

Pipers Brook

パイパーズ・ブルック

PIPERS BROOK

TASMANIA

タスマニア州パイパーズ・リヴァー

設立：1974年

オーナー：クレグリンガー・ワイン・エステート

主任醸造家：ナタリー・フライアー (写真)

自社畑：220ha

年間生産量：60,000ダース



Pipers River, Tasmania

Est. : 1974

Owner: Kreglinger Wine Estates

Chief winemaker: Natalie Fryar

Estate Vineyards: 220ha

Annual production: 60,000 dozens

URL : <https://www.kreglingerwineestates.com>

タスマニア・プレミアム・スパークリング

パイパーズ・ブルックは1974年、アンドリュー・ピーリー博士がタスマニア島ローンセストンの北、パイパーズ・ブルックに畑を興したことに始まるプレミアム・ワイナリーです。

オーストラリアで最初にブドウ栽培の博士号を取得したピーリーは、冷涼気候がワインの品質に及ぼす影響を調査し、タスマニアがブルゴーニュとアルザス品種に適した地域であることを明らかにした最初の栽培家兼醸造家です。

ピーリーはシャルドネとピノ・ノワールを高密度でブドウの樹勢をコントロールし、低収量から品質の高いワインとスパークリングワインの生産に成功し、40年以上に亘りタスマニアのポテンシャルの高さを世界に知らしめてきました。

パイパーズ・ブルックは2001年にベルギーの企業クレグリンガーの傘下となり、2003年からルネ・ベゼマーが醸造責任者に就任しました。ベゼマーは健康上の問題から2016年に醸造から退き、後任としてタスマニアで11年間スパークリングワインを手がけてきた、ナタリー・フライアー女史が醸造責任者に抜擢されました。フライアーは区画ごとの醸造を徹底し、長期の瓶内熟成をすることで、さらに複雑で深みのある味わいを引き出すことに成功しています。

100%自社ブドウ使用

パイパーズ・ブルックは設立時以来、100%自社ブドウから生産し、ブドウはすべて手摘みで収穫しています。

タスマニア北部は長い日照時間のもと沿岸からの冷風が割れ目となった地形に沿って畑まで流れ込み、プレミアム・スパークリングに向けるブドウ栽培には理想的な自然条件が揃っています。ブドウは豊富な酸度を保持し、繊細でデリケートな味わいを提供します。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10333	Kreglinger Brut	2007	発泡白	¥6,000
10332	Kreglinger Brut de Blancs	2004	発泡白	¥6,000
10334	Kreglinger Brut Rose	2006	発泡桃	¥6,000

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。

(2017年8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



クレグリンガー・ブリュット 2007
Kreglinger Brut

プリオッシュ、レモンドロップ、ジャスミンのアロマ
イーストのコクとともにレモンカード、バラの花びら
スパイスの風味が重層的に広がり、複雑さと深みがあ
る。一部大樽で発酵、瓶内2次発酵により9年間熟成。
品種：ピノ・ノワール65%、シャルドネ35%
ドザージュ：6.5g/L



クレグリンガー・ブリュット・ド・ブラン 2004
Kreglinger Brut de Blancs

レモン、ハチミツ、ジャスミンに牡蠣殻やトーストし
たナッツ、プリオッシュの香り。クリームやヌガー、
キノコのニュアンスが豊かな果実味に複雑に溶け込む
単一畑のシャルドネを100%樽発酵させ、12年間瓶内
でオリと接触。複雑さとエレガンスを兼ね備えた優美
なブラン・ド・ブラン。
品種：シャルドネ100% ドザージュ：11.4g/L



クレグリンガー・ブリュット・ロゼ 2006
Kreglinger Brut de Rose

バラの花びら、熟したイチゴの澄んだアロマとトリュフ、
スパイスが混じるエキゾチックな香り。ラズベリー、イ
チゴの果実にピスタチオ、キノコの風味が複雑に層をな
す。旨みと上品なコクを持ち合わせたエレガントなロ
ゼ・スパークリング。ピノ・ノワールをパンション旧樽で
発酵。9ヶ月間のMLFと樽熟成後、澱引きして最良の樽
のみをブレンドし、10年間瓶内でオリと接触。
品種：ピノ・ノワール100% ドザージュ：10.3g/L

*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。

(2017年8月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680