移動して形成されたテラス状となった場所です。このテラスは大昔から多くの古い河床システムによって刻みこまれたものです。このマーティンボローのピノ・ノワールで、アタ・ランギとテ・ムナの間にある唯一の気候の違いは、テ・ムナの方が多少なりとも高台のため、やや涼しいかもしれないという点です。今日のこの2つのワインは2014年と2015年のヴィンテージ違いのもので、「アロハ」は、クラギー・レンジのトップ・キュベです。

「アロハ」はマオリ語で「愛」という意味で、クラギー・レンジの畑の最高の区画のブドウから造られるワインです。現在この区画は畑のごく一部で、テラスにあって緩やかに斜面している部分で、その結果、収量は通常より少なめです。テ・ムナの土壌はとてもユニークで、河床の上層を茶褐色のローム層が覆っています。河床に砂岩が堆積し、火山灰や粘土がゆっくりと砕かれた土壌となっています。

river, and are slowly breaking down to implement some volcanic ash and clay.

The winemaking is very traditional, quite a lot of whole bunch is used, but they are still one of the younger members of the Family of Twelve, so that their learning curve has been steep, but one they have mastered.

I asked Matthew Stafford the winemaker, his learning curve on Pinot Noir, what was his progression? His comments were he thought the seasonal variation, and the young vine age, particularly a number of years ago, made it hard to initially understand what was going on on Te Muna Road. As a result, I think he believes that early on, they pushed ripeness, and along with some young vine fruit sweetness and a higher percentage of oak, made attractive wines, but wines that didn't necessarily talk from the place.

However, with greater understanding now, he feels that they really harvest fruit overripe, and has greater experience in managing this seasonal variation, in particular in difficult years or in warm years, the use of whole bunch to add freshness to the wine.

And extraction has also been pulled back to create greater finesse. Moving forward for Craggy Range, I think it is just understanding the vineyard more. It is a very big vineyard, it is over one hundred hectares, only 36 percent of that is Pinot Noir, a lot of it is Sauvignon Blanc, but nonetheless a very big vineyard, so there is much variation to understand.

Finally, I think moving forward, they sort of feel organics might be an area they may progress into soon.

質問：クラギー・レンジがピノ・ノワールを植え始めた年は？

17 years ago. 2000 I think they started planting the Te Muna vineyard, and 2001 I think.

非常に伝統的な醸造方法で、かなり多くの全房が発酵に使われていますが、彼らはファミリー・オブ・12のなかでは比較的歴史が浅いメンバーの1つで、最近ピノ・ノワールの質が目立って向上しています。

醸造家のマシュー・スタフォードにピノ・ノワールへの取り組みを聞きました。彼によると、ヴィンテージの違い、そして特に数年前は、樹齢が若かったため、テ・ムナ・ロードの畑で起きていることを把握するのが難しかったそうです。そのため、彼は当初、ブドウをしっかりと熟させ、樹齢の若いブドウの甘い果実味を樽の風味をしっかりとときかせて、テ・ムナ・ロードらしいというよりも、魅力的なワインを造ろうとしたのではないかと、と思います。

しかし、今ではその場所への理解を深め、これまでの収穫ではブドウが過熟していたと感じ、さらに年による違い、特に難しい年や暑い年の対応を深め、全房発酵によって、ワインにフレッシュさを加えています。

そしてまた抽出を抑えることで、繊細なエレガントさを生み出しています。クラギー・レンジがさらに向上するには、畑への理解を深めるのみだと思っています。クラギー・レンジの畑はかなり大きく、100haを超え、そのうちピノ・ノワールが36%を占め、残りの多くはソーヴィニヨン・ブランです。とにかく大きな畑ですので、多種多様な変化を理解していく必要があります。

クラギー・レンジは、さらに質を向上させるため、有機栽培を次なる展開と考えているようです。

<Neudorf ノイドルフ, Nelson 輸入元：ガイルツ・セラズ>

5 Neudorf Moutere Pinot Noir 2014

6 Neudorf Moutere Pinot Noir 2012

OK. We'll keep on moving, and we are going to leave the North Island now and head to the South Island and go to Nelson.

Wines 5 and 6 are from Neudorf.

Neudorf was established in 1978 by Tim and Judy Finn. It was with the vision of making fine wine, but in 1978 there were not many examples in New Zealand to base yourself on.

