

# Mt. Langi Ghiran

マウント・ランギ・ギラン

MOUNT LANGI GHIRAN

創設者：フラティン兄弟  
オーナー：ラスボーン・ワイン・グループ  
チーフワインメーカー：アダム・ラウダー  
ジェネラル・マネージャー兼栽培家：  
ダミアン・シーハン  
自社畑：70ha



Founder: Fratin Brothers  
Owner: Rathbone Wine Group  
Winemaker: Adam Louder  
GM & Viticulturist: Damien Sheehan  
Estate Vineyards: 70ha  
<http://www.langi.com.au/>

## オーストラリア最古の歴史を誇るワイン産地

グランピアンズは1870年代、金の採掘のためヴィクトリア州西部に移住してきたヨーロッパ移民がブドウ畑を開墾した地で、早くからヨーロッパで高い評価を受けていました。ところが20世紀初めに、ヴィクトリア州政府が羊を放牧する牧草地への転換を奨励したことでほとんどの畑が消滅、再びブドウ栽培が始まったのは第二次世界大戦後でした。

マウント・ランギ・ギランは、1963年イタリア移民のフラティン兄弟がブドウを植え、畑を復活させたことに始まります。1996年、ランギ・ギラン山北側の冷たい風が遮断された場所にさらに土地を購入し、ブドウ栽培を開始しました。

## ユニークな気候と風土が生み出すブドウの個性

マウント・ランギ・ギランの畑は、ヴィクトリア州西部の大分水嶺（グレート・ディヴァイディング）山脈南端に位置するランギ・ギラン山の裾野にあり、収穫期はヴィクトリア州で最も遅い場所の一つです。標高350mに位置し、目前にランギ・ギラン山の岩肌が540mに及びそそり立つ風景は圧巻です。標高の高さに加え、夜になると山から降りてくる冷気、秋口に畑に延びる山影による日照量の減少などの影響により、ブドウはゆっくりと時間をかけて成熟します。

表土は花崗岩砂質、シルト、水はけのよい赤い粘土ローム、下層はオルドヴィス紀の鉄分が少ない豊富な赤い粘土質土壌と、「テラ・ロッサ」であることも良質なブドウを育む要因となっています。

## 冷涼気候を表現

マウント・ランギ・ギランのワインは、冷涼気候のフィネスを表現しています。冷涼気候のもとで時間をかけて成熟したシラーズは、果実味、香り、胡椒やスパイスなどの豊かな風味を蓄えます。ワイナリーでは、この素晴らしい風味を活かし、繊細で深みのあるワインに仕上げます。ワイン造りは、毎年決められたやり方に従うのではなく、畑から運ばれたブドウやヴィンテージ毎の状態を考慮し柔軟に対応します。

クリフエッジは、グランピアンズの自社畑の選りすぐりの区画のシラーズから、ピリピリは自社畑を主体にヴィクトリア州各地のシラーズから造られています。

## 受賞・評価

5 Red Star Winery Halliday Wine Companion 2023/2022/2021



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12449	Billi Billi Shiraz	2019	赤	¥2,450
11557	Billi Billi Shiraz (375ml)	2018	赤	¥1,350
12761	Cliff Edge Shiraz	2020	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です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2024年3月)

