

Pierro

ピエロ



西オーストラリア州 / マーガレット・リヴァー
 設立: 1979年
 オーナー: マイケル・ペターキン
 醸造家: マイケル・ペターキン
 自社畑: 7.85ha
 年間生産量: 10,000ダース



Margaret River, Western Australia
 Est.: 1979
 Owner: Michael Peterkin
 Winemaker: Michael Peterkin
 Estate vineyards: 7.85ha
 Annual production: 10,000 dozens
 URL: <http://www.pierro.com.au/>

歴史と概要

ピエロは元医師のマイケル・ペターキンが1979年に西オーストラリア州マーガレット・リヴァーに興したプレミアム・ワイナリーです。ペターキンは1973年に西オーストラリア大学医学部を卒業し、病院で3年間働きましたが、長時間に及ぶ過酷な勤務を離れ、医学生の間から好きであったワインへの道へ進みます。1976年、ペターキンはアデレードのローズワース大学に進学し、2年間栽培及び醸造を学びました。卒業後、西オーストラリア大学に戻り、自身のワイナリーを設立する一方で、1980年まで同じ医師であるケヴィン・カレンと妻のダイアナが興したカレン・ワインズでワイン造りに取り組みました。ピエロの名は、ワイナリーの敷地に岩が多いことから「son of the rock」と自身の名前「Peterkin=son of Peter」を意味するPierroと掛けて名づけられました。

自社畑

マーガレット・リヴァー、ウィルヤブラップ地区にあるピエロの畑の土壌はラテライト化した深い砂利質で、上層をピンク色の粘土層と古代の岩盤が覆い、砕けた花崗岩が散在しています。緩やかな斜面に位置する畑は、海からの涼風が敷地内の小川に沿って吹き込むことで一定の涼しさが保たれ、また雨によって砂利などが流されないよう岩で囲まれています。

ピエロはマーガレット・リヴァーで最初に密植を行ったワイナリーとしても知られます。4,000-5,500本/haの密度で植え付けられ、畝と畝との間隔もオーストラリアの一般的な畑の3分の2と狭く、ピエロは畑を耕作するために特別な小型トラクターをヨーロッパから取り寄せたほどです。

午後の西日の強い日差しが房に直接当たらないよう、ブドウ樹は南北方向に植えられ、西向き葉を多く残して房を覆っています。収量の

バランスをとりながら、質のよいブドウを継続的に実らせることがピエロの高いクオリティを守る重要な要素となっています。

セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン・ブレンドの先駆け

ピエロはマーガレット・リヴァーで最初にセミヨンとソーヴィニオン・ブランのブレンドワインを手がけた生産者です。それまでオーストラリアでは、樽熟成させた、ボルドーの伝統的スタイルの重く力強いセミヨンが一般的でした。ピエロではセミヨンとソーヴィニオン・ブランをともにステンレスタンクで仕込み、果実本来のアロマと風味を強調した、フレッシュで爽やかなスタイルに仕上げられます。マーガレット・リヴァーではピエロの先駆的な試みに続いて、ステンレスタンクで仕込んだフレッシュなタイプのセミヨンとソーヴィニオン・ブラン・ブレンドが主流となりました。

オーストラリア最高峰のシャルドネ

1998年、カレンを会場に世界のトップクラスのシャルドネを集めて行われた「カレン・インターナショナル・シャルドネ・テイスティング」において、ピエロのシャルドネは消費者選出部門で第1位を獲得、業界部門と合わせて総合2位となり、広く注目を集めました。ピエロのシャルドネはワイン評論家やジャーナリストからも高い評価を受け、現在オーストラリア最高のシャルドネの一つに数えられています。

ファイヤー・ガリー

1998年に購入した9haの畑がその昔、火事で焼け野原になった土地であったことから「ファイヤー・ガリー」と名付けられました。ワインは果実味豊かで、比較的早くからバランスよく、フレッシュな味わいが楽しめるワインとしてリリースされます。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11132	Fire Gully Sauvignon Blanc Semillon	2018	白	¥2,800
10641	Fire Gully Chardonnay	2017	白	¥3,500
10988	Fire Gully Cabernet Sauvignon Merlot	2016	赤	¥2,800
10471	Fire Gully Shiraz	2013	赤	¥3,350
10934	Chardonnay	2017	白	¥8,200

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。

(2019年9月)



ファイアー・ガリー・ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン
Fire Gully Sauvignon Blanc Semillon

ソーヴィニヨン・ブラン70%、セミヨン30%のブレンド比率で樽を使用せず、フレッシュで澆刺とした酸と果実味を表現。トロピカルフルーツに貝殻のミネラルの風味がほのかに漂い、鋭い切れ味と活力がある。



ファイアー・ガリー・シャルドネ
Fire Gully Chardonnay

グレープフルーツとほのかなネクタリンの果実をオーク樽の風味が縁取る。フレッシュな酸と豊潤な果実味がほどよく均衡し、早くからバランスよく楽しめる。50%をフレンチオーク樽で発酵・熟成させ、ストラクチャーと複雑味を加えている。



ファイアー・ガリー・シラズ
Fire Gully Shiraz

鮮やかなブラックベリーのアロマに花束のブーケ、イバラ、野生のハーブの香りが立ち込め、芳香。明るくフルーティで、絹のような質感と繊細な細やかなタンニンが柔らかな果実味を縁取る。開閉式タンクでシラズとヴィオニエを同時発酵させ、オーク樽で熟成。



ファイアー・ガリー・カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロ
Fire Gully Cabernet Sauvignon Merlot

熟したプラムとブラックカラントの滑らかな果実味で、鮮やかな赤い果実が口内を満たす。密度が高く、重量感があり、しっかりとしたストラクチャーで統合されている。
平均比率：カベルネソーヴィニヨン（65%）メルロー（20%）、カベルネ・フラン（15%）。



シャルドネ
Chardonnay

白桃とネクタリンの果実味は控えめに繊細で、クリーミーな粘度のあるテクスチャーが口内を覆い尽くす。純粋性に富み、高い完成度のもとフレッシュな活力と持続的な引き締まった酸がある。
ブドウを5℃の冷却室に一晚置き、翌朝、気温が低いうちに圧搾を行うことで、フレッシュな酸とアロマを保持。

*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。

(2019年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680