



ニュージーランド、マーティンボロー

設立：1989年

代表：ピップ・グッドウィン (写真)

醸造家：ガイ・マクマスター/ヘイディ・ジョンソン

自社畑：72.0ha

年間生産量：35,000 ダース



Martinborough, New Zealand

Est. : 1989

CEO: Pip Goodwin

Winemaker: Guy McMaster/Haidee Johnson

Estate Vineyards: 72.0ha

Annual production: 35,000 dozen

<https://www.palliser.co.nz/>

### マーティンボローのリーディングワイナリー

パリサー・エステートは30年以上に亘り、マーティンボローでプレミアムワインをリリースしてきたリーディングワイナリーです。1984年に最初にブドウ樹が植えられ、1991年、アラン・ジョンソンがチーフワインメーカーに就任して以来、国内外の数々の賞に輝いてきました。創業者リチャード・リッジフォードの引退後、2015年後任に、10年間パリサー・エステートのアシスタント・ワインメーカーとして従事していたピップ・グッドウィン女史が最高責任者に抜擢されました。今日もコンスタントにハイクオリティワインを送り出しています。

### マーティンボロー・テラスの自社畑

パリサー・エステートは「マーティンボロー・テラス」と呼ばれる何層にも重なる堆積土壌の土地に6つの自社畑を所有しています。マーティンボローの主要な土壌は沖積土壌で、中心地は粘土質やローム質の重い肥えた土壌が多いのに対し、川沿いのテラス周辺は砂利質土壌が広がり、地層は40 - 50mと非常に深いのが特徴です。南東のベンカロウ湾から吹き込む強風の影響で、春先の芽吹きが不安定で低収量となり、小粒で果皮の厚い実がなります。

### パリサーの3つのレンジ

パリサー・エステートはカジュアルからプレミアムまで3つのレンジを展開しています。「ベンカロウ・シリーズ」は自社畑の若木ブドウを主体に、早くからバランスに優れた親しみやすい味わいを実現、「エステート」は自社畑の高樹齢・低収量ブドウのブレンドで造られるエレガントなワイン、「シングル・ヴィンヤード」は、有機栽培の単一畑の選りすぐりブドウで造られるその土地を優雅に表現する最高級レンジです。

### 3つのサステイナビリティ

パリサー・エステートは、土壌（自然環境）、人間（地域社会）、ビジネス（企業責任）の3つの側面からサステイナブルに取り組み、これらがバランスよく機能することで、高品質ワインを安定的に生産することが可能になると考えます。パリサーの環境に配慮した取り組みは、2004年に環境マネジメントシステム国際規格ISO14001の認証を受けた世界最初のワイナリーの1つとなるなど高く評価されています。2009年にはCEMARS (Certified Emissions Management And Reduction Scheme - 二酸化炭素などの排出削減規制管理の認証)を受けました。

### 自社畑

■オム・サンティ・ヴィンヤード (2022年 BioGro 認証取得)  
栽培品種：シャルドネ、ピノ・グリ、リースリング (全9ha)。砂利が多く比較的涼しい白品種の畑。

■パリサー・ヴィンヤード  
栽培品種：ソーヴィニオン・ブラン (12ha)、シャルドネ (7ha)、ピノ・ノワール (6ha)。この地域で最も古い樹を含む。

■ファ・ヌイ・ヴィンヤード (2020年 BioGro 認証取得)  
栽培品種：ピノ・ノワール (6.5ha)、1998年植樹。北東の高台のピノ・ノワール単独畑 (クローン6種)。

■ベンカロウ・ヴィンヤード  
栽培品種：ピノ・ノワール (19.5ha)、ソーヴィニオン・ブラン (4.5ha)、ピノ・グリ (1.7ha)。1998年植樹。最も東に位置する一番大きな畑。2022年より全畑を有機栽培に転換。

■ワイナリー・ヴィンヤード (2020年 BioGro 認証取得)  
栽培品種：ピノ・ノワール (2.2ha)、2000年植樹。マーティンボロー・テラス西端、ワイナリーに隣接する畑。

■ピナクルズ・ヴィンヤード  
栽培品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、リースリング (全4ha)、マーティンボロー・テラス北端、土壌に粘土を含む日当たりの良い北向き斜面。主にスパークリングに使用。

パリサー・エステートヴィンヤード・マップはこちらからご覧ください。



<http://bit.ly/3nIx8kt>

### Family of Twelve

「ファミリー・オブ・トゥエルヴ」は、ニュージーランドの代表的な家族経営プレミアム・ワイナリー12社が共同し、国内外でのマーケティング活動を行うグループで、長年パリサー・エステートのディレクターを務めたリチャード・リディフォードがイニシアティブをとり、高品質のプレミアム・ニュージーランドワインを国際的にも広める活動に尽力してきました。グループにはパリサー・エステートの他、アタ・ランギ、ノイドルフ、ローソンズ・ドライヒルズ、ペガサス・ベイ、フェルトン・ロードなどが含まれます。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12684	Pencarrow Sauvignon Blanc	2023	白	¥2,500
12565	Pencarrow Chardonnay	2022	白	¥3,000
12249	Pencarrow Pinot Noir	2020	赤	¥3,850
12407	Martinborough Riesling	2022	白	¥3,000
12683	Martinborough Sauvignon Blanc	2023	白	¥3,450
12681	Martinborough Chardonnay	2022	白	¥4,200
12682	Martinborough Pinot Noir	2022	赤	¥6,000

