

Palliser Estate

パリサー・エステート



ニュージーランド、マーティンボロー
設立：1989年
代表：ピップ・グッドウィン (写真)
醸造家：アラン・ジョンソン/ギ・マクマスター
自社畑：85.0ha
年間生産量：55,000 dozens



Martinborough, New Zealand
Est. : 1989
CEO: Pip Goodwin
Winemaker: Allan Johnson/Guy McMaster
Estate Vineyards: 85.0ha
Annual production: 55,000 dozen
<https://www.palliser.co.nz/>

マーティンボローのリーディングワイナリー

パリサー・エステートは20年以上に亘り、マーティンボローでプレミアムワインをリリースしてきたリーディングワイナリーです。1984年に最初にブドウ樹が植えられ、1991年、アラン・ジョンソンがチーフワインメーカーに就任して以来、国内外の数々の賞に輝いてきました。創業者リチャード・リッジフォードの引退後、2015年に後任として、10年間パリサー・エステートのアシスタント・ワインメーカーとして従事していたピップ・グッドウィン女史が最高責任者に抜擢されました。今日もコンスタントにハイクオリティワインを送り出しています。

マーティンボロー・テラスの自社畑

パリサー・エステートは「テラス」と呼ばれる何層にも重なる堆積土壌の土地に7つの自社畑を所有している。マーティンボローの主要な土壌は沖積土壌で、中心地は粘土質やローム質の重い肥えた土壌が多いのに対し、川沿いのテラス周辺は砂利質土壌が広がり、地層は40-50mと非常に深い。南東のペンカロー湾から吹き込む強風の影響で、春先の芽吹きが不安定で低収量となり、一般的に小粒で果皮が厚い実がなる。

「エステート・シリーズ」と「ペンカロー・シリーズ」

パリサー・エステートでは「エステート」と「ペンカロー」と2つのレンジでワインがリリースされます。「エステート・シリーズ」は主に樹齢の高い畑の低収量のブドウから造られ、一方、フルーティで早くからバランスよく、親しみやすい味わいを目的にリーズナブルな価格で実現したワインが「ペンカロー・シリーズ」。パリサー・エステート全生産量の9割は自社畑のブドウを使用しています。

3つのサステイナビリティ

パリサー・エステートは3つの側面からサステイナブルに取り組んでいます。土壌（自然環境）、人間（地域社会）、ビジネス（企業責任）3つがサステイナブルであることが条件です。この3つがバランスよく機能することで、高品質ワインを安定的に生産することが可能になると考えます。パリサーの環境に配慮した取り組みは、2004年に環境マネジメントシステム国際規格ISO14001の認証を受けた世界最初のワイナリーの1つとなるなど高く評価されています。

また2009年にはCEMARS (Certified Emissions Management And Reduction Scheme - 二酸化炭素などの排出削減規制管理の認証)を受けています。

The Twelve of Family

「ザ・トゥエルヴ・オブ・ファミリー」は、ニュージーランドの代表的な家族経営プレミアム・ワイナリー12社が共同して国内外でのマーケティング活動を行うグループで、長年パリサー・エステートのディレクターを務めたリチャード・リディフォードがイニシアティブをとり、高品質のプレミアム・ニュージーランドワインを国際的にも広める活動に尽力してきました。グループにはパリサー・エステートの他、アタ・ランギ、ノイドルフ、ローソンズ・ドライヒルズ、ペガサス・ベイ、フェルトン・ロードなどが含まれます。

評価・受賞

・エステート・ピノ・ノワール 2015 : ワインスペクテーター 94 pts

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10559	Pencarrow Sauvignon Blanc	2016	白	¥2,350
10305	Pencarrow Chardonnay	2016	白	¥2,600
10537	Pencarrow Pinot Noir	2016	赤	¥3,200
10383	Martinborough Riesling	2016	白	¥2,500
10644	Martinborough Sauvignon Blanc	2017	白	¥3,000
10130	Martinborough Chardonnay	2015	白	¥3,500
10411	Martinborough Pinot Noir	2015	赤	¥5,000

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7月)



ペンカロー・ソーヴィニオン・ブラン
Pencarrow Sauvignon Blanc

パッションフルーツ、ライムにほのかなトウガラシの風味が混じる芳香なアロマ。スタイリッシュなミディアムボディで、ソフトな酸と芳醇な果実味がバランスよくまとまっている。



ペンカロー・シャルドネ
Pencarrow Chardonnay

ミディアムボディの丸みのある口当たりで、ストーンフルーツや柑橘系の果実味とともにナッツやミネラルのニュアンスが感じられる。
3割を自然酵母、残りを選別酵母で樽発酵させ、フレンチオーク樽（新樽22%）で7ヶ月間樽熟成。一部MLF。



ペンカロー・ピノ・ノワール
Pencarrow Pinot Noir

ダークベリー、チェリーにハーブやスミレのフローラルな香りが混じる芳香なアロマ。ミディアムからフルボディで、ダークレッドのジューシーな果実味にきめ細やかなタンニンが溶け込む。全体の5%を全房発酵。フレンチオーク樽で（新樽27%）で12ヶ月間熟成。



マーティンボロー・リースリング
Martinborough Riesling

ライムとレモンがフローラルなアロマと相まり、空気に触れるとミネラリーな要素が現れる。ライトからミディアムボディで、ライムの果実が柔らかなテクスチャーのもとで広がり、柑橘の花の香りと伴い長い余韻へと続く。



マーティンボロー・ソーヴィニオン・ブラン
Martinborough Sauvignon Blanc

パッションフルーツとハーブが鮮やかに香り、南国果実の芳醇な果実味を一酸が引き締める。マーティンボローのアイコン的スタイルといえる、快活さとリッチな厚みを兼ね備えたソーヴィニオン・ブラン。発酵後、オリとともに4か月間熟成して瓶詰めされる。



マーティンボロー・シャルドネ
Martingborough Chardonnay

ストーンフルーツ、柑橘の果実のアロマに火打ち石を思わせる澁と還元的な複雑味、オーク樽のナッツの風味が縁取る。ミディアムボディで、適度な凝縮感とともにオーク樽由来のナッツの風味と丸みを帯びたクリーミーさが長く続く。8割以上は自然酵母による樽発酵。



マーティンボロー・ピノ・ノワール
Martinborough Pinot Noir

赤い果実にハーブ、スパイス、甘草が溶け込み、フローラルな香り立ち。スイートで柔らかな果実味にしなやかなタンニンと厚みのある酸が伴い、エレガントな凝縮感がある。全体の5%を自然発酵（全房比率 5%）、フレンチオーク樽で11ヶ月熟成。

*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。

(2018年7月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680