

New Zealand Prestige Sparkling Wine

# No.1 Family Estate



Non Vintage Blanc de blancs / Marlborough

From French winemaker, Daniel Le Brun

## ★本格派シャンパン方式、NZスパークリングワイン

ナンバーワン・ファミリー・エステイトは、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、マルボロー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、モスロン村（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年にニュージー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土地はマルボロー。「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。



ダニエルは最初、同じマルボローでセリエ・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（現在アラン・マクウィリアムズが所有・生産）、ロトルアで出会ったアデルと結婚すると、マルボロー西端地区、レンウィックに畑を買い、自ら95年にナンバーワン・ファミリー・エステイトを立ち上げました。

ナンバーワン・ファミリー・エステイトでは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。エステイ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（娘さんの名前）があります。

ナンバーワン・エステイトでは圧搾機、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、発酵イースト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。（シャンパンからイーストを南半球に輸入した最初のワインメーカー）。

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でのワイン&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。またキュベ・ナンバーエイトはオーストラリアのワインステイト誌のワイン・オブ・ザ・イヤーの瓶内2次発酵部門でもトロフィーを獲得。

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・エステイトでは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。毎年その時期のコンディションにより、MLFが部分的に行われ、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、ボトリングされます。

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

■シャルドネ 100%/ 1トン当たり650Lの果汁を圧搾/リッター当たり2gの糖分が加えられ2次発酵デゴルジュマン:2004年2月/総糖分含有量8.1g/L /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。ピュアーで豊潤なテクスチャーで、切れのあるフィニッシュ。ほのかにミネラル感を余韻に漂わせる。

(2004年7月現在作成・2015年11月価格更新)