

# Ata Rangī

アタ・ランギ

ATA RANGI  
· MARTINBOROUGH ·

ニュージーランド・マーティンボロー

設立：1980年

オーナー：クライヴ・ペイトン&フィル・パティ夫妻

アリソン・ペイトン

醸造家：ヘレン・マスターズ (写真)

自社畑：27.5ha (内5.5haはリース契約)

契約畑：27.5ha (栽培家との長期契約)



Martinborough, New Zealand

Est.: 1980

Owners: Clive Paton, Phyll Pattie, Alison Paton

Winemakers: Helen Masters, Clive Paton

Estate Vineyard: 27.5ha (Leased 5.5ha)

Contract Vineyard: 27.5ha

<http://www.atarangi.co.nz>

マオリ語で"夜明けの空"、"新たな始まり"を意味するアタ・ランギは、1980年、牧羊農家だったアタ・ランギの創設者クライヴ・ペイトンがマーティンボローの町の端にある5haほどの石ころだらけの放牧地にブドウを植えたのが始まりです。その後、クライヴの妹アリソン・マスターズが加わり、1986年には後にクライヴの伴侶となる醸造家フィル・パティが参画します。この地は"マーティンボロー・テラス"と呼ばれるごく浅いシルトに覆われた砂礫まじりの沖積土壌で、約25mの深さまで水はけのよい地層がつづき、風味の凝縮したブドウが実ります。"テラス"で栽培されたブドウの評判はすぐさま広まり、マーティンボローは一躍、ニュージーランドを代表するピノ・ノワールのプレミアム産地として認知されました。

## 畑とその特徴

現在、アタ・ランギの収穫は計55haの畑からなり、その半分は自社畑と一部リース契約により自社で栽培管理をしています。

契約畑の多くは自社畑と同様にシルトに覆われた水はけのよい土壌で、年間降雨量が平均700mmと少なく、収量は1ha当たり4tと低収量に抑えられています。

マーティンボローとその周辺一帯は、湾から内陸に向かって吹きつける強い風により春先の開花時期の結実が難しく、他の地域よりも樹1本あたりの房数が非常に少なく、またブドウの実が風から自己防御するように果皮を厚くして、それが風味を凝縮させるといわれています。アタ・ランギでは殺虫剤、化学肥料、除草剤などは使用せず、調合剤やワイルドフラワー、地下の自然の土を掘り起こし散布するなど、有機栽培と一部バイオダイナミック栽培を取り入れています。ワイナリーは国際標準化機構(ISO)が発行する、環境マネジメントシステムISO14001に認定されています。

アタ・ランギのすべての自社畑は2014年にNZのオーガニック認証機関バイオグロ(Bio Gro)の認証を受けました。

## マクローン・ヴィンヤード

オレゴン州ヤムヒル・カウンティにピノ・ノワールの畑を所有するドン&キャロル・マクローン夫妻は、1988年オレゴンで開かれたインターナショナル・ピノ・ノワール・セレブレーションでクライヴとフィルに出会ったことを機に2001年、アタ・ランギとともにマーティンボローにヴィンヤードプロジェクトを立ち上げました。

アタ・ランギのホームヴィンヤードから東へ600m離れたマクローン・ヴィンヤード(2.8ha)は、砂質土壌の上層を粘土層(80cm)が覆います。粘土層の特性が反映されたマクローン・ヴィンヤードは、「アタ・ランギ・ピノ・ノワール」と比べると、香りはスパイシーでミッドパレットに厚みを感じられます。2008年に初めて単一畑として仕込まれ、2013年に公式に初リリースされました。2011年にマクローン夫妻が引退し、アタ・ランギが畑の所有者となりました。

## エイベル・クローン

1970年代、ニュージーランドの税関職員で、オークランド近郊の自園でブドウ栽培をしていたマルコム・エイベル氏が、あるニュージーランドの旅行者がロマネ・コンティの畑に忍び込み、違法に持ち帰ったブドウの穂木を本国に没収し、検疫所で検査した後、それを自園の畑に植えたものがエイベル・クローンの始まり。エイベル氏の知人だったクライヴ・ペイトンは、彼の畑に植えられていたその樹を譲り受けて自分たちの畑に植え足し、それらの樹からピノ・ノワールを造りはじめました。現在、アタ・ランギ・ピノ・ノワールの区画の多くは、このエイベル・クローンが中核となっています。

## 主な受賞等

・1995年、1996年、2001年 ロンドン・インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション(IWSC)：アタ・ランギ・ピノ・ノワール "最優秀ピノ・ノワール・トロフィー"

・インターナショナル・ピノ・ノワール 2010(ウェリントン)："Tipuranga Teitei o Aotearoa"賞受賞(アタ・ランギ・ピノ・ノワールが質・評価・知名度において、ニュージーランド国内のピノ・ノワールの発展・成長に長年にわたって大きく貢献してきたことを表彰するもの。NZピノ・ノワールにおける「グラン・クリュ」「もっとも偉大な成長」と称えられた)

