



ニュージーランド、ホークス・ベイ  
 設立：1993年  
 醸造家：ウォーレン・ギブソン (写真)  
 ダミアン・フィッシャー  
 自社畑：42ha  
 年間総生産量：55,000ダース



Hawks Bay, New Zealand  
 Est. 1993  
 Winemaker: Warren Gibson/Damian Fischer  
 Estate Vineyards: 42ha  
 Annual Production: 55,000 dozens  
<http://www.trinityhill.com/>

## トリニティ・ヒルの始まり

トリニティ・ヒルは、元モートン・エステートの醸造家ジョン・ハンコックが1987年ロンドンでレストランを営むロバート & ロビン・ウィルソン夫妻と出会ったのを機に、オークランドの株式仲買人であったモートン・エステート初期の株主ジェインズ夫妻らと1993年に設立されました。

「トリニティ・ヒル」の名は、この3組のパートナーがロイズ・ヒルの麓にワイナリーを興したことに由来します。また、ワイナリーを囲む3つの丘という意味もあります。

## ギムレット・グラヴェルズ地区の先駆者

ギムレット・グラヴェルズは、ホークス・ベイ中北部を東西に流れるナルロ川右岸に位置し、かつてナルロ川底であった800haの地に深さ100mにも及ぶ砂利を含む厚い沖積土が広がります。政府認定呼称産地としては認定されていませんが、砂利質土壌による特有の凝縮した風味をもつブドウが実ることからワインラベルには「ギムレット・グラヴェルズ」と表記されています（使用ブドウ95%以上が条件）。

ギムレット・グラヴェルズ地区のポテンシャルの高さを早くに見出したのがトリニティ・ヒルのジョン・ハンコックで、1993年、最初にブドウを植え始めました。その後、トリニティ・ヒルに続いて多くの生産者が同地区に畑を持ち、現在22社のワイナリーがギムレット・グラヴェルズからワインをリリースしています。ギムレット・グラヴェルズは、骨格のしっかりとしたポルドー赤品種とシラーの生産で定評があり、ニュージーランドにおける重要な産地と位置づけられています。

## 醸造家ウォーレン・ギブソン

醸造家ウォーレン・ギブソンは、オークランドのマージー大学と南オーストラリア、ローズウォーシー大学で栽培・醸造を学び、西オーストラリア州マーガレット・リヴァー、イタリア、ハンガリー、フランス、カリフォルニアで研鑽した後、1997年にトリニティ・ヒルに加わりました。当初、ジョン・ハンコックのアシスタントとして従事していましたが、数年のヴィンテージを手がけ現在は醸造責任者としてトリニティ・ヒルのワイン造りを担っています。ギブソンは現在ニュージーランドを代表する醸造家の一人として知られ、2005年ワインステイト・マガジンで「ニュージーランド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に輝きました。

## シラーのクローン

自社畑（約42ha）の約17haに植えられているシラーはトリニティ・ヒルの主要品種です。およそ10-12種類のクローンを育てており、なかでも1830年代にスコットランド人ジェームズ・バズビーがNZに持ち込んだとされる仏エルミタージュ由来のマサル・セレクトション・クローンと、1996年に同じく仏エルミタージュのポール・ジャブレ・エネから譲り受けたクローン174はトリニティ・ヒルのシラー種の要となっています。

## 取り扱いレンジ

トップキュヴェ「オマージュ」を筆頭に、プレミアムレンジの「ギムレット・グラヴェルズ」、スタンダード・クラスの「ホークス・ベイ」に、ホークス・ベイ・ワインをより身近に感じてもらうコンセプトのもとリリースされた「ロスト・ガーデン」が加わりました。いずれも「量より質」をポリシーに低収量で高いクオリティとエレガンスを追求して造られます。

## ■トリニティ・ヒル醸造家インタビュー

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」  
 2021夏 掲載記事 <http://bit.ly/3AVLVLI>



