

# Stonier

ストニア



ヴィクトリア州モーニングトン半島  
設立：1978年  
オーナー：地元の3家族（ドラモンド、  
マクロード、シキンズ）  
醸造家：ダンカン・ブキャナン  
自社栽培面積：26ha



Mornington Peninsula, Victoria  
Est.: 1978  
Owner: Three local families;  
Drummond, McLeod & Thickins  
Winemaker: Duncan Buchanan  
Estate Vineyards: 26 ha  
URL: <https://www.stonier.com.au/>

## モーニングトン半島のバイオニア

ストニアは、メルボルンの出版業界で成功をおさめたブライアン・ストニアが1978年に興したワイナリー。モーニングトン半島にいち早くブドウを植えたバイオニアとしても知られます。ブライアンは1978年にシャルドネを、続いて彼が心から愛したシャンパーニュに敬意を払い、1982年にピノ・ノワールを植えました。三方を海に囲まれたモーニングトン半島は冷涼で、シャルドネとピノ・ノワールに最適な自然条件が整っていたことからこの2品種は大きな成功を収めます。

ブライアンの「モーニングトン半島のワインを世界の舞台に出す」という明確な目標のもと、1999年にリザーヴ・ピノ・ノワール1997が英デカンター「Best New World Red Wine」を、2001年には、リザーヴ・シャルドネ1999がインターナショナル・ワインチャレンジ「Best Chardonnay」及び「Best White Wine」トロフィーを受賞し、いち早く世界的評価を築きます。

1999年、ストニアは大手ワイングループ傘下に組み込まれますが、2022年12月に地元の3家族（Drummond, McLeod & Thickins families）が共同経営する会社がワイナリーと畑、ブランドを買収しました。現在は国内外のワイナリーで幅広い経験を積んできた3家族のメンバーが、モーニングトン半島のアイコン的存在だったストニアの伝統を継承し、世界の高級ワインブランドとしての地位をより確固たるものにすべく奮闘しています。

## 畑とブドウ

ストニアは、本拠地であるメリックス周辺の26haの自社畑のほか、モーニングトン半島にまたがる5つの厳選されたサブ・リージョンからブドウを調達しています。各畑は、いずれのサブ・リージョンとも海風による冷涼な気候と日照量の観点から北および北東に面した場所にあり、ブドウの収量を低く抑えた栽培がなされています。最終ブレンドでエステートラベルとリザーヴラベルの2つのスタイルに仕上げられるまで、ブドウは区画毎に別々に醸造・管理されます。サブ・リージョン毎に異なる果実の多彩な風味やテクスチャーの違いを絶妙に織り交ぜることで、複雑で継ぎ目のないエレガントなワインに仕上げます。

## 評価

・1997 Stonier Reserve Pinot Noir  
Best New World Red Wine of the Year, Decanter World Wine Awards 1999  
・1999 Stonier Reserve Chardonnay  
The Trophy for Best Chardonnay & Best White Wine of Show, IWC 2001

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12710	Chardonnay シャルドネ	2022	白	¥ 6,000
12712	Reserve Chardonnay リザーヴ・シャルドネ	2022	白	¥ 10,700
12711	Pinot Noir ピノ・ノワール	2022	赤	¥ 6,700
12713	Reserve Pinot Noir リザーヴ・ピノ・ノワール	2022	赤	¥ 13,500

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12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



### シャルドネ Chardonnay

カシューナッツ、麦わら、柑橘や蜂蜜、天然酵母パン、オークの重層的な香り。黄桃や蜂蜜の風味のクリーミーなテクスチャーがトーストの香ばしさとほどよくバランス。透明感ある余韻。全房圧搾し、フレンチオーク樽で発酵。一部につきMLF。フレンチオーク樽で澱と共に10ヶ月熟成（新樽率10%）。



### ピノ・ノワール Pinot Noir

ザクロやバラ、チェリーの明るいアロマに乾燥肉やローストナッツの香りが混じる。シルキーな舌触りとともに豊かな赤い果実が広がり、軽快なタンニンと酸が爽やかな余韻で締めくくる70%を除梗（30%全房発酵）、低温浸漬後開放式小型発酵槽で発酵（自生酵母と培養酵母を併用）。樽でMLF。フレンチオーク樽で9ヶ月間熟成。



### リザーヴ・シャルドネ Reserve Chardonnay

火打石や蜜蝋、スイカズラにスパイスを感じさせる柑橘の香り。柑橘と核果の果実に石のミネラル感と繊細なフェノールの彩り。瓶熟成により複雑な広がりが加わる。全房圧搾後、フレンチオーク樽（新樽率25%）で発酵。約50%をMLF。フレンチオーク樽で9ヶ月間熟成後ブレンドし、タンクで2ヶ月間熟成。



### リザーヴ・ピノ・ノワール Reserve Pinot Noir

ダークチェリー、ローストアーモンド、土っぽいマッシュルームの重層的な香り。ピロードのように滑らかなタンニンが凝縮果実に溶け込む果実の純粹さや質感から、中長期の瓶熟成でさらに優雅な熟成が見込まれる。全房発酵比率約40%。開放式小型発酵槽で低温浸漬して発酵。最大30日間の果皮浸漬の後、樽でMLF。フレンチオーク樽（新樽比率20%）で9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。

(2023年12月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社