・「2019 ニュージーランド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」"Gourmet Traveller Wine"(豪州の有名ワイン誌)：醸造家ヘレン・マスターズ 選出。

## ■アタ・ランギ生産者インタビュー

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」

2018冬 掲載記事



<http://bit.ly/3PwPKxZ>

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
12404	Rose	ロゼ	2022	赤	¥3,000
12676	Crimson Pinot Noir	クリムゾン・ピノ・ノワール	2022	赤	¥4,800
12131	Crimson Pinot Noir (375ml)	クリムゾン・ピノ・ノワール (375ml)	2020	赤	¥2,350
12677	Celebre	セレブレ	2021	赤	¥6,000
12239	Pinot Noir	ピノ・ノワール	2019	赤	¥12,000
11977	McCrone Pinot Noir	マクローン・ピノ・ノワール	2018	赤	¥9,500
12554	Kotinga Pinot Noir	コティンガ・ピノ・ノワール	2020	赤	¥15,000
12556	Masters Pinot Noir	マスターズ・ピノ・ノワール	2020	赤	¥15,000

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。

(2024年3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](mailto:wine@village-cellars.co.jp)  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



**ロゼ**  
Rose

2022年はメルロとピノ・ノワール主体の5品種のブレンド（メルロ52%/ピノ・ノワール37%/シラー5%/ピノ・グリ5%/テンブラニーリョ1%）。プレスして一晩静置し色づいた果汁を大樽で自然発酵し複雑さを引き出す。

フルーティなアロマをオールスパイスやカルダモンが華やかに彩る。軽快な酸が活力ある余韻を導く。



**セレブレ**  
Celebre

ダークフルーツにハーブ、スパイス、タバコなどの風味が重なり、ジューシーな口当たり。熟成により複雑味が増していく。その昔、ボルドーワインにシラーがブレンドされ、質の高いワインが造られていたことにインスピレーションを受け、1984年から造られるようになった。

シラー、メルロ、マルベック、カベルネ・フランのブレンド。フレンチオーク樽で22ヶ月間熟成。



**ピノ・ノワール**  
Pinot Noir

マーティンボロー・テラスの水はけの良い砂利質土壌（複数区画）の高樹齢ブドウから造られるアタ・ランギのフラッグシップ。フローラルな芳香が特徴で、活力ある果実と酸が絶妙にバランス、きめ細かなタンニンがストラクチャーを形成、余韻が長い。

自然発酵（35%全房）、フレンチオーク樽（新樽35%）で11ヶ月間熟成、ブレンドし更に6ヶ月間熟成。樹齢：30年以上（複数区画）。クローン：エイベル、ディジョン（複数）、クローン5



**コティンガ・ピノ・ノワール**  
Kotinga Pinot Noir

コティンガ・ヴィンヤードは、自社畑の中で最も砂利が多い水はけのよい沖積土壌で、ディジョン・クローンのみの畑。エネルギーに溢れる果実味、芳香性と力強さに溢れる。2020年が初ヴィンテージ。

自然発酵（40%全房）、超大型のフレンチオーク・フードル（2,280L）で11ヶ月間熟成。

植樹：2001年 栽培面積約3.25ha。

クローン：ディジョン（777, 667, 115）



**クリムゾン・ピノ・ノワール**  
Crimson Pinot Noir

若木ブドウを使用したセカンドラベルで、フレッシュな果実味が楽しめる。

ブラム、クランベリーに甘草、スパイスの風味が縁取り、ジューシーな口当り。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。

このワインの販売による収益の一部は、ニュージーランドに自生する樹ラタとポフツカワの保護を目的とした「プロジェクト・クリムゾン」に寄付される。



**マクローン・ピノ・ノワール**  
McCrone Pinot Noir

マクローン・ヴィンヤードは、砂利質に入り込む粘土層が特徴。ワインは、確固として大胆、スパイシーでミッドパレットに厚みがある。2013年から単一畑としてリリース。

自然発酵（40%全房）、フレンチオーク樽で11ヶ月間熟成。植樹：2001年 栽培面積約2.5ha。

クローン：クローン5、ディジョン777&115、エイベル。



**マスターズ・ピノ・ノワール**  
Masters Pinot Noir

マスターズ・ヴィンヤードは、深さ約30mの砂利質に粘土質が広く均一に入り込む土壌。オレンジ、シナモン、ナツメグのエキゾチックな香り、緻密で滑らかなタンニン、しなやかな酸に支えられたエレガントな余韻が続く。2020年が初ヴィンテージ。

自然発酵（70%全房）、フレンチオーク樽（新樽率30%）で11ヶ月間熟成後ブレンドし更に8ヶ月間熟成。

植樹：2001年 栽培面積約2.07ha。クローン：クローン5、ディジョン（777,667,115）、エイベル。

\*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。

(2024年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

ヘレンからのビデオレター Village Cellars YouTube Channel

果皮浸漬のソーヴィニヨン・ブラン

<https://bit.ly/3vyqTPk>



マクローン・ヴィンヤードとアタ・ランギ PN

<https://bit.ly/3wwjTT8>