Neudorf is situated in the Upper Moutere of Nelson region. Moutere is Maori for 'floating land' or 'floating islands.' The Maori would be situated on the plains and sea mist would occasionally come in and the rolling hills of the Moutere would stick out of the sea mist, and so it would look like a floating land or floating island.

ではここで北島を離れ、南島へ移り、次はネルソンです。

5と6はノイドルフのワインです。ノイドルフは1978年、ティムとジュディ・フィンによって設立されました。ファインワインを造るというヴィジョンを持って始まりましたが、当時はニュージーランドでそのように高い志を基盤としてスタートしたワイナリーはそう多くありませんでした。

ノイドルフはネルソン地方のアップパー・ムーテリーに位置しています。"ムーテリー"とはマオリ語で「浮かんだ地」「浮遊した島」という意味があります。マオリ族は平野部に暮らしていたので、時々、海の霧が流れ込み、アップパー・ムーテリーの丘陵地の頭が霧の上突き出して見えた時に、ちょうどそこが浮かんだ島のように見えたのでしょう。

The climate of the Upper Moutere or Nelson, it is New Zealand's sunniest spot. Its summers are mild, we have warm summers but not hot summers. So it is probably one of the more milder viticultural regions compared to some of the ones in the South Island. The soils of the Upper Moutere are classified as clay gravels. The Upper Moutere is a depression which over many many years has been filled by alluvial rivers and glacial wash, leaving sheets of clay and gravel. The gravels are low in fertility but have very good water-holding capacity. This allows us to dry farm.

The two wines I have chosen today are from two vintages, 2012 and 2014. There are a number of reasons why we chose these two wines - the Moutere Pinot Noir. One is to give you an idea of the seasonal variation that can take place in Nelson, you're seeing 2012, a very cold low cropping year, versus 2014 a moderate but warm year.

Most importantly we wanted to show you our thought process moving forward, our progression, on why we are moving away from some of the older vines to a slightly more elegant expression.

2012, which is wine 6, is Moutere based on the old vines grown in the Moutere, and some of those vines are in excess of 30 years old. They are a blend across two vineyards grown in the Upper Moutere. One of those vineyards was not farmed organically and not owned by Neudorf. We found vine age always provided a great density and intensity to the wine, but also showed the muscular side of the Moutere.

However, from 2014 we felt it appropriate to search for: one, a more elegant expression; two, from our own vineyard, the home vineyard; and three, where it could be organically farmed. And we felt this was going to be a better fit philosophically, more than anything, moving forward. It was never really about quality, it was more about philosophy and longevity of style.

So in summary, we are extracting a little less, we want to get our tannin balance, we also feel that, as I mentioned, it is more philosophical than technical. After 40 years we still have vineyard development and redevelopment; much like Ata Rangi we are waiting for vine age; we have better clonal material; we have moved to organics, so we are celebrating our own piece of dirt again; and we believe less is more, pedigree is about the site, not about the person.

質問：樹齢とヴィンテージについて、もっと説明を？

Vine age is something that we all would like and covet very much, but it is an elusive subject, and doesn't necessarily always translate into a better wine. There are many, many other variables in the long equation of wine, and vine age does not trump all of them. So for example, an old vine in the Upper Moutere is probably from some old clonal material which may not be suited to our climate. We certainly find that this is probably the case. So, as much as it pains me to move away from vine age, for the long term it makes sense we use some other clonal material which is better suited to our climate. This is part of the learning curve. We have only been

アッパー・ムーテリーとネルソンは、ニュージーランドで最も日照量に恵まれた場所です。夏は穏やかで暖かく、暑いほどには気温は上昇しません。恐らく南島の他の産地に比べ、より温暖な気候帯にある栽培地域です。アッパー・ムーテリーの土壌は粘土砂利層に分類されます。アッパー・ムーテリーは陥没などで生じたくぼみに、長年にわたる沖積河川や氷河の洗浄によって粘土と砂利が被さり形成されました。砂利層は肥沃度は低いですが、保水性に非常に優れ、そのため無灌漑による栽培が可能となっています。

今日はムーテリー・ピノ・ノワールの2012年と2014年の2つのヴィンテージを選びました。まずは、ネルソンのヴィンテージの違いを皆さんに見ていただくことです。2012年は非常に寒く低収量のヴィンテージ、2014年は穏やかで暖かい年でした。

