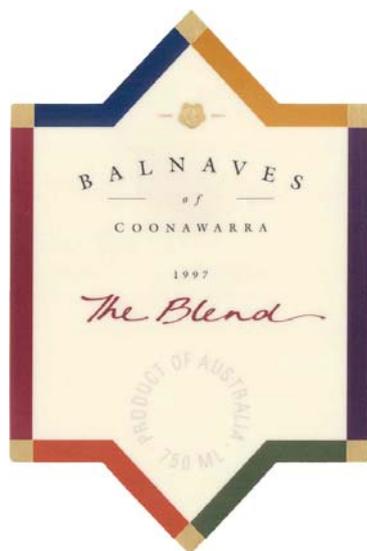


# Balnaves

バルネイヴス



## 取り扱いワイン

シャルドネ	Chardonnay
シラーズ	Shiraz
ザ・ブレンド	The Blend
カベルネ・メルロ	Cabernet Merlot
カベルネ・ソーヴィニヨン	Cabernet Sauvignon
タリー・リザーヴ・カベルネ	Tally Reserve Cabernet

## 地域

南オーストラリア州クワラ  
Conawa C rra,S.A.

## 設立年

1975 年

## 生産量

10,000ケース  
(2004 年現在)

## ワインメーカー

ピーター・ビッセル  
Peter Bissel

## 土壌

テロッサ (石灰岩層の上に赤いローム質土壌が重なっている)

## 気候

夏暑く空は涼しく長い  
夜間はかなり涼しい  
年間降水量 650 mm  
10月～4月 220 mm



1970 年羊毛生産をしていたバルネイヴス一家に大きな転機が訪れました。冷涼気候のブドウ栽培地区の開発がブームとなりつつあったこの時期、ハンター・ヴァレのワイナリー、ハンガフォード・ヒルが、クワラのテロッサ土壌に目をつけたのです。同ワイナリーの会長ジョン・パーカーは、バルネイヴスの持つ土地がブドウ栽培に最適と考え、大規模なブドウ畑開発計画をもちかけました。

ダグ・バルネイヴスはこの開発マネージャーとしてブドウ栽培に情熱を注ぎました。18 年間のハンガフォード・ヒルでの経験を生かし、1988 年ブドウ栽培会社バルネイヴス・ワインヤード・サーヴィス社を設立しました。地元の生産者からも絶大な信頼を得、多くの人々がバルネイヴスにブドウ畑の開発や管理を委託するようになりました。著名なパーカー・クワラ・エステートや、昨年ジミー・ワットソン・トロフィーを獲得したパンスターズもブドウ栽培はバルネイヴスに任せています。

1990 年に初めて自分の名でワインを生産。1996 年にワイナリーを建設、ボルドーやオーストラリア各地での豊富な醸造経験を持つピーター・ビッセルをチーフ・ワインメーカーに迎えました。

“良いワインは良いブドウから” をモットーに、畑での作業を重視し、その年に望み得る限り最高のブドウを育てることに力を注いでいます。最新機器を用いブロッグごとに土壌や葉の湿度や温度、風力などを観測し、灌漑用ドリッピング・システムや霜対策のスプリンクラーなどを効果的に活用しています。

ワインメーカー、ピーター・ビッセルによると、バルネイヴスのあるクワラ南部は、濃縮したガス風味とともにミントの香りを持つワインができるといいます。その特徴を生かしレンチ・オーク、アメリカン・オーク、そしてアジアン・オークを使い分け、土地の個性を生かしながらもまとまりのよいワインに仕上げているのが、バルネイヴスの特徴です。

輸入元：ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県水見市上田上野 6-5 : 0766-72-8680 Fax : 0766-72-8681

### シャルドネ Chardonnay

容量	750ml
品種	シャルドネ
スタイル	白辛口 / 重
期間	7 ~ 10年
特徴	よく熟した果実を使用しフレンチ・オークで樽発酵。95%をマロラクティック発酵。ピーチ、イチジク、トロピカル・フルーツなどの果実味にバニラや化粧粉のようなオーク香。パタースコッチやナッツなどの複雑さと深みがある。濃縮して頑強なスタイルで長期熟成タイプ。
料理	チキンとマッシュルームのパイ、ホタテと松の実のバター焼きなどと。

### シラズ Shiraz

容量	750ml
品種	シラズ
スタイル	赤辛口 / ヤヤ重
期間	6 ~ 9年
特徴	オーストラリアはシラズの国と実感させられるワイン。カベルネ・ソーヴィニヨンのメッカともいえるクナワラでも、トップ生産者はカベルネに負けないレベルのシラズを造ってしまう。冷涼地区らしい胡椒やスパイスの豊かな風味。緻密でジューシーな味わいの中にきめ細かなタンニン。
料理	牛串カレー焼き、ラムと野菜の山椒煮などと。

### ザ・ブレンド The Blend

容量	750ml
品種	メルロ45%、カベルネ・ソーヴィニヨン35%、カベルネ・フラン20%。
スタイル	赤辛口 / 中
期間	4 ~ 6年
特徴	早くから楽しめるようメルロを主体にブレンドされたワイン。プラム、チョコ、ミント、甘草、スパイスなどの香り。まるやかで柔らか味のある味わい。オークのトーストやコーヒーの香りが比較的強めにきいている。タンニンはソフトで酸味はしなやか。
料理	豚の角煮、サバのソテー・赤ワイン・ソースなどと。

### カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロ Cabernet Sauvignon Merlot

容量	750ml
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ20%
スタイル	赤辛口 / やや重
期間	6 ~ 9年
特徴	ザ・ブレンドよりもタンニンと酸味が強いが、カベルネ・ソーヴィニヨン100%よりはやさしい口あたり。カシス、プラム、コーヒー、チョコ、タバコ、ミントなどの香り。ミルクィでちょっとグリーンなオークの風味が強いが、時間とともに果実の甘い香りの中に溶け込んでいく。
料理	ステーキ・パセリ・バター・ソース、ロースト・ラムなどと。

### カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon

容量	750ml
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン
スタイル	赤辛口 / 重
期間	10 ~ 15年
特徴	濃縮したカシス、ミント、ユーカリ、甘草、杉の木、スパイスなどの香り。厚みある果実味とがっしりしたタンニンと酸味の骨格。パワフルでリッチだが、引き締まった均整な味わいがあり、クナワラらしい上品さをしっかり持っている。長期熟成タイプ。
料理	Tボーン・ステーキ、カルビ焼肉などと。

### タリー・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン Tally Reserve Cabernet Sauvignon

容量	750ml
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン
スタイル	赤辛口 / 重
期間	10 ~ 15年
特徴	傑出したヴィンテージにだけ造られるスーパー・プレミアム・ワイン。タリーとはかつて羊飼いをしていたときに用いた羊を数えるための道具の名前。頑強で驚くほど凝縮しているワイン。カシス、土、チョコ、海草、ユーカリ、スパイスなど複雑な香りがゆっくりと開いてくる。
料理	ロースト・ラム、ビーフ・シチューなどと。

