

Sato Wines

サトウ・ワインズ

Sato

ニュージーランド / セントラル・オタゴ
設立：2009年
栽培家 兼 醸造家：佐藤嘉晃・恭子
年間総生産量：1,300 ダース (2017年現在)



Central Otago / New Zealand
Est.: 2009
Viticulturist & Winemaker : Yoshiaki & Kyoko Sato
Annual production: 1,300 dozens
<http://www.satowines.com>

プロフィール

サトウ・ワインズは佐藤嘉晃・恭子夫妻による小さなプロジェクトとして2009年に始まりました。初リリースとなった190ダースの2009ピノ・ノワールにつづき、その後リースリング、ピノ・グリそしてシャルドネが徐々にラインナップに加わり、現在年間総生産量は1,300ダースとなっています。

同じ勤務先であった日本の銀行で知り合った佐藤夫妻は、転職先のロンドンで世界のワインに触れ、お互いワイン好きが高じて、いつか自分たちのワインを造ろうと思い描くようになりました。そして2006年に自分たちのワインを造るべく、ニュージーランドへ渡り、クライストチャーチのリンカーン大学で栽培・醸造学を学びました。大学卒業後間もなく二人はセントラル・オタゴに落ち着き、ハノックバーンにあるフェルトン・ロードでワインメイキングのキャリアをスタートしました。チーフ・ワインメーカー、ブリア・ウォルターのもとで2年半の間、畑とセラーで従事した後、佐藤嘉晃は自分たちのワインを造るべく、ギブストンにあるマウント・エドワードへ移り、そこで4年間ワインメーカーとして勤務する傍ら、Sato Winesを設立しました。そして2012年に自分のワインに集中するため、クロムウエルの地元のワイナリーのスペースを借り、サトウ・ワインズのプロジェクトを推し進めていきます。また恭子は、現在もフェルトン・ロードの畑のマネージメントに携わり、ヴィンヤード・スーパーバイザーとして従事しながら、そのビオディナミの知識を自らのワイン造りに生かしてきています。

コンセプト

サトウ・ワインズのワインは、セントラル・オタゴで有機及びバイオダイナミック農法で育成されたブドウから造られます。「ブドウの樹は有機及びバイオダイナミックによって育成されるべきで、ワイン造りにおいても極力人の手を介さず、化学薬剤や添加物を使用しないこと」が二人の信念で、限りなく自然に任せたワイン造りを目指しています。畑とワイン造りのプロセスのなかで、自然の微生物のバランスが維持されてはじめて、ブドウ樹が育ったテロワールの真のキャラクターが純粋にワインに表現されると信じ、それがサトウ・ワインズの基本理念となっています。

亜硫酸の添加においても、通常ボトリング直前だけに僅かに行い、

圧搾及び発酵時には添加しません。亜硫酸はワインに複雑味を与えるブドウ由来の微生物の活動を阻害するという考えからです。また佐藤自身が体にやさしく、スムーズな喉越しのワインを求めており、その姿勢はヨーロッパで自身が修行したいいくつかのナチュラルワイン生産者に共感するものでもあります。

佐藤夫妻はこれまでニュージーランド以外に、ヨーロッパの生産者のもとでもワイン造りの研鑽を積んできました。そのなかにはドイツ、バーデンのベルンハルト・フーパー(2007年)、フランス、ルーシヨンのドメヌ・マタサ、ブルゴーニュのジャン・イヴ・ビゾー(2008年)、アルザスのジャン・ピエール・フリック(2009年)が含まれ、また妻の恭子もポーヌのフィリップ・バカレ、マコンのジュリアン・ギヨ、アルザスのクリスチャン・ビネールなどで同様に醸造の経験を積みました。

デリケートでどこまでも純粋なワインを追求するサトウ・ワインズは世界のワイン愛好家の間でも注目され、アジア、オセアニアのみならず北米、ヨーロッパにも輸出されています。評論家ジャンシス・ロビンソンも高くサトウ・ワインズを評価しており、自身の著書「The World Atlas of Wine 7th Edition」では、サトウ・ワインズをセントラル・オタゴの代表銘柄として紹介しています。