樹齢の古い樹のブドウがなぜややエレガントに表現されるのかということをご皆さんに是非知っていただきたいと思えます。

6番目の2012年は、ムーテリー地区の古木のブドウを基にして造られ、なかには樹齢30年を超えているものもあります。アッパー・ムーテリーの2つの畑で栽培されたブドウをブレンドしています。一つの畑はノイドルフのものではなく、有機栽培でもありません。樹齢の高さが素晴らしい緻密さや凝縮感を生むだけでなく、ムーテリーの筋肉質な側面も表現していることが見て取れます。

しかし2014年以降、今後の課題を次の3点としました：①よりエレガントな表現；②自社畑のワイン；③可能な限り有機栽培にすること。これら3つは、基本的考え方として今後のノイドルフの一層の進展にとって何よりも大切なことと考えています。ワインの品質ではなく、基本的考え方とスタイルの持続可能性に関することなのです。

その結果、以前より抽出を控えめに、バランスのよいタンニンを考えています。醸造においても、先に述べたように、テクニカルなことより基本的信念を優先しています。40年を超えてもなお畑を広げ、アタ・ランギ同様樹齢が高まることを待ち、より良いクローンの選択、有機栽培を導入し、自分たちの土地を大切にすることを考えています。あまり手を加え過ぎないことをよしとして、受け継ぐのは人ではなく、その土地にあるものと信じています。

樹齢は皆が欲しがりますが、ある意味捉えどころがなく、樹齢が高いから良いワインができるわけではありません。その他に多くの要素があり、樹齢がどれよりも勝るわけではありません。

例えば、アッパー・ムーテリーの古い樹はおそらく昔のクローン・セレクションから選んでいるので、自分たちの気候に向いていないかもしれません。すると樹齢を犠牲にするのは残念ですが、長い目で見るとこの土地にあったクローン・セレクションを使ったほうが良いわけです。これは、自分たちのまだ38年しかない経験のなかで、やっと分かってきたことの一例です。

doing it for 38 years and that's not very long.

In terms of the seasonal, New Zealand has very extreme climates, up and down the country, and what might have been a good vintage in Martinborough, might not have been the same vintage in Nelson. And I would hasten to add that, and this is partly our fault in the New World, there is no such thing as a good or bad vintage, they are just different. Unfortunately, for many reasons, we label them good and bad, but in essence they are not, and we need to celebrate the differences of vintages better, and this is something that we need to learn to do.

ヴィンテージについては、ニュージーランドの気候は極端です。南北に長く、マーティンボローで良い年がネルソンでも同じとは限りません。と言いつつ付け加えたいのは、ニュージーランドのヴィンテージに「良い」「悪い」はありません。年によりあるのは「違い」です。慣習に流されて変えてこなかった言い方で我々に責任があるのですが、その違いをうまく伝える工夫をしていかなければなりません。



■■■ Flight 2 ■■■

<Felton Road フェルトン・ロード, Central Otago 輸入元：ウイレッジ・セラス>

- 1 Felton Road Pinot Noir Block 5 2015
- 2 Felton Road Pinot Noir Block 5 2012

Blair Walter — OK everybody. We'll get the second flight and discussion underway, but please taste the wines as I'm speaking to, just to give you plenty of time to study and analyse the wines.

ブレア・ウォルター — 皆さん、それでは第2フライトを始めます。私が話している間にも、遠慮なく試飲を始めてください。そのほうがワインの分析に十分な時間が取れると思います。

OK. If I might say, Wow, what an amazing first bracket. I was very, very impressed with the quality, so much so that I am now nervous for my bracket of 6 that I need to talk about.

ファーストフライトの6アイテムは素晴らしい質で、心底感動するとともに、次の第2フライトのワインについて、十分お伝えできるか緊張しています。

I've been making wine in New Zealand now for 26 years, and while not quite as the old original pioneers of properties like Ata Rangi and Neudorf, I've somewhat grown up with Pinot Noir in New Zealand, and feel very privileged to be presenting to you today to talk about the progression that we've been making with Pinot Noir in New Zealand.

