

産地紹介: ニュージーランド、カンタベリー ワイパラ・ヴァレー

ピノ・ノワールとリースリングの新天地

----- ニュージーランドで最も新しく、急成長を続けるエリア -----

今回は、ニュージーランド南島のカンタベリー地方、新興ワイン銘醸地ワイパラ・ヴァレーをご紹介します。

クライストチャーチから北60キロメートルに位置するワイパラ・ヴァレーは、カンタベリー北部中央から沿岸へ流れるワイパラ川流域に広がる小さなワイン産地。「ワイパラ(Waipara)」は、マオリ語のWAI=水と、PARA=泥を合わせた「泥水」を意味します。 ワイパラ・ヴァレーは現在ニュージーランドで最も新しく、急成長を続けるワイン産地のひとつで、特にプレミアムのピノ・ノワールとリースリングが注目されています。

カンタベリーの概要と地理

【概要】

カンタベリーの全人口57万人(2014年6月統計)は 南島では最大で、NZ国内では2番目に多い。最大都市 クライストチャーチの人口は約38万人。NZの行政 地域では最大面積を誇る。

クライストチャーチ郊外にあるリンカーン大学は南 半球で最も古い農業専門大学で、農業、畜産、園芸にお ける世界的な研究機関として知られる。栽培・醸造学 においても実習研究が盛んで、多くの卒業生がNZ国 内外でブドウ栽培家、醸造家となって活躍している。

【地理】

カンタベリーは北にコンウェイ川、西に南島を東西に分断する南アルプス(メイン・ディヴァイドと呼ばれる)、南にワイタキ川を境界にし、北部、中部、南部の3地域に大きく分かれる。中部から南部にかけてはカンタベリー・プレインズと呼ばれる平野が広がり、北部は南アルプスと沿岸部に挟まれた緩やかな谷間となっている。クライストチャーチ南東、バンクス半島の沖で列島北西のチャレンジャー断層と東のキャンベル断層がちょうどぶつかっており、2011年カンタベリー地震はこの2つの断層が衝突して起こった。

【歴史】

19世紀初め、カンタベリーには4000人ほどのマオリ族が住んでいたと推測されるが、その後1840年代に入植してきたヨーロッパ人が定住した。1848年に英国人貴族らにより、南島の居住地としてカンタベリー協会が設立され、1853年に憲法により行政地域に認定された。

ワイパラ・ヴァレーに醸造用ブドウが植えられのは 1980年代とNZワイン産業の歴史のなかでは新しく、1980年代初め、この地に最初にブドウ畑を植えたペガサス・ベイによって切り開かれた。

カンタベリーのサブリージョン

カンタベリーには3つのサブリージョンがあり、大きくはクライストチャーチ東部に広がるカンタベリー・プレインズ、南部を中心とするワイタキ・ヴァレー、そして近年ワイナリーと畑が急増しているワイパラ・ヴァレーに分かれる。ワイパラ・ヴァレー北部に位置するノースカンタベリーは、サブリージョン地区に認定されていないが、石灰岩質土壌が多く分布するエリアとして近年注目されている。

カンタベリー・プレインズ map②

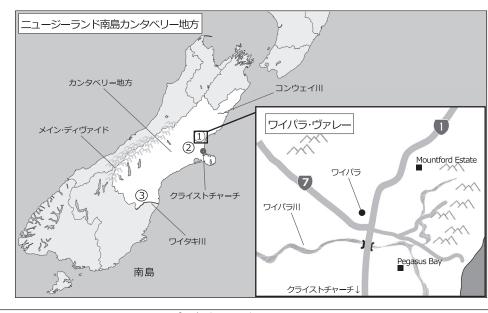
クライストチャーチ郊外、バンクス半島から西ロールストンとその先北、ワイパラ・ヴァレーまで広がる広大なエリア。ブドウ栽培地の大部分は平地またはなだらかな起伏のある土地で、排水力がよく、浅い硬砂岩基盤の砂利質土壌が広がる。ワイパラ・ヴァレーより涼しく、ブドウの生育期間が長い。

ワイタキ・ヴァレー map③

オタゴ北部境界に接し、近年ワイタキ・ヴァレー 内陸部に栽培地が拡大している。黄土、石灰岩、硬砂岩、片岩土壌が分布し、暖かい夏と長く乾燥した秋により、ピノ・ノワールとアロマティックな白ブドウ品種の風味は刺激に満ち、明確なミネラル感がある。

ワイパラ・ヴァレー map①

砂利と粘土質土壌で、ブドウ栽培に適した地勢や中気候により、特徴的なピノ・ノワールとシャルドネが造られる。丘陵地が沿岸からの冷たい気温を遮り、カンタベリーの他の地区よりもわずかに暖かい。 リースリングが急成長しているエリア。



