



## Felton Road

フェルトン・ロード

ニュージーランド  
セントラル・オタゴ、バノックバーン  
設立：1991年  
オーナー：ナイジェル・グリーンング  
醸造家：ブレア・ウォルター  
栽培責任者：ギャレス・キング  
自社畑：32ha  
生産量：12,000ダース



Bannockburn, Central Otago, New Zealand  
Est.: 1991  
Owner: Nigel Greening  
Winemaker: Blair Walter  
Vineyard manager: Gareth King  
Estate Vineyards: 32ha  
Annual Production: 12,000dozen  
<http://www.feltonroad.com>

フェルトン・ロードは1991年にステュアート・エルムズがセントラル・オタゴ、バノックバーンにエルムズ・ヴィンヤードを興したことに始まります。1996年、醸造家ブレア・ウォルターが参画し初リリースとなる1997年ピノ・ノワールにロバート・パーカーが高得点を付けたことでセントラル・オタゴとフェルトン・ロードは一躍世界の注目を集めました。英国でフェルトン・ロードのワインを愛飲していたナイジェル・グリーンング（現フェルトン・ロード・オーナー）はセントラル・オタゴのポテンシャルの高さに魅了され、2000年にステュアート・エルムズからフェルトン・ロードを購入し、醸造家ブレア・ウォルター、栽培責任者ギャレス・キングらとともにフェルトン・ロードを再スタートさせました。

## バノックバーン

セントラル・オタゴは南緯45度に位置する世界最南端のワイン産地のひとつとして知られます。セントラル・オタゴの中心部にあるバノックバーンは三方を山々に囲まれ、ボウル状の緩やかな盆地になっています。夏季シーズンは暑い日中と涼しい夜の寒暖差が大きく、冬はマイナス5℃まで気温が下がり、準内陸性気候のもとで多様な微気候と地形が存在します。バノックバーンはオタゴのサブ・リージョンの中でシーズン中もっとも気温が上昇し、他の地区よりブドウの熟度が高いとされています。バノックバーンは2022年2月1日、セントラル・オタゴのサブ・リージョンでは初のGIに正式に認定されました。

## 4つの自社畑

① **エルムズ (14.4ha)**：ワイナリーに隣接し、土壌は片岩粘土質、砂質レス（黄土）土壌が混じる。植付けの半分はピノ・ノワール、残り半分はシャルドネとリースリングが穏やかな北向き斜面に植えられている。（畑全体が13区画に分けられ、ピノ・ノワールの単一区画ブロック3とブロック5はエルムズ・ヴィンヤード内にある）

② **コーニッシュ・ポイント (7.6 ha)**：クルタ川とカワラウ川が交差する川辺に突き出た場所にあり、湖に近いことから霜害が少ない。片岩砂質土層をレス土壌が覆う。ピノ・ノワールは18のクローンと台木を組み合わせて植えられている。

③ **カルヴァート (4.6ha)**：オーウェン・カルヴァートが興した畑で、エルムズから2km東に位置する。深いシルト土壌で、古代湖床粘土層を石英片岩礫が覆っている。

④ **マクミュアー (5.1ha)**：エルムズ・ヴィンヤードの東1kmに位置し、元々カルヴァートの一部で、2001年からフェルトン・ロードが栽培管理を行っている。2010年にフェルトン・ロードがカルヴァートから5.1haを購入。土壌は深いシルトローム層で、黄土の浅い表土に石英、シスト、湖床堆積物が混じる。2021年ヴィンテージより単一畑としてリリース。

## バイオダイナミック農法と自然な醸造アプローチ

すべての自社畑はバイオダイナミック農法により育成。土壌中に生息する微生物及び植物の活動を活発にし、自然生物の多様性を供給することで土壌のバランスを整え、病気や害虫を自然に防いでいる。2010年、フェルトン・ロードのすべての畑がデメター認証を取得。自然酵母による発酵、果汁やワインに過度な圧力や負担をかけないよう重力を利用した醸造所内の設計やレイアウトなどの機能性を追求し、人的介入を最小限に抑えている。

## 受賞・評価

・Bob Campbell "New Zealand Wineries in TOP 50"(2020)  
・Drinks International 2019 "The World's Most Admired Wine Brand"

## ■ フェルトン・ロード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」

2017 夏 掲載記事

<http://bit.ly/451ZpSR>



Code	商品名	商品名	年号	種類	希望小売価格 (税別)
12571	Riesling Bannockburn	リースリング・バノックバーン	2022	白	¥ 5,000
12798	Dry Riesling	ドライ・リースリング	2023	白	¥ 5,400
12573	Riesling Block 1	リースリング・ブロック1	2022	白	¥ 6,000
12793	Chardonnay Bannockburn	シャルドネ・バノックバーン	2022	白	¥ 7,000
12796	Chardonnay Block 2	シャルドネ・ブロック2	2022	白	¥ 8,500
12797	Chardonnay Block6	シャルドネ・ブロック6	2022	白	¥ 8,500
12574	Vin Gris	ヴァン・グリ	2022	白	¥ 5,000
12258	Pinot Noir Bannockburn	ピノ・ノワール・バノックバーン	2021	赤	¥ 8,000
12263	Pinot Noir Calvert	ピノ・ノワール・カルヴァート	2021	赤	¥ 9,800
12264	Pinot Noir Cornish Point	ピノ・ノワール・コーニッシュ・ポイント	2021	赤	¥ 9,800
12265	Pinot Noir MacMuir	ピノ・ノワール・マックミュアー	2021	赤	¥ 11,000