主な契約畑

〈ピサ・テラス・ヴィンヤード〉

クロムウエルの町から北20km、マウント・ピサ麓に位置する。2002年に植付け(4,500本/ha) /有機栽培/標高260m/浅い表土で覆われた水はけのよい沖積土壌に砂利、灰色硬砂岩、片岩(シスト)、石英が混じる/ピノ・ノワールの区画1.6haを割り当て。

〈ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード〉

クロムウエルから北7km、ダンスタン湖右岸に位置する/有機栽培/標高260m/ゆるやかな北西向き斜面にあり、沖積土壌に片岩と石英が混じり、ミネラルが豊富。土中に炭酸カルシウムが帯のように堆積している/2009年よりバイオダイナミック育成へ転換/主にリースリング、ピノ・グリ、少量のピノ・ノワールとシャルドネ合わせて2.4ha割り当て。リース契約のもと、2014年よりサトウ・ワインズ自ら栽培管理を行う。

※いずれの畑もビオグロ(NZ政府公認の有機栽培認定)を取得。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
11073	Riesling	リースリング	2017	白	¥4,500
11072	Pinot Gris	ピノ・グリ	2017	白	¥5,000
10835	Pinot Noir Northburn	ピノ・ノワール・ノースバーン	2016	赤	¥7,500
10836	Pinot Noir Pisa Terrace	ピノ・ノワール・ピサ・テラス	2016	赤	¥7,500
10790	Pinot Noir L'insolite	ピノ・ノワール・ランソリット	2016	赤	¥9,800

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)

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

Riesling 2017

リースリング 2017

畑： クロムウェル北に位置するアヴァロン・ヴィンヤード（有機栽培へ転換中）。土壌：風化した砂質ローム層が片岩と石英の混じる水はけのよい砂利質土壌を覆い、ミネラルが豊富。

醸造： 垂直式バスケットプレスで優しく全房圧搾後、1/3の果汁を別のタンクで5日間マセラシオン・カルボニックを行う。プレス後、3日間静置し、澱引きしてタンクへ移し、自然発酵。ピエ・ド・キュベ（分析用に残しておいたブドウ果汁を発酵させ、同じ畑のブドウ果汁を加えながら畑由来の野生酵母を安定増殖させ、果汁に添加することで発酵のスタートを促す）を加えながら、6ヶ月間かけてゆっくりと発酵させ、4ヶ月間オリに接触させて熟成。春にMLFを終え、澱引きした後、すべてのワインを翌年2月にブレンドし（亜硫酸5ppm添加）、2月22日にボトリング（亜硫酸13ppm添加）。無清澄・無濾過。

Tasting Note： 透明感のある淡い黄色で、ライム、レモン、柑橘系の果実に蜂蜜と白い花のアロマが重なり、ライトボディで、弾ける酸がしっかりとした味わいをまとめている。オリ由来のクリーミーなテクスチャが舌を覆い、清涼感あるピュアな風味が果物の皮の苦味と湿った石のミネラルと塩っぽさとともに最後まで持続し、フレッシュで長い余韻が伴う。残糖 0.77g/L

Pinot Noir Pisa Terrace 2016

ピノ・ノワール・ピサ・テラス 2016

畑： ロー・バーン地区にあるピサ・テラス・ヴィンヤード。浅い表土で覆われた水はけのよいシルトに砂利、灰色硬砂岩、片岩、石英が混じる。バイオグロ有機認証の畑。

醸造： 発酵槽を4つに分け、2つはすべて除梗、残り2つは全房発酵（全体の16%全房）。開放式発酵槽で自然発酵（発酵前と発酵中は亜硫酸添加はなし）。1日に1-2回、優しく果帽を押し沈め、27-40日間マセラシオン。バスケットプレス機で優しく圧搾し、16ヶ月間樽熟成（熟成中の亜硫酸添加なし）。ステンレスタンクに移して澱引き。瓶詰め前に5ppmの亜硫酸を添加し、2017年9月1日に瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note： 深いガーネット色で、ラズベリー、プラム、チェリーの赤い果実にほのかなハーブの香りが縁取り、芳香。ジューシーで、しなやかな質感のもとでピュアな果実がスムーズに広がり、自然な酸と塩っぽさが余韻まできめ細やかに長く続く。ピサ・テラスの畑はロー・バーン地区に位置する。