私はアタ・ランギやノイドルフのようなパイオニアではありませんが、ニュージーランドで26年間ワインを造り続けてきました。そして自分はニュージーランドのピノ・ノワールとともに成長してきたと感じているので、今日はニュージーランド・ピノ・ノワールの進歩についてお話する機会を得て、とてもうれしく思っています。

I'm not sure how to do this, but I would really like you to ask lots of interesting questions. So maybe I will speak a little bit shorter, and encourage you to drill into the wines and ask Todd and I some questions on the next 6 wines we are going to have.

このフライトの進め方については、自分の話は短めに、皆さまからの遠慮ない質問をトッドと私にしてもらいたいと思っています

So a quick introduction to the first pair from Felton Road, 2015 Block 5 and 2012 Block 5.

We started converting our vineyards to organics and biodynamics back in 2002, so in these 2 wines you have now the effect of biodynamic viticulture, for 10 and 13 years.

I always get asked, 'how is that influencing the wines?' Sometimes that is a difficult question to answer because we don't have anything that is non-organic or biodynamic, so we don't know what it would be like if we hadn't changed. But we can get some idea by looking at neighbouring properties or other wines, and thinking about our style of wine and how that might have changed.

One of the biggest things we notice, is apart from the general health of the vines, is an ease of which the vines go into maturity. They seem to ripen earlier, and without the same progression or forcefulness that you had to wait previously for the proper flavour and tannin maturity.

So being able to achieve the ripeness easier means that we're able to capture the wines on point, so a finesse, an elegance, a precision, and with that then becomes a sense of place and the minerality expression becomes quite apparent in the wines.

The precision, the finesse, an the elegance that is available, and the ability of the site to be reflected in the wine more clearly, is something that I think you are seeing across New Zealand in many, many of our top wines.

Our dry climate, our high sunshine hours, the intensity of the ultra-violet light, means that in New Zealand we can ripen fruit very easily, sometimes to a fault that in the past we have been guilty of picking things too ripe. But it is like being given a big bowl of ripe fruit, and we took advantage of it. Now, I think, we are progressing to understand that ripeness, biodynamics is really helping to achieve that at an earlier stage, and capturing that fruit on that knife edge, to offer more finesse in the wines.

So I selected these 2 wines, 2015 and 2012, because I think they are very good vintages to clearly show that finesse and the elegance. They were vintages that naturally made themselves that style. Of course we still get other vintages that a little more richer and opulent, but with our learning nowadays, we are picking early, much earlier than our next-door neighbours, and are really trying to sooth and calm and build more finesse, even into more opulent and richer vintages.

I am sure many of you who have been following New Zealand wines, in particular our Pinot Noirs, I am sure you have experienced this yourself, in seeing the progression and transition that we have been making. So I hope you agree.

質問：完全に熟す前の早摘みは、ニュージーランド全体の傾向か特定地域の傾向か？

I think, certainly among the organic and biodynamic farmers are noticing it, we are certainly seeing it in Central Otago that that group of vineyards are always the first to harvest, and

それでは最初の2つのワイン、フェルトン・ロード・ブロック5の2015と2012です。私たちは2002年にフェルトン・ロードの畑を有機農法とバイオダイナミック農法に切り替え始めました。ですので、この2つのワインはバイオダイナミック農法歴10年と13年の畑の影響をみていることとなります。

私は「バイオダイナミックはどれほどワインに影響を及ぼしているか」という質問をよく受けますが、答えるのは簡単ではありません。自分たちは有機でもバイオダイナミックでない畑を同時に所有しているわけではなく、もしこのような農法に切り替えていなければ現在のようになっているかは分からないからです。それでも近隣の畑や他の生産者のワインと比較することで何が変わったか想像することはできます。

なかでも最も大きな違いは、ブドウ樹が一般的に健康であるかどうかとは別に、樹が容易に成熟していくことです。それらの樹はブドウが早く熟すようになってきているように見えます。ブドウがしっかりとした風味を持ちタンニンが成熟するまで以前は辛抱強く待たなければならなかったのですが。

ブドウが容易に成熟することができれば、ピンポイントでワインを捉えることが可能となります。それはフィネスであり、エレガンスであり、精密さであり、そしてそれはある場所の感覚となってミネラルの表現がワインにはっきりと現れてきます。