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)

## ペンカロー・シリーズ Pencarrow Series



ペンカロー・ソーヴィニヨン・ブラン  
Pencarrow Sauvignon Blanc

パッションフルーツ、ライムにほのかなトウガラシの風味が混じる芳香なアロマ。スタイリッシュなミディアムボディで、ソフトな酸と芳醇な果実味がバランスよくまとまっている。マーティンボローの特徴的なスタイルといえる、厚みと快活さを兼ね備えたソーヴィニヨン・ブラン。



ペンカロー・シャルドネ  
Pencarrow Chardonnay

ミディアムボディの丸みのある口当たりで、ストーンフルーツや柑橘系の果実味とともにナッツやミネラルのニュアンスが感じられる。数種類のクローンからなるブドウをフレンチオーク樽で発酵、澱をかき混ぜながら9ヶ月間熟成。



ペンカロー・ピノ・ノワール  
Pencarrow Pinot Noir

ダークベリー、チェリーにハーブやスマイルのフローラルな香りが混じる芳香なアロマ。ミディアムからフルボディで、ダークレッドのジュシーな果実味にきめ細やかなタンニンが溶け込む。全体の5%を全房で自生酵母と培養酵母を併用して発酵、フレンチオーク樽（新樽率25%）で10ヶ月間熟成。

## エステート・シリーズ Estate Series



マーティンボロー・リースリング  
Martinborough Riesling

ライムとレモンがフローラルなアロマと相まり、空気に触れるとミネラリーな要素が現れる。ライトからミディアムボディで、ライムの果実が柔らかなテクスチャーのもとで広がり、柑橘の花の香りに伴い長い余韻へと続く。全体の20%を旧樽で自然発酵、澱とともに2ヶ月間熟成。アルコール度数控えめの軽やかなドライリースリング。残糖 6.2g/L(2022年)



マーティンボロー・ソーヴィニヨン・ブラン  
Martinborough Sauvignon Blanc

パッションフルーツとハーブが鮮やかに香り、南国果実の芳醇な果実味を一酸が引き締める。マーティンボローのアイコン的スタイルといえる、快活さとリッチな厚みを兼ね備えたソーヴィニヨン・ブラン。2つの自社畑のブドウをステンレスタンクで低温発酵後、オリとともに熟成。ワインに重みと質感を与えるため、残糖をわずかに残す。



マーティンボロー・シャルドネ  
Martingborough Chardonnay

ストーンフルーツ、柑橘の果実のアロマに火打ち石を思わせる澱と還元的な複雑味、オーク樽のナッツの風味が縁取る。ミディアムボディで、適度な凝縮感とともにオーク樽由来のナッツの風味と丸みを帯びたクリーミーさが長く続く。手摘みブドウを全房圧搾し、フレンチオーク樽で自然発酵、澱とともに11ヶ月間熟成。



マーティンボロー・ピノ・ノワール  
Martinborough Pinot Noir

赤い果実にハーブ、スパイス、甘草が溶け込み、フローラルな香り立ち。スイートで柔らかな果実味にしなやかなタンニンと厚みのある酸が伴い、エレガントな凝縮感がある。3つの自社畑の手摘みブドウを自然発酵（全房比率 10%）、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。

## シングル・ヴィンヤード・シリーズ Single Vineyard Series



オム・サンティ・ヴィンヤード・シャルドネ  
Om Santi Vineyard Chardonnay

白桃、ネクタリン、ドライパイナップルにバニラビーンズやアイスクリームのタッチ。しなやかでエレガントな口当たりで、豊かな果実味に塩味を帯びたミネラルが伴い、活力感と繊細さを併せもつ優雅な余韻へ。手摘みブドウを全房圧搾、フレンチオーク樽で自然発酵、熟成。



ファ・ヌイ・ヴィンヤード・ピノ・ノワール  
Hua Nui Vineyard Pinot Noir

プラムやラズベリーのアロマにターメリックやキノコの香りが複雑に混じる。若いうちからきわめて滑らかな口当たりで、凝縮した果実に伴う明るい酸が品よくチャーミング。有機栽培の単一畑「ファ・ヌイ」の手摘みブドウを自然発酵（全房比率 49%）し、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。ファ・ヌイはマオリ語で「豊穡の果実」を意味。

\*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4月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社