Pinot Noir L'insolite 2016

ピノ・ノワール・ランソリット 2016

畑： ロー・バーン地区にあるピサ・テラス・ヴィンヤード / 浅い表土で覆われた水はけのよいシルトに砂利、灰色硬砂岩、片岩、石英が混じる。バイオグロ有機認証の畑。

醸造： 100%全房発酵。16日間マセラシオン・カルボニック後、足踏みにより房を押し潰す。10日間自然発酵後、4日間マセラシオン（マセラシオンは計30日間）。その間、毎日1、2回優しくパンチダウン、もしくは果帽だけを濡らす（ポンピングオーバーなし）。発酵前・発酵中は亜硫酸添加なし。バスケットプレスで優しく圧搾後、タンクに移して圧搾機によるプレスワインとブレンド。3日タンク内で静置し、澱引きした後に樽へ移す。18ヶ月フレンチオーク樽（Francois Freres, Cadus）で熟成（新樽使用なし）。オリ引き後、瓶詰め前に亜硫酸13ppm添加。2017年1月17日に瓶詰め。無清澄・無濾過。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

Pinot Gris 2017

ピノ・グリ 2017

畑： クロムウェル北に位置するアヴァロン・ヴィンヤード（有機栽培へ転換中）。土壌：風化した砂質ローム層が片岩と石英の混じる水はけのよい砂利質土壌を覆い、ミネラルが豊富。

醸造： 垂直式バスケットプレスで優しく全房圧搾し（圧搾中、果汁は適度に空気に接触）、一晩間静置。澱引き後、ニュートラルな500Lパンチオンオーク樽に移して自然発酵（圧搾・発酵時は亜硫酸添加なし）。ピエ・ド・キュベ（分析用に残しておいたブドウ果汁を発酵させ、同じ畑のブドウ果汁を加えながら畑由来の野生酵母を安定増殖させ、果汁に添加することで発酵のスタートを促す）を加えながら、1ヶ月間ゆっくりと発酵させ、樽内で12ヶ月間オリと接触させ熟成。自然なMLFを春に終え、翌年4月に澱引きし（5ppm亜硫酸添加）、5月4日に亜硫酸10ppmを添加し瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note： 淡い黄金色で、小麦、アーモンド、スパイス、柑橘類、アプリコット、桃、ライチ、すり潰しリンゴなどの果物のアロマに落ち着いた深みと爽やかさが続く。ジューシーな果物の風味と甘みとともに塩っぽい味わいが口内にしなやかさに広がり、ミネラルなエッジを伴う果物の皮の苦味が味わいを引き締め、穏やかな酸が長い複雑な余韻へと導く。残糖 0.96g/L

Pinot Noir Northburn 2016

ピノ・ノワール・ノースバーン 2016

畑： ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード（クロムウェル北）土壌：非常に水はけのよい薄いローム層が片岩と石英の混じる川砂利の沖積土壌を覆い、ミネラルが豊富。畑は2015年以降クラウド・ベイからのリース契約で、佐藤夫妻が栽培管理を行う。

醸造： 4つの発酵槽のうち、2つの発酵槽は100%全房発酵（全体の4割）。発酵前と発酵中は酵母、酵素、亜硫酸の添加なし。発酵中は果帽を上層のみ静かに押し沈める。計28-30日間マセラシオンの後、バスケットプレス機で果皮を圧搾。15ヶ月間フレンチオーク樽で熟成させ（熟成中は亜硫酸添加なし）、ステンレスタンクに移し、翌年7月9日に澱引き（5ppmの亜硫酸添加）。8月4日に瓶詰め（10ppmの亜硫酸添加）。無清澄・無濾過。

Tasting Note： 最初にプラム、チェリーの果実にスマイルのフローラルな香りと梗のニュアンスが感じられ、舌の中間から厚みがゆっくりと広がるが、重心は重くならず、全体的にエレガントにまとまっている。カミのない旨み成分が柔らかな質感のもとで心地よく広がり、熟したタンニンがアクセントとなり、穏やかな温かみある印象を残す。2016年はClone6のブドウが加えられ、全体の4割を全房発酵で造られた。

(2019年9月)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社 0766-72-8680