精密さ、フィネス、エレガンスが備わり、ワインにその畑らしさがより忠実に反映されること、それらはニュージーランドのトップワインの数多くに見て取れることと思います。

乾燥した気候で日照時間が長く、紫外線の強いニュージーランドでは、ブドウはとても簡単に熟します。過去にはブドウを過熟させすぎる誤ちも犯しました。熟した果実の大きな容器を与えられているようなもので、それを利用していたのです。今はブドウの成熟への理解が深まり、バイオダイナミック農法により早い段階でブドウの成熟が達成され、ワインにさらにフィネスが備わる成熟のタイミングを的確に捉えるよう、理解が進んできているのだと思います。

2015年と2012年はどちらもフィネスとエレガンスがはっきりと示されたとてもよいヴィンテージだったので、今日この2つのワインを選びました。それぞれのヴィンテージの自然なスタイルです。もちろんもう少しリッチでしなやかな年もありますが、私たちのこれまでの学習から、最近では早摘み——隣接する他の生産者よりずっと早摘みをしています。もっとしなやかでリッチなヴィンテージにでも、スムーズに穏やかで、さらにワインにフィネスが構築できるようにしています。

これまでニュージーランド・ワイン、特にピノ・ノワールを見守ってくださって来た方々は、私が話したようなワインの進歩と変遷をご自分で体験していることと思います。今、私が述べたことに納得していただけると幸いです。

確かに、オーガニックやバイオダイナミック栽培の生産者には収穫を早める傾向が見てとれます。セントラル・オタゴでは、そういった畑から一番先に収穫が始まり、細部にこだわり、その土地らしさを求め、過熟を避け

have a tendency to celebrate more detail, more site expression, and avoiding an over-ripeness.

I have something in addition to the previous question, I think it is important to reflect on. One, we have 6 very very good New Zealand Pinot Noir producers in front of us in 12 wonderful glasses. Not all wine is made at this quality and this price point, and the ripeness that we can achieve in New Zealand is actually a very good thing for some wines, for more middle priced and low priced wines, and I think it would put us in a very strong position, against say Burgundy, where they can sometimes struggle to have the ripeness to be able to make a lovely, smooth, gentle, rich everyday drinking kind of wine, so it is an advantage to have this bowl of ripe fruit available for you.

る傾向があります。

しかし、一言付け加えさせてください。今日の前にある6生産者の12アイテムのピノ・ノワールはニュージーランドの中でも特別のワインで、ニュージーランド・ワインすべてがこのような質と価格ではありません。ニュージーランドでワインが容易に熟すということは、中間から低価格帯ワインにとってはとても大事で、そのおかげでニュージーランド・ワインは、世界市場での競争力があると思います。きれいで優しくスムーズな口当たりで、それでいて凝縮感のあるデイリー・ワインを造るのには、ブドウが熟す必要がありますが例えばブルゴーニュなどでは、年によりブドウの成熟が難しいこともあります。ですから、しっかり熟した果実が手に入るといことは、とても恵まれたことなのです。

<Fromm フロム, Marlborough 輸入元: ラック・コーポレーション>

3 Fromm Pinot Noir Fromm Vineyard 2015

4 Fromm Pinot Noir Clayvin Vineyard 2015

So I think now we move to the Fromm. Fromm clearly is a leader, and has been making high quality Pinot Noir in Marlborough for the longest period.

They showed to other producers in Marlborough that it was possible that high quality Pinot Noir was certainly possible in their climate, but more attention needed to be paid to the site location of where Pinot Noir is grown, and also to the quality of the viticulture.

Again we see organic certified vineyards, and a commitment to growing Pinot Noir on the right soil type. I think some of you may have experienced some of their earlier efforts from Marlborough, growing Pinot Noir on the same soils as Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc thrives on the stony gravel riverbed soils of the Marlborough plains, but Pinot Noir needs more clay, it needs more density in the soil to make higher quality Pinot Noir.

Speaking to Hatsch (the winemaker Hatsch Kalberer) as to why he wanted to show these two wines, and I think that they work very well in this presentation, is that the Fromm vineyard is on the Wairau Plains, an unlikely location, surrounded by Sauvignon Blanc. But as the river spread across the plains, and moved back and forth, it left low points and high points, and where the Fromm vineyard is located is one of these areas where there was a much higher percentage of silt and clays deposited, and so a good terroir for Pinot Noir.

