

Voyager Estate

ボエジャー・エステート



VOYAGER ESTATE
MARGARET RIVER

西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
設立：1991年
設立者：マイケル・ライト
栽培責任者：スティーヴ・ジェームズ
醸造：スティーヴ・ジェームズ
トラヴィス・レン
自社畑：110ha
年間生産量：30,000ダース



Margaret River, W.A.
Est.: 1978
Founder: Michael Wright
Viticulture: Steve James
Wine makers: Steve James, Travis Lemm
Estate Vineyards : 110ha
Annual production: 30,000 dozens
<http://www.voyagerestate.com.au>

歴史

ボエジャー・エステートの始まりは、西オーストラリア州のヴィティカルチャリスト、ピーター・ゲラルディが1978年に興したフレシネ・エステートにあります。その後1991年に、鉱業で財を成したマイケル・ライトが購入、ボエジャー・エステートとして徐々に畑を拡大してきました。

農業の経験からも土壌に強い関心を持っていたマイケル・ライトは、マーガレット・リヴァーの中ほど、スティーヴンズ・ヴァレーに位置するフレシネ・エステートの畑が砂利の混じる粘土質土壌であることに魅かれて畑を購入しました。現在はヴィティカルチャリスト兼ワインメーカーであるスティーヴ・ジェームズの指揮のもと、卓越したプレミアムワインが造られています。

理想的な土壌とサステイナブル農法

ボエジャー・エステートのすぐ北はケープ・メンテル、南にはルーウィン・エステートが隣接するなど、プレミアムワイナリーがひしめくこの地区一帯は「マーガレット・リヴァーの黄金地帯」とも呼ばれます。ワイナリー周辺の土地は、石の多く混じる粘土質土壌が基盤となり、

上層を花崗岩が風化した砂利質ローム層が覆っています。

ボエジャー・エステートでは当初から化学肥料や除草剤を使用せず、自然保全に配慮したサステイナブル農法を長年に亘り実践してきました。敷地内には様々な植物が植えられ、保水性と微生物の活動バランスを保ちながら、土壌の活性化を図り、持続可能なブドウ栽培に取り組んでいます。またオーストラリアワイン業界の環境アセスメント"Entwine Australia"の認定を受けています。

栽培から醸造まで一貫したチーム

ボエジャー・エステートでは、栽培学の修士号をもつスティーヴ・ジェームズが栽培管理と醸造の責任者を兼任して全体の指揮を執り、栽培から醸造まで一貫してチームワークをもってあたることで、ブドウとワインの質を高めてきました。

スティーヴの緻密な土壌調査にもとづいた栽培技術と高いクオリティを備えたブドウ育成の功績は、マーガレット・リヴァーのワイン産業界からも高く評価され、2008年には"Viticulural Excellence Award"を受賞しています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
9613	Sauvignon Blanc Semillon ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン	2014	白	¥3,200
10121	Girt by Sea Chardonnay ガート・バイ・シー・シャルドネ	2015	白	¥3,000
9611	Chardonnay シャルドネ	2011	白	¥5,000
9612	Girt by Sea Cabernet Merlot ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ	2012	赤	¥3,280
9947	Shiraz シラズ	2012	赤	¥4,000

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、容量はすべて750ml。

(2017年4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



ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン

Sauvignon Blanc Semillon

トロピカルフルーツに樽発酵由来のオーク樽の風味が重なり、リッチな質感が広がる。樹齢30年のソーヴィニヨン・ブランと1995年に植え付けたセミヨンをそれぞれステンレスタンクとオーク樽を併用して発酵させ、セミヨンは発酵後さらに2ヶ月間樽熟成。



ガート・バイ・シー・シャルドネ

Girt By Sea Chardonnay

柑橘、南国フルーツの果実味がオークの風味がバランスよく調和。自生酵母により樽発酵させ、重層的で厚みのあるテクスチャーを引き出している。畑がインド洋沿岸に近いことから「ガート・バイ・シー（海に取り囲まれた）」とネーミング。



シャルドネ

Chardonnay

白い花、柑橘、ネクタリンのアロマに火打石のニュアンスが混じり、リッチなテクスチャーとミネラルが余韻に伴う。約40%を自生酵母によりオーク樽で発酵させ、約半分をMLF。高樹齢のシャルドネから造られるワイナリーのアイコン。



ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ

Girt By Sea Cabernet Merlot

ベリー、チェリー、プラムの果実味と華やかなスパイシーさをもつ。柔らかくスムーズな口当たりで、軽快なタンニンが最後に伴う。自社畑と一部ウィルヤブラップにある畑のブドウを使用し、フレンチとアメリカンオーク樽で熟成。



シラーズ

Shiraz

赤と青の凝縮した果実に土とシナモン、八角の風味が縁取り、活力があり芳香。純粹で、濃度が高く、きめ細やかなタンニンが果実に溶け込み、上品な印象を残す。僅かにヴィオニエがブレンドされ、フランスとアメリカのオーク樽で熟成。

*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。

(2017年4月)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社