

# Mt. Langi Ghiran

マウント・ランギ・ギラン

MOUNT LANGI GHIRAN

創設者：フラティン兄弟  
現オーナー：ラスボーン・ファミリー  
チーフワインメーカー：ベン・ハインズ  
生産量：60,000ダース



Founder: Fratin Brothers  
Owner: Rathbone Family  
Winemaker: Ben Haines  
Production: 60,000 dozen  
<http://www.langi.com.au/>

## オーストラリア最古の歴史を誇るワイン産地

グランピアンズは1870年代、金の採掘のためヴィクトリア州西部に移住してきたヨーロッパ移民がブドウ畑を開墾した歴史を持ちます。グランピアンズのワインは早くにヨーロッパで高い評価を受けますが、20世紀初め、ヴィクトリア州政府がブドウ畑を羊の放牧のための牧草地に奨励する政策を取ったことで、ほとんどの畑が消滅、再びブドウ栽培が始まるのは第二次世界大戦後になってからです。マウント・ランギ・ギランは、1963年イタリア移民のフラティン兄弟がブドウを植え、畑を復活させたことに始まります。1996年、ランギ・ギラン山の北側の冷たい風が遮断された場所にさらに土地を購入し、ブドウ栽培を開始しました。

## ユニークな気候と風土が生み出すブドウの個性

マウント・ランギ・ギランの畑はヴィクトリア州西部、大分水嶺（グレート・ディヴァイディング）山脈南端に位置するランギ・ギラン山の裾野にあり、収穫期はヴィクトリア州で最も遅い場所の一つです。標高350mに位置し、目前にランギ・ギラン山の岩肌が540mに及びそそり立つ風景は圧巻です。標高の高さに加え、夜になると山か

ら降りてくる冷気、秋口に畑に延びる山影による日照量の減少などの影響により、ブドウがゆっくりと時間をかけて成熟します。表土は花崗岩砂質、シルト、水はけのよい赤い粘土ローム、下層はオールドヴィス紀の鉄分が少ない豊富な赤い粘土質土壌と、「テラ・ロッサ」であることも良質なブドウを育む要因となっています。

マウント・ランギ・ギランのシラーズはフランス北ローヌ地方のシラーズに似た、胡椒のニュアンスのあるスパイシーなワインとなります。

## 伝統と近代技術のバランスが生み出すシラーズ

マウント・ランギ・ギランのワイン造りは、畑で丹念に育てられたブドウが持つ自然の恵みを表現することです。醸造にはコンクリート製の浅い開放槽を使用し、人的要素は必要最低限の介入に抑えます。

3つのレンジのワインがあり、1960年代に植えた自社畑からのブドウを使用したフラッグシップワインと、自社畑の若いブドウと契約農家のブドウを使用したクリフエッジ、ビリビリはグランピアンズ以外のブドウを使用し、マウント・ランギ・ギランの特徴を兼ね備えたスパイシーでエレガントな味わいを醸し出しています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10795	Billi Billi Shiraz (375ml)	2015	赤	¥1,250
10980	Billi Billi Shiraz	2016	赤	¥2,450
10509	Cliff Edge Shiraz	2015	赤	¥3,350

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。

(2020年5月)



### ビリビリ・シラーズ

Billi Billi Shiraz

マウント・ランギ・ギランに暮らしていたアボリジニの酋長ビリビリの名にちなんだワイン。入門的ワインながら、白胡椒を思わせるランギ・スタイルを感じることができるお買い得シラーズ。



### クリフエッジ・シラーズ

Cliff Edge Shiraz

鮮やかな赤と黒のチェリーの果実をクローヴ、胡椒のスパイシーな風味が縁取る。しっかりしたタンニンと清らかな酸、オークの風味がバランスよく調和。一部を全房発酵し、スパイスとフローラルなニュアンスを引き出している。長期熟成にも向く、ストラクチャーのあるシラーズ。

\*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。

(2020年5月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680