

オーストラリア、ヴィクトリア州
 アッパー・ゴルバーン
 設立：1982年
 オーナー：リッチー・ファミリー
 主任醸造家：デイヴィッド・リッチー
 自社畑：26ha



Upper Goulburn, Victoria
 Est.: 1982
 Owner: Ritchie Family
 Chief Winemaker: David Richie
 Est. vineyards: 26ha
 URL : www.delatitewinery.com.au

7世代続くファミリー

デラタイトは、1968年にアッパー・ゴルバーン地方にはじめてブドウを植えたパイオニア・ワイナリーです。6世代にわたりアッパー・ゴルバーン西部で放牧と種子生産の事業をしていたロバート&ヴィヴィアン・リッチー夫妻は、サウス・オーストラリアワイン産業界の伝説的な存在で、友人でもあるジム・アーバインから、自分たちのなだらかな牧草地が将来、素晴らしいブドウ畑になるだろうと助言を受け、デラタイト地区にブドウを植えました。

その後、1974年から1981年までブラウン・ブラザーズにブドウを販売していましたが、1982年にワイナリーを興し、自社ワインを手がけるようになりました。2005年から息子デイヴィッドがワイナリー事業を引き継ぎ、冷涼気候を生かしたワインが造られています。

ヴィクトリア高地におけるバイオダイナミック・アプローチ

現在26haあるデラタイトの自社畑は、マンスフィールド近くマウント・ブラー山麓に連なる丘陵地の中腹（標高450-500m）に広がっています。ヴィクトリア北東部からアッパー・ゴルバーンに続くこの高原地帯は、クィーンズランド州北部ケアンズからヴィクトリア州南西部グランピアンズまで伸びるグレート・ディヴァイディング・レンジ（オーストラリア最大級の山脈）と、内陸部から細長く続く沿岸東部に至るエリアとのはざまに位置し、伝統的にヴィクトリア高地と呼ばれてきました。地質的にはヴィクトリア北東部から中央ゾーンまで、多様ながらもおしなべて冷涼気候です。

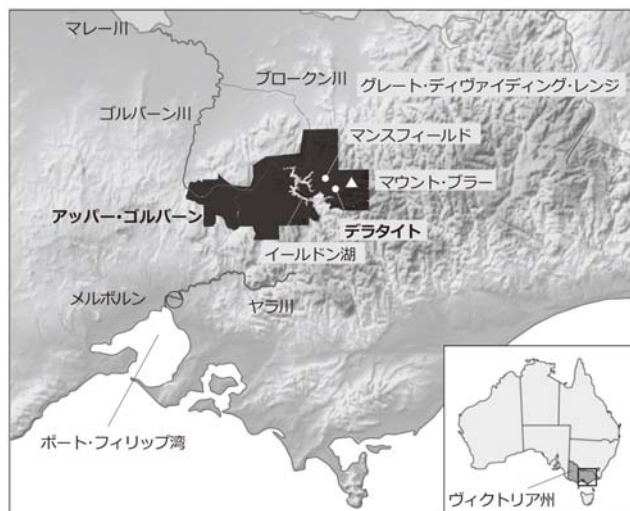
畑の地勢は傾斜地と北東から北西へ向かう方角によって様々で、主に300-350万年前の石炭紀時代からの赤色鉄鉱石、泥岩や頁岩（両面が赤色）土壌が分布しています。また畑の表土には、この一帯が地殻変動以前は湖や海の底であったことを示す化石が混ざっています。

デラタイトがブドウ畑を開墾した当初の1968年から1976年までに植えられた品種は、シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン、リースリング、ゲヴェルツトラミネールとピノ・ノワールで、その後メルロとマルベック（1978年）、シャルドネ（1982年）、ソーヴィニオン・ブラン（1986年）、ピノ・グリ（1996年）が植え付けられました。

2005年からはすべての畑をバイオダイナミック農法に切り替え、ルドルフ・シュタイナーの提唱による太陰暦に基づいた農業暦に従って種まきや収穫などを行う他、肥料としては牛糞や水晶粉などを畑に撒いています。