The other Fromm wine, the Clayvin vineyard, is on the hillsides in what is known collectively as the Southern Valleys. There are many valleys reaching up into the mountains, and on these hillsides is where you find almost all of the high-quality Marlborough Pinot Noir grown now, on these hillsides

ではフロムに移ります。フロムはまぎれもないリーディング・ワイナリーで、マールボロで最も長い歴史を持つ高品質のピノ・ノワールの生産者です。

フロムはマールボロでも高品質のピノ・ノワールを造ることが可能であることを他の生産者に示しましたが、期待する結果を得るためにはピノ・ノワールを植える場所の選定と、栽培の質に十分な注意を払う必要があります。

ここでも、有機栽培の認証を受けた畑と適正な土壌で育つピノ・ノワールの栽培への取り組みを見ていきます。フロムがマールボロでソーヴィニヨン・ブランと同じ土壌でピノ・ノワールを栽培していた初期のワインを経験された方もいらっしゃるかもしれません。ソーヴィニヨン・ブランはマールボロの平地の河床砂利層の土壌でよく育ちますが、ピノ・ノワールにはもっと粘土層が必要で、高品質のピノ・ノワールを造るには高密度の土壌が不可欠です。

フロムのワインメーカー、ハッチ・カルベラーに聞いて、なぜこの2つのワインを今回のプレゼンテーションに選んだのか、その理由が良くわかりました。フロムのピノ・ノワールの畑はソーヴィニヨン・ブランの畑に囲まれたワイラウ・プレーンズ、ピノ・ノワールにはあり得ない場所にあります。しかし、この川は平野いっぱいになり、あちこち移動したりしたことで、平野には低い地点と高い地点が出来上がりました。フロムの畑がある場所は堆積土壌に占めるシルトと粘土の比率が高い場所で、ピノ・ノワールには適したテロワールとなっています。

フロムのもう一つのワイン、クレイヴィン・ヴィンヤードは、サザン・ヴァレーズとして知られる丘陵地の斜面にあります。多くの谷間が山々へと入り込み、そこから上がる山腹の土壌は粘土質を多く含むため、現在高品質のマールボロ・ピノ・ノワールのほとんどがこれらの山腹で造られています。

with high-clay content soils.

One of the things I am very pleased about, and a little bit surprised, but you are all very qualified, intelligent wine professionals, is that I don't think there have been any questions about winemaking. I don't want to start, because I am pleased we haven't had to discuss, but it is worth mentioning because all of these wines are made by winemakers who have had a lot of experience making wine in New Zealand, with experiences in Oregon, California, Burgundy, Australia, and we have had the experience of making the wines from our properties, and finely-tuned the winemaking to best suit our properties.

There is not one magic technique that is going to make the wine better, it's about working the winemaking techniques to best suit your property, and that's a difference to what we see today compared to what we would have seen if I was sitting here 10 or 15 years ago.

But seeing as you have been so well behaved, if there is one burning question, I am happy to take on a question on winemaking technique if you have something you really wanted to know.

質問：どのようなクローンを使う？ お気に入りのクローンは？

So clones, in Pinot Noir we have a great range available to us in New Zealand, and I think almost all serious Pinot Noir vineyards would have a minimum of six if not eight clones, and at Felton Road we have 11 different clones planted across our vineyards.

At the moment, of the 11 that we have at Felton Road, and I am sure other producers that I've talked to, they do say the same thing, is that there is not one that they would not have in their vineyard. But sure, over time there will be some leaders that stick their hands up, that we will use for replanting more so than others. But I think that is a question for my grandchildren, not me.

知識と資格を備えたワイン・プロフェッショナルの皆さんと一緒にセミナーをしていて、とても良いことなのですが、ちょっと驚いているのは、今まであまり醸造に関する質問が無いことです。今日のワインを造った醸造家はすべて、ニュージーランドだけでなく、オレゴン、カリフォルニア、ブルゴーニュ、オーストラリアなど海外での豊富な醸造経験があり、そして今、自分たちの場所の気候風土にあうように微細な調整をしながらワインを造っています。

より良いワインを生み出す魔法のテクニックというものは存在しません。自分の畑にあう醸造方法を探究し続けるだけです。10年、15年前と今の違いは、そこだけです。

ですので、もし、お聞きになりたい醸造上の質問があれば、どんなことでも、遠慮なく聞いてください。

ニュージーランドではピノ・ノワールのクローンは選択肢が多く、ピノ・ノワールを真剣に造っている畑では、少なくとも6-8種類のクローンを使っています。フェルトン・ロードでは畑全体で11種類のクローンがあります。

