

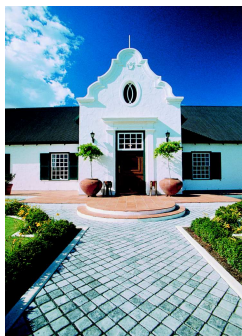
Voyager Estate

ボエジャー・エステート



VOYAGER ESTATE
MARGARET RIVER

西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
設立：1991年
オーナー：アレクサンドラ・パート
栽培責任者：グレン・ライアン
醸造：ティム・シャンド、トラヴィス・レン
自社畑：110ha
年間生産量：30,000ダース



Margaret River, W.A.
Est.: 1978
Owner: Alexandra Burt
Viticulture: Glen Ryan
Wine makers: Tim Shand, Travis Lemm
Estate Vineyards : 110ha
Annual production: 30,000 dozens
<http://www.voyagerestate.com.au>

歴史

ボエジャー・エステートの始まりは、西オーストラリア州のヴィティカルチャリスト、ピーター・グラルディが1978年に興したフレシネ・エステートにあります。

1991年、鉱業で多大な財を成すとともに、土壌に強い関心を持っていた大富豪マイケル・ライトが、ルーウィン・エステートに隣接するこの畑が砂利の混じる粘土質土壌であることに魅かれ畑を購入。マイケル自身は酒類を嗜まないものの、栽培には多大な興味を持ち、緻密な土壌調査に基づいて畑を拡張するとともに、細心の注意を払って有機栽培を進めてきました。

2018年からは、マイケルの娘のアレクサンドラ・パートが二代目オーナーとなり、100%自社畑のブドウから卓越したプレミアムワインが造られています。

理想的な土壌と畑における取り組み

ボエジャー・エステートのすぐ北はケープ・メンテル、南にはルーウィン・エステートが隣接するなど、プレミアムワイナリーがひしめくこの地区一帯は「マーガレット・リヴァーの黄金地帯」とも呼ばれます。ワイナリー周辺の土地は、石の多く混じる粘土質土壌が基盤となり、上層を花崗岩が風化した砂利質ローム層が覆っています。

ボエジャー・エステートでは当初から化学肥料や除草剤を使用せず、自然保全に配慮したサステナブル農法を長年に亘り実践してきました。敷地内には様々な植物が植えられ、保水性と微生物の活動バランスを保ちながら、土壌の活性化を図り、持続可能なブドウ栽培に取り組んでいます。2017年からは有機認証に向けた正式な認証プロセスを開始し、2023年3月、全畑が正式に有機認証を取得しました。

栽培から醸造まで一貫したチーム

ボエジャー・エステートでは、栽培学の修士号をもつスティーヴ・ジェームズが栽培管理と醸造の責任者を兼任して全体の指揮を執り、栽培から醸造まで一貫してチームワークをもってあたることで、ブドウとワインの質を高めてきました。スティーヴの緻密な土壌調査にもとづいた栽培技術と高いクオリティを備えたブドウ育成の功績は、マーガレット・リヴァーのワイン産業界からも高く評価され、2008年には“Viticultural Excellence Award”を受賞しています。

2021年11月にスティーヴがブドウ栽培コンサルタントとして常勤ポジションを退いてからも、全畑の有機栽培転換や持続可能なワイン造りのための綿密な協力体制は続いています。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
12456	Coastal Chardonnay	コースタル・シャルドネ	2022	白	¥ 3,300
12284	Girt by Sea Cabernet Merlot	ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ	2020	赤	¥ 3,300
12641	Rose	ロゼ	2022	ロゼ	¥ 2,700
12672	Chenin Blanc	シュナン・ブラン	2023	白	¥ 3,300
12282	Chardonnay	シャルドネ	2020	白	¥ 5,200
12285	Shiraz	シラーズ	2018	赤	¥ 4,200

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、容量はすべて750ml。

(2023年12月)

ヴィレッジ・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
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681



コースタル・シャルドネ

Coastal Chardonnay

柑橘や白い花のアロマにヌガーが香ばしく、適度なボディでピュアな果実味と快活な酸が心地良く広がる。インド洋沿岸近く、涼しい海風が吹く畑で有機栽培されたブドウをフレンチオーク樽発酵、澱とともに7ヶ月間以上樽熟成（新樽10%）。

「ガート・バイ・シー」シリーズが2021年から名称変更。



ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ

Girt By Sea Cabernet Merlot

ベリー、チェリー、プラムの果実味と華やかなスパイシーさをもつ。柔らかくスムーズな口当たりで、軽快なタンニンが最後に伴う。自社畑と一部ウィルヤブラップにある畑のブドウを使用し、フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。



ロゼ

Rose

イチゴやラズベリーのフレッシュなアロマで、夏のベリーを思わせるジューシーな果実味と酸味が爽やか。スキンコンタクト後、ブドウを優しくプレスし、ほんのり色づいたフリーラン果汁にヴィオニエ果汁を加えて一緒にアルコール発酵。澱と共に2ヶ月間熟成し、清澄、ろ過して瓶詰め。



シュナン・ブラン

Chenin Blanc

トロピカルフルーツや柑橘のフレッシュな果実味としなやかな酸、複雑な旨みがバランスがよく口中を満たす。マーガレット・リヴァーで最も古いシュナン・ブランの畑（有機栽培、一部は1978年植え付け）のブドウをステンレス槽とフレンチオーク旧樽（20%）で低温発酵・熟成。



シャルドネ

Chardonnay

白い花、柑橘、ネクタリンのアロマに火打石のニュアンスが混じり、リッチなテクスチャーとミネラルが余韻に伴う。

手摘みしたブドウを一晩冷却してから全房圧搾し、フレンチオーク樽に移して自然発酵。定期的にオリを攪拌しながら9ヶ月間熟成（新樽36%、1年使用樽38%）。



シラーズ

Shiraz

赤と青の凝縮した果実にシダやスパイス、土っぽい風味が縁取る。凝縮感あるピュアな果実にきめ細かいタンニンがなめらかに溶け込む。少量のヴィオニエをブレンドし、フレンチオーク樽で12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・セラース株式会社