

タービルク

ヴィクトリア州ナガンビー・レイク
 設立：1860年
 現オーナー：ピューブリック・ファミリー
 醸造家：アリスター・ピューブリック
 栽培面積：200ha
 生産量：100,000ダース



Nagambie Lakes, Victoria
 Est.: 1860
 Owner: The Purbrick Family
 Winemaker: Alister Purbrick
 Estate Vineyard: 200ha
 Production: 100,000 dozens
<http://www.tahbilk.com.au/>



オーストラリア最古のワイナリーの一つ

タービルクのあるナガンビー・レイクは、メルボルンの北120km、中央ヴィクトリアに位置するオーストラリア屈指の高級ブドウの産地。オーストラリアで最も古い畑が残る地域でもあります。

タービルクの樹齢の高いブドウからプレミアムシラーズ、カベルネ・ソーヴィニオン、マルサンヌが造られますが、最も古い畑は、フィロキセラが流行る前の1860年に植えられたシラーズで、その畑のブドウで造られるワインは、「1860ヴァインズ・シラーズ」と呼ばれています。

収穫は、通常は3月初旬から5、6週間をかけて行います。タービルク・ラベルは、すべては自社畑のブドウを使用。イギリス、アメリカなどへの輸出は、全生産量の20%のみ。オーストラリア人に愛されているブランドです。

世界的にもユニークな産地 ナガンビー・レイク

この土地は、オーストラリアの原住民アボリジニーが「タビルク・タビルク」（水が溜まった穴が沢山ある場所）と呼んだように、内陸にありながら水が豊かな産地。通常想像されるより気候が穏やかで涼しいのは、多くの湖やゴルバーン河につながる沼の影響を受けるからで、このような産地は、オーストラリアではここだけ、世界でも6ヶ所ほどと言われています。また、酸化鉄を多く含む赤褐色の砂質ローム層土壌もブドウにこの土地特有の風味を与えています。

オリジナルの設備が今も活躍

タービルクでは、1860年、最初のブドウを植えると同時に醸造所と地下貯蔵庫がつくられました。建設材料はすべてその場で調達する必要から、壁は近くの川岸から運んできた泥や石、またワイナリーで天日干しにした手作りレンガを使い、梁と柱にはレッド・ガムやアイアン・パークと呼ばれる硬いユーカリを斧で切り出しました。その後、拡張が続き、1882年には、ラベルにも描かれているタワーが造られます。その1階部分は1940年代まで醸造に使われましたが、その間19世紀末にはフィロキセラに見舞われたり、所有者が亡くなったりと災難が続き、しばらくは打ち捨てられていました。1930年代に入り現在のオーナーであるピューブリック家がタービルクを再興し、現在に至っています。貯蔵用の大樽も含め、地下貯蔵庫は今でも使われています。

息づく伝統と長寿なワイン

アリスター・ピューブリックは南オーストラリアのローズワージー校で醸造を修得し、1979年からタービルクの醸造家となりますが、赤ワインの醸造方法は、一貫して伝統的な手法を変えていません。オークの開放桶で発酵した赤ワインは、年間を通して室温が15-16℃の地下貯蔵庫にある100年以上経過した古いオークの大樽で18ヶ月ほど熟成させます。その間、澱抜きを2度行い、ボトリングしてからさらに12-18ヶ月間瓶熟成させて出荷します。プレミアムワインは、さらに4年ほど熟成させてからリリース。タービルク・ワインは、熟成により複雑さを生み出す、驚くほど長寿なワインです。

ユニークな品種 マルサンヌ

現在では世界的にも最も珍しい品種の一つといわれるマルサンヌは、もともとはローヌ北部とエルミターージュが原産地で、現在はフランス、オーストラリア、アメリカ、スイスでのみ栽培されています。タービルクのマルサンヌは1860年代にヴィクトリアのセント・ヒューバートより「ホワイト・ハーミターージュ」の切り枝を入手したのが始まりで、現存のマルサンヌは1927年までさかのぼり、現存する世界最古に属します。また、生産量でも世界一です。

気候変動や自然環境保護への取り組み

タービルクはヴィクトリア州最古の歴史を持つとともに、90年代から気候変動や自然環境保護に取り組むことで、業界をリードする先進的ワイナリーとしても知られます。ソーラーパネルの設置、電力消費設備の見直し、植林による緑化、農業関連排出削減などを積極的に進め、2013年にはカーボン・ニュートラル認証*を取得、2021年にはCO2排出量が実質最もゼロに近い水準を達成し、同認証による“2022 Toitu Brighter Future Award for Climate Action”を受賞しました。

