New Zealand Prestige Sparkling Wine

No.1 Family Estate



Non Vintage Blanc de blancs / Marlborough

From French winemaker, Daniel Le Brun

★本格派 NZ プレミアム・スパークリングワイン

ナンバーワン・ファミリー・エステートはシャンパン製法のスペシャリストである、フランス人ワインメーカー、ダニエル・ルブリュンが 1999 年 7 月にニュージーランド、マールボロではじめたファミリー・プロジェクト。 ルブリュン家はフランス、シャンパーニュで 12 世代に渡り、1648 年から今日までシャンパン造りを受け継ぐ由緒あるファミリーです。

シャンパーニュ、モンテロン村(エペルネの数キロ南)に生まれたダニエルは、家族の反対を押し切り、新天地で本場シャンパーニュに負けないスパークリングワインを造ることを夢見て、1975年にニュージランドにスパークリングワインに最適な土地を探しにやってきました。ダニエルが辿りついた地はマールボロ。「ここはブドウがピュアーによく熟し、かつ高い酸度が得られる」とダニエルは確信しました。



ダニエルは当初、同じマールボロでセリエ・ルブルン(1980年に興したブランド)のラベルにてスパークリングワインを手がけていましたが、ワイナリーとブランドを売却し、ロトルアで出会ったアデルと結婚すると、マールボロ西端地区レンウィックに畑を買い、95年にナンバーワン・ファミリー・エステートを立ち上げました。

ナンバーワン・ファミリー・エステートでは3種類のシャンパン製法によるスパークリングワインが造られています。エステートのトップキ

ュベにあたるキュベ・ナンバーワンは、ノンヴィンテージのブランド・ブラン(シャルドネ 100%)とシャルドネとピノ・ノワールのブレンドからなるキュベ・ナンバーエイト NV、そして良年の最高質のブドウのみを使用し、ミレジムで限定生産で造られるキュベ・ヴァージニー(娘の名前)があります。

ナンバーワン・エステートでは圧搾機、オリ引き機など醸造設備をシャンパーニュから直接取寄せるほどの熱の入れようで、発酵酵母もエペルネのエノロジック・インスティテュートから輸入しています。 (シャンパーニュから酵母を最初に南半球に輸入)。

ダニエル・ルブリュンはシャンパン、アヴィズの栽培・醸造学校を修了し、過去、シャンパン製法のワインメーカーとして、数々の賞を受けました。キュベ・ナンバーワンは、英国ワイン&スピリット・コンペティションで最高のトロフィーを獲得し、2003年ジャパン・インターナショナル・チャンレンジではゴールドメダルを受賞。

ダニエルの父ルネは、シャンパーニュでもうひとりの息子ジャン・クロードと娘のイザベルとともに今日も自分たちのルネ・ルブルンの名でシャンパンを造っています。



■製造

1) 1次発酵

ナンバーワン・エステートでは3月にシャルドネをブリックス度19°で手摘みし、シャンパンからとりよせたヴァスラン・プレスで除梗せずに、1トン当たり650Lの果汁を抽出します。果汁はオリ引き前に15時間そのまま放置させてから、第一次発酵を行います。

第1次発酵はステンレスタンクにて17℃の管理で行われ、発酵を終えた果汁全体がドライになった段階で、オリ引きされます。毎年のその時期のコンディションにより、MLFが部分的に行わられ、柔らかさとまろやかさが調整されます。その後、冷却定置され、酸味が少し和らげられます。

2) アッサンブラージュ (ブレンド) と 2 次発酵

キュベ・ナンバーワンでは通常80%は最新年のヴィンテージを使用し、20%は過去の複数のリザーブ・キュベをブレンドします。もちろん、これによりコンスタントなNVが可能となります。 そして、ワインにイーストとリッター当たり2gの糖分が加えられ2次発酵がはじまります。2次発酵は温度管理された冷暗なセラーで行われます。

3) デゴルジュマン(オリ引き)

2年間、瓶内でオリと寝かせてからオリ引きされます。(ルミアージュとオリ引きの機材もシャンパーニュから輸入)

もともとの辛口にわずかに甘みを持たせるため、リキュール添加し、ボトリング。

#3995 ナンバーワン・エステート・キュベ・No.1 NV 希望小売価格¥5,300 (税別)

■品種:シャルドネ100%/1トン当たり650Lの果汁を圧搾/1L当たり2gの糖分を加え、2次発酵/オリとともに瓶内で3年以上熟成/アルコール度12.5%

<テイスティングコメント>



上品で深みのあるアップルパイ、バター、ナッツ、ビスケットなどの香り。きめ細かで、クリーミーな泡立ちと麦芽のようなイーストのコクがある。豊潤なテクスチャーのもとで、切れがあり、ほのかにミネラル感を余韻に漂わせる。

(2020年5月作成)