Neudorf

ノイドルフ

ニュージーランド、ネルソン
設立：1978年
オーナー：ティム&ジュディ・フィン
醸造家：トッド・スティーヴンス
栽培家：ステフ・ブロックリー
栽培面積：28.38ha
年間総生産量：15,000ダース

トッド・スティーヴンス、ジュディ,ロージー＆ティム・フィン

Nelson, New Zealand
Est.: 1978
Owner : Tim Finn & Judy Finn
Winemaker : Todd Stevens
Viticulturalist : Stef Brockly
Estate Vineyard: 28.38ha
Production:15,000 dozen
https://www.neudorf.co.nz

ゼロからのスタート

1970年代、北島ハミルトンにあるルアクラ農業リサーチセンターで動物行動学を研究していたティム・フィンは、当時カウンターカルチャーの象徴としてニュージーランドで沸き起こっていたムーブメント「back to the land」に呼応して都市から離れ、自然に囲まれた環境で暮らそうと、妻のジュディと人里離れた場所への移住を考えていました。ルアクラ農業リサーチセンター近くにブドウ栽培研究所があったことから、ティムはブドウ栽培とワインへの興味を深め、1970年代末、ワインにおいて未開の地であったネルソンにブドウを植える場所を探し、ムーテリー・ヴァレーを見下ろす高台にその地を見つけました。2人はそこに家を建て、ガスや電気などまだ生活環境設備が十分に整っていないところから畑の開墾に取り掛りました。ノイドルフとはドイツ語で「新しい村」を意味します。

ネルソン

南島北部に位置する人口4万5千人の小さな港湾都市。東西南の三方を山脈に囲まれているため、西から吹き込む雨と冷風は遮られ、夏は海に面する北からの海風が急激な気温の上昇を抑え、年間を通じて気候が穏やか。霜の被害は少なく、秋終盤に時折雨が降る。年間日照時間が平均2,405時間とニュージーランドでも極めて長い。

シャルドネが一躍世界に知れ渡る

ノイドルフは1993年、英国「WINE」誌主催の「世界ベスト・ワイン・テイスティング」シャルドネ部門で優勝し、その名が一躍世界に知れ渡りました。近年ピノ・ノワールの評価も高まり、2009年の英国トム・スティーヴンソン・レポートで「ニュージーランド・ベスト・プロデューサー」に選出、またボブ・キャンベルMWは、2014ムーテリー・シャルドネを「最高のブルゴーニュの白」とコメントして初めて最高点である100点を付け、賞賛しました。

ムーテリー・ヒルズとワイメア・プレインズ

ネルソン一帯はムーテリー・ヒルズと呼ばれる丘陵地とワイメア・プレインズと呼ばれる平地に分けられます。前氷河期に出来た堆石土壌で形成されたムーテリー・ヒルズは、古代に河川流域にできた砂や小石が混じる排水性の高い粘土質土壌。ワイメア・プレインズはそれより後に形成された砂利質の沖積土壌です。

ノイドルフの畑

小高い丘の連なるアッパー・ムーテリーに位置するノイドルフの自社畑は、古代には河川であった流域が風化した砂利質土壌の深部を浅い砂質ロームの表土と粘土質土壌が覆っています。土壌に一定の保水力があることでブドウは夏の乾燥に耐えられ、ワインには複雑さとしっかりした骨格が備わります。区画ごとに様々なクローン、台木を組み合わせた密植が行われています。

自社畑：いずれもムーテリー粘土質土壌、無灌漑、低収量、手摘み
BioGro有機認証（2019年より）

[ホーム・ブロック]
1978年のワイナリー設立当初に植えられたブロック。全5.43haの内訳は、ピノ・ノワール45%、シャルドネ43%、ピノ・グリ12%。

[トムズ・ブロック]
ホーム・ブロックの隣のブロック（1999年に植え付け）。4.32haはすべてピノ・ノワール。日当たりの良い北向き。

[ロージーズ・ブロック]
ホーム・ブロックから1kmほど離れた高台にあり、1999年から植え付けを始め、2003年、2009年、2013年に追加。全7.76haの内訳は、シャルドネ78%、リースリング14%、アルバリーニョ8%。

契約栽培畑：

ノイドルフ栽培家の指導のもと、2ヶ所の契約栽培畑からブドウを調達。一方はムーテリー粘土質土壌で、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネを栽培（5.77ha、2008年植え付け）、もう一方はワイメア・プレインズの沖積土壌でソーヴィニヨン・ブランを栽培（5.1ha、2006年植え付け）。いずれも2019年よりティリティリ・シリーズに使用。

■ **ノイドルフ醸造家インタビュー**
「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」
2019夏 掲載記事 http://bit.ly/3cN6aD7

