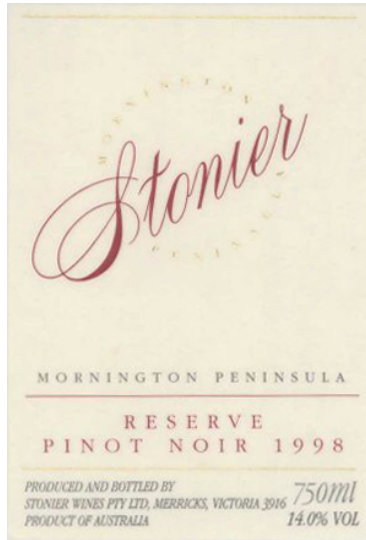


# STONIER'S

## ストニアーズ



### 取り扱いワイン

キュヴェ 2000	<i>Cuvee 2000</i>
シャルドネ	<i>Chardonnay</i>
ピノ・ノワール	<i>Pinot Noir</i>
カベルネ・ソーヴィニヨン	<i>Cabernet Sauvignon</i>
リザーブ・シャルドネ	<i>Reserve Chardonnay</i>
リザーブ・ピノ・ノワール	<i>Reserve Pinot Noir</i>

### 地域

ヴィクトリア州モーニングトン半島  
*Mornington Peninsula, VIC.*

### 設立年

1978年

### 生産量

25,000ケース  
(2004年現在)

### ワインメーカー

ジェラルディーヌ・マクフォール  
*Geraldine McFaul*

### 土壌

茶色砂混じりローム

### 気候

冷涼海洋性気候  
HDD 1400  
年間降水量 740mm  
10月~4月 320mm



ストニアーズは、メルボルンの出版業界で成功をおさめた、ブライアン・ストニアーズが設立したワイナリーです。モーニングトン地区でも早い時期にブドウを栽培し始めたためデータが無く、栽培方法、品種、仕立て方も手探り状態のスタートとなりました。

穏やかな海洋性気候は夏に雨をもたらしますが、深い沖積土壌の畑は必要以上に水分を蓄え、ブドウの樹勢を助長し果実よりも葉や枝に栄養が回ってしまいます。剪定を厳しくし、トレーニング方法をいろいろと試みた結果、現在採用しているライアー・方式に落ち着きました。

ストニアーズの特徴は、品質の高いブドウと繊細な醸造技術です。モーニングトン半島は、いわゆる寒冷地の気候ですが、半島であることから風の影響も大きく受けます。特に開花時期の強風は結実を妨げ、収穫量を減少させてしまいます。そのような中でのブドウ栽培は容易ではありませんが、品質的には優れたものが出来ます。ワインは涼しい地方の特徴を示し、エレガントで控えめではありますが、ボディがしっかりした上品な風味を持っています。一つの風味やアロマが突出することなく、バランス良く、複雑で力のあるのが特徴です。

リザーブ・シリーズはしばしばオーストラリアのトップ・プレミアム・ワインとして、国内外ワイン誌やワイン・ショーで高い評価を受けています。

ワインメーカー、ジェラルディーヌ・マクフォールは将来が期待される女性醸造家。チャールズ・スタート大学で醸造を学び、1995年からストニアーズでパート・タイムで働きはじめました。当時の醸造家トッド・デクスターのもとでワインへの情熱が膨らみ、1997年からはフルタイムの醸造家に。2004年からデクスターの後を受け醸造責任者に就任しています。モーニングトン半島で最も古いブドウ畑の一つをもつストニアーズで、上品で洗練されたワインを造り続けることが現在の彼女の目標といます。

輸入元：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 TEL0766-72-8680 Fax 0766-72-8681

### Chardonnay

#### シャルドネ

容量	750 ml
品種	シャルドネ
スタイル	白辛口 / 竹重
期間	4 ~ 6年
特徴	ストラ、パッションフルーツ、リンなど の香り。クリーミーな味わいはトピ カ、フルーツやリン、カシューナッツな ど。3分の1樽発酵とマロラク ティック発酵。若い内は果実の 甘みが強く他のキャラクターが包 み込まれているが、時間と 共にきれいな酸味やデリケート な香りが出てくる。
料理	白菜と杉のクリーム煮、焼き鳥 (塩で) など。

### Reserve Chardonnay

#### リザーブ・シャルドネ

容量	750 ml
品種	シャルドネ
スタイル	白辛口 / 重
期間	6 ~ 9年
特徴	フルボディでリッチだが、酸味と オークのタンニンがしっかりあり ドライなフィニッシュ。ストラ、ピーチ、 バター、ナッツなどの風味。オース トラリアは大柄で熟した果実の 甘い香りのシャルドネが多い が、このワインはむしろヨーロッパ 的な複雑さやフィネスを持つ長 期熟成タイプ。
料理	舌ヒラメのムニエル・アモント・ソース、 イカスミとキノコのスパゲティなど と。

### Cabernet Sauvignon

#### カベルネ・ソーヴignon

容量	750 ml
品種	カベルネ・ソーヴignon
スタイル	赤辛口 / 中重
期間	4 ~ 6年
特徴	この地区特有のセージやローズ マリー、ミントなどのハーブ香。カス トマト、チェリーなどの甘い香りと 程良い酸味。青い香りが抜 けるとデリケートで上品な風味 が現れてくる。
料理	豚ロースのソテー・トマト・パプリカ風味、 ステーキ・タケノコとカブ大根の サラダ など。

### Pinot Noir

#### ピノ・ノワール

容量	750 ml
品種	ピノ・ノワール
スタイル	赤辛口 / 中重
期間	4 ~ 6年
特徴	香りの深みとエレガントな構成 のワイン。フランスの新旧樽で7ヶ 月間熟成。ストベリー、チェリー、 コーヒ豆、土、バニラなどの風 味。抜栓直後はこの地区特 有のローズマリーやセージを思わ せるハーブ香が強いが、時間 とともにチェリーなどの甘いデ リケートな果実香が現れる。'98 年はワインスタイル誌の年間ベスト ピノ・ノワールに選出された。
料理	鶏肉と栗の煮物、椎茸の肉 詰め赤ワインソースなどと。

### Reserve Pinot Noir

#### リザーブ・ピノ・ノワール

容量	750 ml
品種	ピノ・ノワール
スタイル	赤辛口 / やや重
期間	6 ~ 9年
特徴	開放式醸造桶で発酵後フレ ッチ・オーク樽でマロラクティック発酵、さ らに15ヶ月間の樽熟成。プ ラム、スライス、チェリー、キノコ、カ ヌー、トーストなどの香り。シルクで 滑らかな舌触り。熟した果 実味ときめ細かなタンニン。
料理	鴨の薫製とハッシュドポテト、牛 肉のローズ・ケルソ・ソースなどと。

### Cuvee 2000

#### キュヴェ 2000

容量	750 ml
品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
スタイル	発泡白辛口 / 中
期間	6 ~ 9年
特徴	シャルドネとピノ・ノワールを用い瓶 内二次発酵で造った本格的 スパークリング。3年間瓶熟成し 2003年11月に口抜き。 アモント・ピュアット、蜂蜜、イースト、 ピーチ、イチゴなどの香り、細 かな泡立ちと生き生きとし た酸味。2000年はやや温 暖な年だったので、引き締 まった中にもソフトなフルティさ を感じる。
料理	ワカギのセリ粉揚げ、ススキの 加パッチョなどと。

(2005年8月作成)