* Toitū Envirocare : 産業界におけるカーボン・ニュートラル（温室効果ガスの排出量と吸収量を均衡させ、全体でゼロとする）の取り組みを促進・支援する機関。拠点はNZ。2022年現在、この認証の取得は世界で8ワイナリーのみ。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
12639	Marsanne	マルサンヌ	2022	白	¥ 2,100
12638	Chardonnay	シャルドネ	2021	白	¥ 2,500
12232	Shiraz	シラーズ	2018	赤	¥ 3,000
12453	Grenache Shiraz Mourvedre	グルナッシュ・シラーズ・ムールヴェードル	2019	赤	¥ 3,000
12231	Cabernet Sauvignon	カベルネ・ソーヴィニオン	2018	赤	¥ 3,000
12451	Old Vines Cabernet Shiraz	オールド・ヴァインズ・カベルネ・シラーズ	2017	赤	¥ 4,800
12452	1860 Vines Shiraz	1860 ヴァインズ・シラーズ	2014	赤	¥ 30,000

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。

(2023年12月更新)



マルサンヌ Marsanne

若いうちは、レモン、桃、南国果実を思わせる風味とドライでミネラルな繊細さ。瓶熟により蜂蜜、スイカズラなど、特有な風味の複雑さが出る。世界的にも高い評価を得て、数々の賞やトロフィーに輝く。きわめて長熟。



シャルドネ Chardonnay

完熟したメロン、パイナップル、柑橘の瑞々しい果実をスパイスやトーストの香ばしい風味が彩る。快活な酸を伴った鮮やかな質感と口当たりで、熟成とともに複雑さが加わる。フレンチオーク樽で澱と共に10ヶ月間熟成（新樽率30%）。



シラズ Shiraz

プラム、ブラックベリーを白胡椒やスパイス、土っぽさが複雑に彩り、丸みのあるきめ細かいタンニンが全体をバランスよくまとめている。1930年代に植え付けた古木を含む平均樹齢35年のブドウを155年以上使い続けている木製の大型桶で7日間発酵後、フレンチオークとアメリカンオーク樽で18ヶ月間熟成。



グルナッシュ・シラズ・ムールヴェードル Grenache Shiraz Mourvedre

完熟プラム、ダークフルーツの鮮やかな果実に甘草やスパイス、ドライハーブが重なる風味豊かなGSMブレンド。豊富な果実に溶け込んだ柔らかいタンニンが心地よく、早くから楽しめる。155年以上使い続ける木製大桶で発酵、フレンチオークおよびアメリカンオーク樽で12-18ヶ月間熟成。



カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon

黒い果実のアロマに黒オリーブや月桂樹、スパイスが複雑さを加え、カベルネの鮮やかな果実をグリップあるタンニンが縁どり、凝縮して深みのある味わい。155年以上使い続けている木製の大型桶を用いた伝統的な手法で発酵後、フレンチオークとアメリカンオーク樽で18ヶ月間熟成。カベルネ・ソーヴィニヨンの畑の最古の区画は1949年に植え付け。



オールド・ヴァインズ・カベルネ・シラズ Old Vines Cabernet Shiraz

凝縮感を感じさせるダークベリーやプラムの豊潤な黒い果実と多層的なスパイス。骨格をなす堅剛なタンニンとフレッシュな酸味。熟成により一層複雑な個性を表す。155年以上使い続けている木製の大型桶を用いた伝統的な手法で発酵後、フレンチオークの大樽と小樽で18ヶ月間熟成。自社畑の樹齢の高い区画より。古いものはカベルネは1949年、シラズは1860年と1933年まで遡る。



1860 ヴァインズ・シラズ 1860 Vines Shiraz

ブラックベリー、レッドベリーにスパイスとトリュフチョコの風味が複雑に重なり、古木ならではの凝縮した果実味をしなやかな酸が引き締め、フィネスに満ちた長い余韻。フィロキセラ禍以前の1860年に植えられた自根の古木から少量造られる。ブドウは155年以上使い続ける木製大桶で発酵し、フレンチオーク樽（新樽50%）で18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月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社