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12417	Hawkes Bay Sauvignon Blanc	2021	白	¥ 3,200
12693	Hawkes Bay Chardonnay	2021	白	¥ 3,300
12416	Hawkes Bay Syrah	2021	赤	¥ 3,650
12692	Gimblett Gravels Chardonnay	2021	白	¥ 5,600
12142	Gimblett Gravels the Gimblett	2020	赤	¥ 5,600
12689	Gimblett Gravels Syrah	2021	赤	¥ 5,600
12690	Gimblett Gravels Tempranillo	2021	赤	¥ 5,600
11678	Homage Syrah	2018	赤	¥ 16,500

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)



**ホークスベイ・ソーヴィニヨン・ブラン**  
Hawkes Bay Sauvignon Blanc

ライム、シトラス、レモングラスの香りがストーンフルーツの独特の風味を引き立て、フレッシュな酸味に僅かな甘みを感じられる。一部樽発酵・熟成させ、ふくよかな質感とボディが引き出されている。



**ホークスベイ・シャルドネ**  
Hawkes Bay Chardonnay

柑橘、白い花、ストーンフルーツ、ヘーゼルナッツのアロマにアーモンドと火打石のニュアンスが混じる。シュルリー由来のクリーミーな口当たりで、リッチな果実味と樽の風味がバランスよく広がる。



**ホークスベイ・シラー**  
Hawkes Bay Syrah

ブラック・ベリーの果実にスパイス、黒コショウの風味が覆われ、ヴィオニエ特有のフローラルなアロマティックな香りがある。主にギムレット・グラヴェルズ地区と一部レッド・メタル・トライアングル地区のブドウを使用。



**ギムレット・グラヴェルズ・シャルドネ**  
Gimblett Gravels Chardonnay

栽培面積の90%が黒ブドウというギムレット・グラヴェルズの数少ないシャルドネ。柑橘や白い花のアロマ続いて、ナッツや火打石、樽のニュアンスが優雅に層をなす。手摘みしたブドウを500Lのフレンチオーク・パンション樽で自然発酵。MLFあり。11ヶ月間熟成後、澱とともにステンレス槽で4ヶ月間熟成。



**ギムレット・グラヴェルズ・ザ・ギムレット**  
Gimblett Gravels The Gimblett

メルロとカベルネ・ソーヴィニヨンを主体とした伝統的ボルドー品種を使用したブレンドワイン。力強く、凝縮した黒い果実とハーブの香りで、しっかりとしたストラクチャーがある。ギムレット・グラヴェルズ地区の特に水はけがよい区画で、低収量で育てた風味の凝縮したブドウで造られる。



**ギムレット・グラヴェルズ・シラー**  
Gimblett Gravels Syrah

深い紅赤色で、野生のラズベリー、ブラックベリーの果実に黒胡椒とスパイス香りが縁取り、何層もの複雑な風味が層をなしている。手摘みシラーは区画・クローン毎に仕込み、浸漬時間をそれぞれ変える。一部の全房発酵がフレッシュなアロマとストラクチャーを、少量ブレンドするヴィオニエの果皮がタンニンとを和らげ、しなやかな質感と芳香を引き出す。



**ギムレット・グラヴェルズ・テンプラニーリョ**  
Gimblett Gravels Tempranillo

完熟したブラックベリーに複数のスパイスが複雑に香り、凝縮感ある黒い果実に甘草やチョコ、バニラの風味。丸みを帯びたきめ細かいタンニンによるしなやかなストラクチャーは長期熟成のポテンシャルを感じさせる。フレンチオーク樽（一部新樽）とアメリカンオーク旧樽で17ヶ月間熟成。



**オマーージュ・シラー**  
Homage Syrah

純粋な黒い果実に甘草やスパイス、杉の風味が溶け込み、洗練された質感、深みのある果実、フィネスが一体となって優雅な長い余韻に導く。

発酵槽の一つは100%全房発酵し少量のヴィオニエの果皮を加え、香り成分やストラクチャーを引き出した。228Lのフレンチオーク樽（新樽率32%）で12～15ヶ月間熟成。1樽のみ5,400L大樽で8ヶ月間熟成後、小樽で6ヶ月間熟成。

トリニティ・ヒルは1997年頃、仏エルミターージュのジェラルド・ジャブレから当時のニューージーランドでは入手不可能だったクローンを譲り受けて栽培。この最上位シラーには、彼へのオマーージュが込められている。

\*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