■ **ヴィンヤード・マップ** http://bit.ly/33bRF6Q

Code	商品名		年号	種類	価格
12781	Tiritiri Pinot Gris	ティリティリ・ピノ・グリ	2023	白	¥ 4,000
12983	Tiritiri Chardonnay	ティリティリ・シャルドネ	2023	白	¥ 5,000
12779	Rosie's Block Amphora Chardonnay	ロージーズ・ブロック・アンフォラ・シャルドネ	2022	白	¥ 7,300
12780	Rosie's Block Moutere Chardonnay	ロージーズ・ブロック・ムーテリー・シャルドネ	2022	白	¥ 7,300
12984	Home Block Moutere Chardonnay	ホーム・ブロック ・ムーテリー・シャルドネ	2022	白	¥ 14,000
12782	Tom's Block Moutere Pinot Noir	トムズ・ブロック・ムーテリー・ピノ・ノワール	2022	赤	¥ 5,800
12985	Home Block Moutere Pinot Noir	ホーム・ブロック ・ムーテリー・ピノ・ノワール	2022	赤	¥ 10,000

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。
Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified. （2024年12月）

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5
Village Cellars
www.village-cellars.co.jp
E-mail:wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681

ティリティリ·ピノ·グリ
Tiritiri Pinot Gris

粘性ある豊かな果実味を爽やかな酸味とミネラルが貫き、余韻はすっきりクリーン。
低収量栽培の果実を機械収穫し優しく圧搾、48時間静置して澱引き後に自然発酵。15%はフレンチオーク旧樽にて発酵。一部MLFあり。無清澄。85%ステンレスタンク、15%旧樽で熟成。
"tiritiri "とはマオリ語で「耕す」という意味。

ティリティリ·シャルドネ
Tiritiri Chardonnay

夏の核果が岩場のミネラルと出合ったような洗練された味わい。ほどよいボリューム、しなやかな質感で、余韻は爽やか。全房圧搾の後、100%フレンチオーク樽で自然発酵（新樽率10%）。100%MLF。無清澄。澱をかき混ぜながらフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。

ロージーズ·ブロック·ムーテリー·アルバリーニョ
Rosie's Block Moutere Albarino

スイカズラの花、ルビー色の柑橘の香り。口当たり滑らかで、豊かな果実味と酸が調和。ミネラリーでドライな余韻へ。
手摘みブドウを緩やかに全房圧搾し、48時間低温静置して澱引き。ステンレスタンクで自然発酵。MLFなし。無清澄。

ロージーズ·ブロック·アンフォラ·シャルドネ
Rosie's Block Amphora Chardonnay

膨らみのある果実に蜜蝋の香り。洗練されたモダンな味わいにほどよい重みがニュアンスを加味。手摘みブドウを全房圧搾、48時間静置しスペイン製アンフォラで自然発酵。春先の自然なMLFに委ねる。澱とともに14ヶ月間熟成。無清澄。
BioGro有機認証

ロージーズ·ブロック·ムーテリー·シャルドネ
Rosie's Block Moutere Chardonnay

明るくエネルギッシュな果実に牡蠣殻や緑茶のニュアンス。骨格を成すオークの風味は控えめで、余韻は清らか。手摘みブドウを全房圧搾し、自生酵母で100%樽発酵。100%MLF。
10ヶ月間オリを撹拌しながら樽熟成し、さらに3ヶ月間ステンレスタンクで熟成。無清澄。

ホーム·ブロック ·ムーテリー·シャルドネ
Home Block Moutere Chardonnay

レモン、バタークッキー、桃など芳醇な風味でどっしりとした重量感をミネラル感のある酸が引き締め、重層的で複雑な味わい。長期熟成に向く力強さとストラクチャーが備わる。ホーム·ブロックのメンドーサ·クローンの古木ブドウを全房圧搾し、500L樽で自然発酵、100%MLF。
10ヶ月間オリを撹拌しながら樽熟成し、さらに3ヶ月間ステンレスタンクで熟成。無清澄。

トムズ·ブロック·ムーテリー·ピノ·ノワール
Tom's Block Moutere Pinot Noir

チェリー、プラムの果実に腐葉土の香りが混じり、エレガントにスタイリッシュ。アッパー·ムーテリーの自社畑のブドウを100%除梗し自然発酵。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成。適度な熟度とフレッシュな果実味がある。無濾過、無清澄。

ホーム·ブロック ·ムーテリー·ピノ·ノワール
Home Block Moutere Pinot Noir

黒系果実に甘草、なめし革の混じった複雑な香り。長期熟成に耐え得る力強い酸とタンニンのストラクチャーがあり、ミネラリーな長い余韻が伴う。大きな岩の岩盤に粘土質土壌が覆ったアッパームーテリーのホーム·ブロックのブドウを自然発酵（一部全房発酵）。10ヶ月間フレンチオーク樽で熟成。 無濾過、無清澄。

*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。

(2024年12月)
ヴィレッジ·セラーズ株式会社

Village Cellars
Wines of the World since 1987