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)

## バノックバーン・シリーズ



リースリング・バノックバーン  
Riesling Bannockburn

エルムズ・ヴィンヤード・ブロック2とブロック4の樹齢約30年のブドウを手摘みし4週間自然発酵、酸とアルコール、残糖のバランスを見て発酵を止めたオフドライ・スタイル。  
残糖分：55.1g/L



シャルドネ・バノックバーン  
Chardonnay Bannockburn

トースティなオークの風味が柑橘とグレープフルーツのアロマに溶け込み、リッチさとフレッシュさがバランスよく均衡している。樽発酵だが、オークの風味は控えめで、ピュアなテクスチャーが広がる。



ピノ・ノワール・バノックバーン  
Pinot Noir Bannockburn

ダークフルーツの果実味にオークとほのかなスパイス風味が縁取る。力強い骨格、豊潤でしなやかなタンニンを伴うフィニッシュ。4つの自社畑ブドウを自然発酵（20%全房）、フレンチオーク樽で13ヶ月間熟成（新樽25%）。



ドライ・リースリング  
Dry Riesling

洋梨、ライムのアロマと柑橘の花の香りが放たれ、フレッシュで、極めて辛口。清涼感とほのかなミネラル感を伴う引き締まったフィニッシュで、最高のアペリティフワイン。  
残糖分：2.72g/L



ヴァン・グリ  
Vin Gris

ピノ・ノワールのフリーラン果汁から造られる淡いローズゴールド色のワイン。野イチゴや赤いベリーのアロマで複雑でありながら親しみやすさも備える。ピノ・ノワール果粒が大きく育った年のみ、少量造られる。

## 単一畑シリーズ（ピノ・ノワール）



ピノ・ノワール・カルヴァート  
Pinot Noir Calvert

フローラルなアロマ、凝縮果実を彩るアーシーなニュアンス、きめ細やかなテクスチャーとミネラルが特徴。畑は緩やかな北斜面にあり、湖床堆積土壌と石英片岩の砂利質土壌が混ざり合い深いシルトと炭酸カルシウムを含む。



ピノ・ノワール・コーニッシュ・ポイント  
Pinot Noir Cornish Point

ほのかなチョコの甘みがあり、黒い果実にスパイスとフローラルな香りが特徴。クルタ川とカワラウ川が交差する川辺に突き出たユニークな地勢にあり深い砂質粘土質土壌でもっとも早く収穫を迎える。



ピノ・ノワール・マックミュアー  
Pinot Noir MacMuir

ダークフルーツの濃密なブーケ、シルキーなタンニン、肉づきの良い滑らかな口あたり。マックミュアーは2001年からフェルトンロードが栽培管理し2010年に購入した深いシルトに粘土質が混じる畑。2021年が単一畑としての初ヴィンテージ。

## ブロック・シリーズ



リースリング・ブロック1  
Riesling Block 1

残糖分高めのオフドライ・スタイル。重量感があるが、酸が全体に行きわたり、余韻はフレッシュ。数十年の熟成にも持ち耐える長熟ワイン。ブロック3のすぐ西側に位置する北向き斜面区画。氷河に堆積した岩粉が風で運ばれた重い黄土土壌。残糖分：52.4g/L



シャルドネ・ブロック2  
Chardonnay Block 2

強烈なストーンフルーツとナッツの風味が複雑に絡み合い、ぴんと張りつめたストラクチャーがある。ミネラリーな長い余韻、熟成のポテンシャルが高い。エルムズ・ヴィンヤード内の東向き緩やかな斜面、深いシスト土壌。クローン:Mendoza/植え付け:1992年



シャルドネ・ブロック6  
Chardonnay Block 6

風の影響を受けるため、実は小粒で、果実のアロマは控えめ。グレープフルーツの芯の風味と際立った酸がありエネルギーギッシュなフィニッシュ。ブロック2より急勾配にある砂利が混じるシスト土壌。クローン:Mendoza/植え付け:1993年



ピノ・ノワール・ブロック3  
Pinot Noir Block 3

ダークレッドの果実と土っぽいニュアンスが特徴。熟成により複雑味が増していく。1992年に植えられたシストが混じるきめ細かい砂質粘土土壌の区画クローン10/5の自根。



ピノ・ノワール・ブロック5  
Pinot Noir Block 5

ブロック3より色濃く、濃紫系の果実味で、タンニンが強固な骨格を形成する。ブロック3に隣接した区画で、砂利が混じる粘土質土壌。ポマール・クローン主体の自根。

- フェルトン・ロードの畑とワイナリー地図等 詳細は [こちらからご覧ください](#)。



<http://bit.ly/46nGliZ>

\*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