さらにクオリティを追求した新しい展開

デラタイトは、アロマティックな白と赤のブレンドワインで広く知られていましたが、2006年からピノ・ノワールとシラズに力を入れるようになりました。2012年にはブドウ栽培を始めて45年、また自社でワインを造り始めて30年を迎え、「エステート・レンジ」に加えて、さらなるクオリティを追求した「リザーヴ」と「ハイ・グラウンド」のリリースを始めました。「ハイ・グラウンド」は、自社畑のブドウとワイナリーから50km圏内のストラスポギーおよびマンスフィールド付近にあるキング・ヴァレーの契約畑のブドウから造られ、「リザーヴ」と「エステート」は100%自社畑のブドウから造られます。



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
10122	High Ground Chardonnay	ハイ・グラウンド・シャルドネ	2015	白	¥ 2,300
10105	High Ground Pinot Noir	ハイ・グラウンド・ピノ・ノワール	2016	赤	¥ 2,750
10391	High Ground Shiraz	ハイ・グラウンド・シラズ	2015	赤	¥ 2,750
10390	Deadman's Hill Gewurztraminer	デッドマンズヒル・ゲヴェルツトラミネール	2016	白	¥ 3,000
9985	Estate Pinot Gris	エステート・ピノ・グリ	2015	白	¥ 3,000
9818	Estate Pinot Noir	エステート・ピノ・ノワール	2013	赤	¥ 3,500
9816	Estate Shiraz	エステート・シラズ	2012	赤	¥ 3,850
9565	Reserve Chardonnay	リザーヴ・シャルドネ	2012	白	¥ 4,500

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
 希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2018年1月)



ハイ・グラウンド・シャルドネ
High Ground Chardonnay

グレープフルーツとメロンの果実味をスパイシーなオークの風味が縁どり、冷涼気候の高地が育むピュアな味わいが表現されている。



ハイ・グラウンド・ピノ・ノワール
High Ground Pinot Noir

熟れたイチゴとチェリーの果実が柔らかいタンニンに包まれて、エレガントに凝縮した果実の甘味が広がる。



ハイ・グラウンド・シラーズ
High Ground Shiraz

濃厚なブラックベリーの果実にスパイスと柔らかいタンニンが溶け込み、スムーズ。全体の5%を全房発酵させ、18ヶ月樽熟成。



デッドマンズヒル・ゲヴュルトトラミネール
Deadman's Hill Gewurztraminer

ゲヴュルトトラミネール特有のジャコウと砂糖、ナッツが混じった香り。香りからは甘さが感じられるが、切れがあり、クリーンなフィニッシュでドライな仕上がり。大樽熟成による、複雑なスパイシーさが際立つ。



エステート・ピノ・グリ
Estate Pinot Gris

熟した梨とヴァニラの香り立ちで、果実味とオークの複雑に絡み合った風味が放たれる。バイオダイナミック育成のブドウを10%樽発酵させた後、10ヶ月間オリと接触させて熟成。



エステート・ピノ・ノワール
Estate Pinot Noir

深い赤紫色で、ブラック・チェリーとプラムの香り立ちに、何層もの複雑な風味が重なる。熟した甘い果実にスパイス、キノコ、タールの風味が縁取り、長い余韻が続く。100%自社ブドウを使用。



エステート・シラーズ
Estate Shiraz

熟したブラックベリーを黒胡椒が縁取り、深みのある香り立ち。果実とオークの風味がバランスよく混じり合い、きめ細かいタンニンとスパイシーな余韻が続く。バイオダイナミック栽培のブドウを自然酵母で発酵させ、フレンチオークとアメリカンオークで24ヶ月樽熟成。



リザーヴ・シャルドネ
Reserve Chardonnay

淡い琥珀色で、オリとの接触に由来するブリオッシュとオーク樽のバニラの香り立ち。レモンとグレープフルーツの果実が甘く口内に広がり、再び長いレモンの余韻が最後に伴う。全房圧搾させた果汁を自生酵母により発酵させ（一部樽発酵）、オリと一緒に新樽100%で10ヶ月熟成。1982年に最初に植えた区画から限定数造られる。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2016年9月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680