ヴァレッジ・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



### ビリビリ・シラーズ

Billi Billi Shiraz

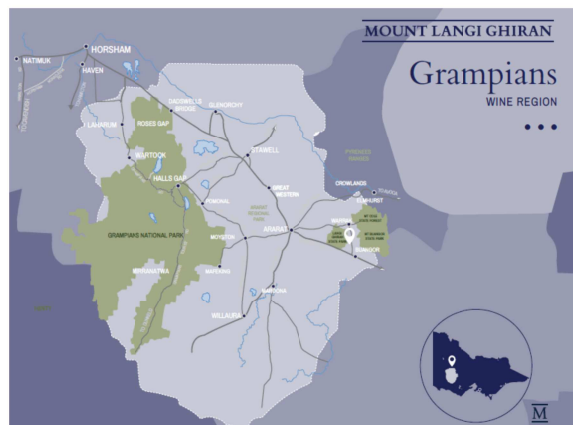
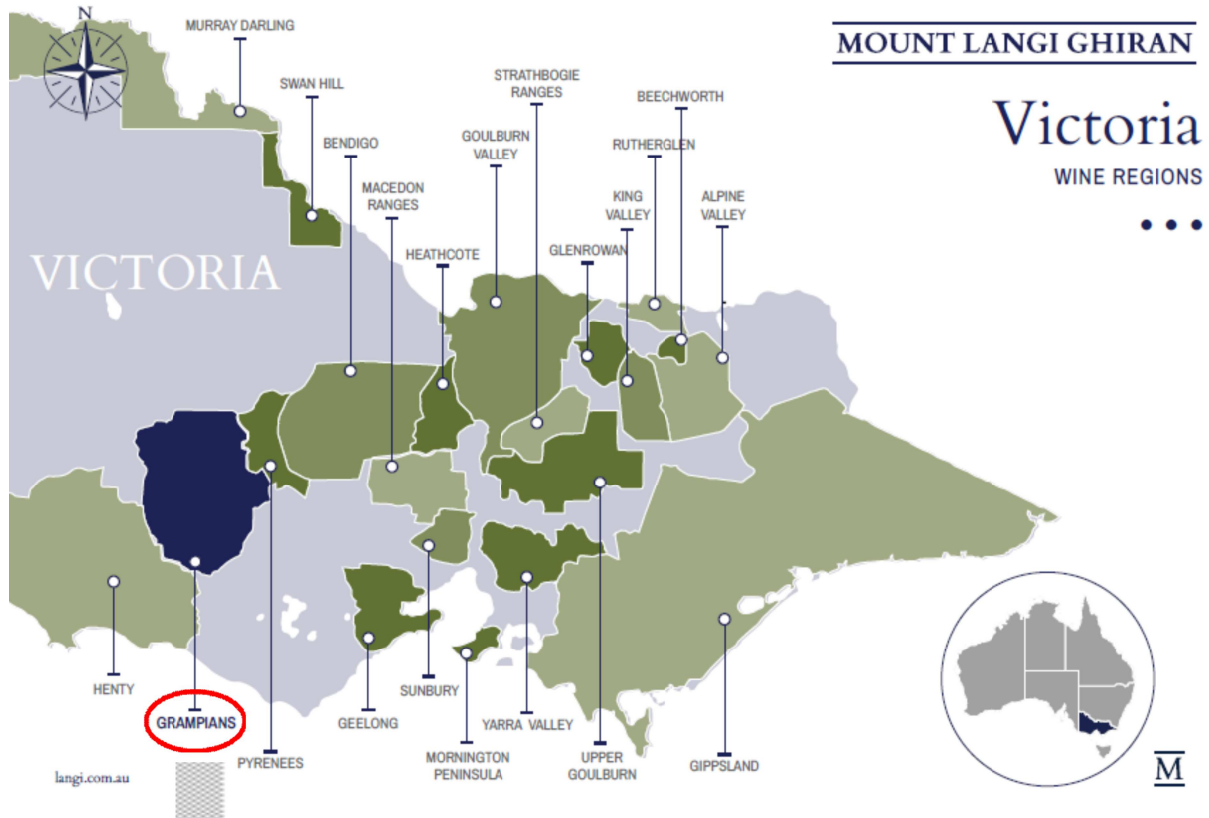
マウント・ランギ・ギランに暮らしていたアボリジニの酋長ビリビリの名にちなんだワイン。グランピアンズの自社畑を主体にヴィクトリア州各地のブドウを使用。なめらかな赤と黒の芳醇な果実を白胡椒が縁取り、クール・クライメット・シラーズがカジュアルに楽しめる。



### クリフエッジ・シラーズ

Cliff Edge Shiraz

鮮やかな赤と黒のチェリーの果実をクローヴ、胡椒のスパイシーな風味が縁取る。しっかりしたタンニンと清らかな酸、オークの風味がバランスよく調和。長期熟成にも向く、ストラクチュアのあるシラーズ。破碎せず全粒のまま自然発酵。フレンチオーク樽（新樽率30%）で14ヶ月間熟成。



\*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。

(2024年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社