フェルトン・ロードの11種類のクローンのうち、他のピノ・ノワール生産者も同じことを言うと思いますが、自分の畑に欲しくないクローンはありません。いずれ特定のクローンを強かに推薦するリーダーが出てきて、植え替えには優先的に使うべきクローンが出現するとは思いますが、それは自分の孫の時代の問題です。

<Pegasus Bay ペガサス・ベイ, Waipara Valley 輸入元：カイルッジ・セラーズ>

5 Pegasus Bay Pinot Noir 2015

6 Pegasus Bay Pinot Noir 2013

OK, I think we have finished the discussion now, so on to the Pegasus Bay here.

And so again, Pegasus Bay is a pioneer in the Waipara winegrowing area, which is about 40 kilometres north of Christchurch.

As a result of being one of these pioneers, they have I believe some of the oldest vines in the Waipara area, up to 35 years old.

では、ペガサス・ベイに移りましょう。

ペガサス・ベイはクライスト・チャーチから約40km北にある栽培エリア、ワイパラのパイオニアです。

パイオニアであることから、ペガサス・ベイには樹齢35年までになるワイパラで最も古いブドウ樹があるはずですよ。

It is hard for me to talk about the Pegasus Bay wines without thinking about my friend, wild man Matthew Donaldson, who some of you may have met. And I've read from various wine writers, that they sometimes say the character of the winemaker is evident in their wines.

So traditionally the Pegasus Bay wines for me have always had an opulence, and a very strong character, very distinctive, celebrating the Waipara fruit character. But, if I am to be critical, sometimes a lack of finesse. Pegasus Bay goes back, as old as New Zealand Pinot Noir goes back.

Matt, like many of us is maturing, and he is getting thinner and greyer, and I think his approach to winemaking, especially with regard to Pinot Noir, is looking for this finesse and more elegance in the wines.

So one of the techniques that Matt has found that works well for him at Pegasus Bay is the increasing use of whole bunch. Whole bunch, sometimes people think that the use of whole bunch is going to add more structure and more serious tannins. Our experience at Felton Road, and I believe this is the same reason that Matt is using more whole bunch now, is that it offers a finer tannin, a tannin that is more integrated with the wine and not so firm and aggressive. It makes the wine more complete and harmonious.

The Waipara region is capable of producing quite dark, quite extracted, quite forceful styles of Pinot Noir, so this emphasis on trying to tame, to look for more softness and elegance, I think is really quite interesting for them.

Sensitivity, respect, and less is more, are sort of buzzwords that not only Matt, but for many of us are how we are approaching Pinot Noir winemaking these days.

質問：どのくらい全房発酵をおこない、その比率はどのように決める？

Certainly increasing vine age helps with increasing stem maturity and a lack of steminess, so that is one thing as the vines get older, that the use of whole bunches can be incorporated into the wine without having the influence of the steminess, which comes across as herbal or a vegetative character, which I think in excess is a negative to the wine.

So in my experience with whole bunch is our percentage remains relatively static, because in a cooler year I'm worried about not having the sufficient physiological ripeness in the stem, and having too much vegetative character from the use of the whole bunch, and similarly in a hot year I'm worried about the fruit character being too simple and missing the darker shades which also help to integrate and mask the stem character. So at Felton Road, our percentage of usage of whole bunch is always between 20 to 30 percent.

ペガサス・ベイのワインについては、醸造家で私の友人でもある“野生人”マシュー・ドナルドソンを抜きにしては語れません。皆さんのなかには彼に会ったことがある方もいるかもしれませんが、何人ものワインライターが、ワインにはマシューの性質が出ていると書いているのを読んだことがあります。

ペガサス・ベイのワイン昔から豊かで、非常に強い特徴のあるイバラの果実を表現していると思っていました。しかし、批判的に言えば、時に繊細さが欠けていました。それは一昔前のニュージーランドのピノ・ノワールのようなものでした。

私たち同様、マットも熟年期に入り、以前よりも痩せて白髪が増えてきて、醸造、特にピノ・ノワールに対するアプローチが、フィネスとエレガンスを追求しているように思います。

