

Curly Flat

カーリー・フラット



オーストラリア、ヴィクトリア州
マセドン・レンジズ
設立：1991年
オーナー：ジェニファー・コルカ
醸造家：マット・ハロップ
自社畑：14.5ha
年間総生産量：5,000ダース



Macedon Ranges
Victoria, Australia
Est.: 1991
Owner: Jenifer Kolkka
Winemaker: Matt Harrop
Estate Vineyard: 14.5ha
Production: 5,000 dozen
<http://www.curlyflat.com>

最も冷涼な地—マセドン・レンジズ

カーリー・フラットはジェニファー・コルカとフィリップ・モラハンが1989年にヴィクトリア州マセドン・レンジズに興したブティックワイナリーです。当初からワールドクラスのシャルドネとピノ・ノワールを造るという目標を掲げ、オーストラリアの冷涼地を調査し、マセドン・レンジズ、マンスフィールドにワイナリーを設立しました。2017年からはジェニファーが単独オーナーとなり、マセドン・レンジズで長いキャリアのある醸造家 マット・ハロップとともに、ピノ・ノワールにさらなる焦点をあてています。

メルボルンから北に約120kmにあるマセドン・レンジズは、栽培シーズン中の積算温度が1200~1300とオーストラリアではもっとも冷涼な栽培地域に当たります。

ヴィクトリア州のほぼ中心に位置するマセドン・レンジズは、東西に連なるマセドン山脈が内陸部からの高気圧を遮り、メルボルンから流れ込む海洋性気候の影響により、地域一帯は一年を通して涼しく、なかでもカーリー・フラットの畑がある南部マンスフィールド周辺はとりわけ冷涼地区として知られ、スパークリング用のブドウや主にプレミアムなシャルドネとピノ・ノワールが占めています。

カーリー・フラットの畑は、1992年の最初の植樹以降、徐々にその面積を広げ、14.5haまで拡大しました。土壌は風化の進んだ赤い火山性玄武岩で、ブドウ樹の大部分はピノ・ノワール(72%)が占め、その他シャルドネ(23%)とピノ・グリ(5%)が植えられています。

繊細なパワーを求めて

カーリー・フラットではピノ・ノワールにおいて、リラ整技法(ブドウ樹がY字型になる仕方)を主に採用しています。リラ・トレリスは房の日射条件がよく、果実の熟度と色素成分であるアントシアニンの増加を促しやすい役目を果たし、通気性がよいため、ウドン粉など病気にかかりにくい利点があります。カーリー・フラットでは2006年から除草剤の使用を止め、バイオダイナミック農法を取り入れ、自然の力でブドウがより健全に熟すように取り組んでいます。

自然な醸造アプローチ

シャルドネとピノ・ノワールは自生酵母で自然発酵させ、セラーではポンプは使用せず、重力構造式による自然の重力を利用して果汁とワインを移動しています。

シャルドネは大部分を樽発酵させ、MLFを控えめにし、特徴的な酸味と澱とミネラルのニュアンスを表現しています。ピノ・ノワールは抽出し過ぎないようにマセラシオンし、非常に淡い色調で、繊細な味わいが特徴です。

カーリー・フラット醸造家インタビュー

【オーストラリアのピノ・ノワール、新たなテロワールの表現に挑む】『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ』2020秋 掲載記事

<http://bit.ly/31rbxCp>



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11536	Chardonnay	2017	白	¥7,000
11538	Pinot Noir	2017	赤	¥7,800

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。

(2023年6月)



シャルドネ Chardonnay

淡く緑がかった輝きのある黄金色で、桃、ネクタリンと石の香りに加え、スモーキーなオーク、ナッツ、オレンジの花、オートミール、ハチミツの風味が広がる。ミディアムな重量感で、ドライで、果実の甘味が後に感じられる。舌には複雑味が広がり、果実とオークの調和的な舌触りで、持続的な酸味が伴う。フレンチオーク樽（新樽35%）で発酵、65% MLF、オリとともに計14ヶ月間熟成。



ピノ・ノワール Pinot Noir

透明がかった淡い色調で、レッドチェリーの果実と甘草のアロマが香り立ち、ほのかな土っぽい風味が重なる。口の中ではオークからのスパイシーなトーンと、全房の梗のほのかな風味が途切れなく広がり、ミディアムな重量感で、良質なタンニンと酸味が全体を支えている。フィニッシュには一連の風味の流れが再び繰り返される。

自然発酵（17%全房発酵）、フレンチオーク樽で20ヶ月熟成（新樽率32%）。無清澄。

*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。

(2023年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社