マットがペガサス・ベイのワインに良く合うと多用する醸造テクニックのひとつに、全房発酵の比率を高めることがあります。全房はワインにストラクチャーとしっかりしたタンニンを加えると考える人もいます。しかしフェルトン・ロードでの経験から、そして、マットが全房比率を高めている理由も同じだと思いますが、全房発酵はよりきめ細やかなタンニン、角立つことなくワインに溶け込むタンニンを与えてくれ、ワインにより複雑さと調和をもたらすのです。

ワイパラはかなり濃厚で、しっかりと抽出され、かなり力強いスタイルのピノ・ノワールを造ることができる産地でもあります。ですから全房でブドウを手なずけ、さらに柔らかさ、エレガントさ追求することがペガサス・ベイにとっておもしろい試みだと思います。

感受性、尊敬、手を加え過ぎないことは、マットだけではなく、我々多くにとっても、ピノ・ノワールを造る上での最近の一種の決まり文句になっています。

樹齢が高くなると梗の成熟も高まりますので莖っぽさが無くなります。そうすると全房にしても味わいがワインに溶け込み、梗特有の草や野菜の青臭さの影響がワインに出ないのです。この風味が強すぎるのはワインにはマイナスだと思います。

フェルトン・ロードでの全房使用の率に大きな変動はありません。冷涼な年は梗の生理的熟度が十分でなく、全房からのヴェジタブルっぽさが多くなりすぎることを心配しますし、同様に暑い年は、果実が単純になりすぎ、混ざり合って梗の特徴を隠す色濃い影的な要素が足りなくなることを心配するからです。ですので、フェルトン・ロードでは常に20～30%です。

Just maybe one or two closing remarks. It has been a great pleasure to present this seminar with Todd for you today, and to really focus in on these top-end New Zealand Pinot Noirs, the very pinnacle in the selection that we brought to you here to you today. There are many other examples we could have selected.

The quality that we are achieving now, and the aspiration for more finesse, the aspiration for more site expression, is very exciting for us, and I believe the quality is now at a level we haven't seen before. I think, we are not trying to make Burgundy, this is the first time this word has been used, I give myself a yellow card, but we are trying to make the best New Zealand Pinot Noir, and I think that now after 15, 20, 25 years, we are beginning to have more confidence in that expression, and it is now becoming recognized as a very high quality wine worthy of global attention.

So special thanks to Nakamura-san and the team at Village Cellars for all the assistance in helping to put on this Family of Twelve tasting today. There was a lot of communication with other importers, also thanks to them, for supplying the wines, and thanks to the Village Cellars team for the translations and all the written material. Thanks to the Family of Twelve for supplying the wines for the tastings out there, and special thanks to Todd helping me to present, and thanks to the Japan Sommeliers Association for allowing us to present this special seminar today. And special thanks to Nisa-san for all the translations.

Arigato gozaimasu.

最後に一言お礼を申し上げます。トッドとともにこのセミナーで皆さまにニュージーランドのトップクラスのピノ・ノワールにフォーカスし、その頂点ともいえるセクションをご紹介できたことは非常に光栄です。テーマによって、別のワインを選んでお見せすることもできます。

現在の私たちの品質、そしてフィネスや土地の表現への更なる希求は、とてもやりがいのあることで、現在のレベルはこれまでになかったものと思います。

私たちはブルゴーニュ・ワイン（今回初めてこの言葉を使い、イエローカードですが）を造ろうとするのではなく、最高のニュージーランドのピノ・ノワールを造ろうとしています。15年、20年、25年経った今、私たちはその表現にもっと自信を持ち始め、そして、非常に高品質なワインとして世界的にも注目を集めて、認知されつつあります。

この「ファミリー・オブ・12」のテイスティングをするにあたり、手伝ってくださったヴィレッジ・セラーズのチームと中村さんに感謝します。他のインポーターの皆さんとコミュニケーションをとり、ワインを提供し、そして今日の資料の翻訳をしてくれたヴィレッジ・セラーズのチームの皆さんにお礼申し上げます。本日のワインを提供してくれました12の生産者と、私と一緒に紹介してくれたトッド、そしてこのような特別な機会を提供してくださった日本ソムリエ協会に感謝します。最後に、本日の通訳を務めてくださったミサさんにお礼申し上げます。

アリガトウゴザイマス。