PICK UP WINE

Koyama Williams' Vineyard Pinot Noir



コヤマ・ウィリアムス・ヴィンヤード ピノ・ノワール 2013

産地:ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー 希望小売価格**¥7,500**

小山氏が自身のラベルで2009年ピノ・ノワールを初リリースしてから5年目のヴィンテージ。徐々にスタイルが確立され、風格が感じられる。2013年はシーズン中、気温が高まったが、ワインは大柄にならず、ほのかな野性的な風味があり、若々しくも骨格がある。



Mountford Pinot Noir

8165

マウントフォード ピノ・ノワール 2008

産地:ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー 希望小売価格**¥8,500**

C.P リンが追求するピノ・ノワールは果実味が前面に押し出たものでなく、 芯がしっかりとあり、熟成にも向くエレガントなワイン。透明感があり、 プラム、チェリーの赤い果実は穏やかながらも、しっかりと熟した味わい がある。数年瓶熟した今、複雑な味わいが開いてきた。



^{*}価格はすべて消費税別 ;容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml ;ヴィンテージに続く(S)はスクリューキャップ使用です。

ワイパラ・ヴァレーの気候と土壌

【気候】

ワイパラ・ヴァレーはテヴィオットデール・ヒルズと呼ばれる丘陵地が沿岸から吹きつける冷風を遮断する傍ら、北西から温暖な風が谷間へ吸い込まれるように流れ込んでくる。南アルプス山脈は西からの降雨前線を遮断するように和らげ、豊富な日照量と暖かい夏をもたらす。一方、海からの涼風と時折南から北へ吹き抜けてくる冷風が地域一帯の気温を押し下げ、ブドウ栽培に適した気候が保たれる。カンタベリーの長く乾燥した秋がハングタイムを長引かせることで、ブドウのフェノールは高まり、複雑さと様々な風味をもったブドウが育まれる。平均年間降雨量 648mm、平均年間日照時間 2,100時間。

【土壌】

ワイパラ・ヴァレーは平地、丘陵地、川流域テラスの3 地帯に分かれる。中央部平地とテラス、ヴァレー西側 には礫質堆積物、丘陵地と平地東側には石灰岩質、地 域南部には沖積下層を覆う堆積粘土土壌が広がる。 丘陵地の北向き斜面は、ブドウ栽培には理想的な陽 だまりとなっている。この地に分布する石灰岩の存 在は、海洋貝や他の生物が死んで形成された石灰質 岩があるとして、カンタベリーがかつては海底の一 部であったことが示されている。

ワイパラ・ヴァレーの取り扱い生産者紹介

【ペガサス・ベイ】ドナルドソン・ファミリーは 1980年代初めにワイパラ・ヴァレーにブドウを最初 に植えたパイオニア。1990年代初めに初リリースされたワインは、ワイパラの潜在性を広く知らしめた。 栽培から醸造、販売に至るまですべてを家族でマネージメントしており、ワイナリーに併設したレストランはワイパラ・ヴァレーの人気スポットのひとつ。

オペラに関連したネーミングが付けられたプレミアムレンジは限定数量のもと、さまざまなスタイルのワインが造られ、またリースリングはドライからシュペットレーゼタイプまで数種類のレンジが揃う。契約栽培農家からの買いブドウで造られる「メイン・ディヴァイド」は南島各地の代表的品種で造られるが、リースリングとピノ・ノワールはワイパラ・ヴァレーのブドウを使用。アタ・ランギ(マーティンボロー)、フェルトン・ロード(セントラル・オタゴ)と並び、ニュージーランドを代表するTOP5ワイナリーの1つに数えられる。



ワイパラ川流域の石灰岩断片地層 写真:Hurunui District Council



ワイパラ・ヴァレーに広がるブドウ畑 写真:Pegasus Bay

【コヤマ・ワインズ】小山竜宇(たかひろ)はマウントフォードのアシスタント・ワインメーカーとして活躍してきたが、自分のワインを造るため2009年に独立。ワイパラ・ヴァレーの栽培家からブドウを購入し、現在同地区にあるクレーター・リム・ワイナリーのスペースを借りてワインを造っている。リースリングとピノ・ノワールにフォーカスし、それぞれ単一畑でワインを限定リリース。小山氏のワイパラワインの飛躍的な進化は、NZでワインメーカーになるという強い夢を持って取り組んできた結晶。

【マウントフォード・エステート】ワイパラの町の北、石灰岩が豊富なワイパラ・ヒルズにピノ・ノワールとシャルドネの畑を持つブティック・ワイナリー。1991年からブドウを植え始め、初リリースワインは1995年。盲目の醸造家C.P.リンが2013年まで16年間チーフ・ワインメーカーとして活躍し、マウントフォードの知名度を向上させた。伝統的なブルゴーニュの醸造法で造られるワインはエレガントで、複雑味があり、熟成にも向く。

ワイパラ・ヴァレー ワイン産業概要

・ワイナリー数:約30、80のブドウ畑が存在。

·総栽培面積:1,454ha ·総生産量:8,300t

·NZ国内で占める生産量割合: 2.4% (2013年)

資料: nzwine.com

クライストチャーチとワイパラ・ヴァレーの お薦めレストラン

カンタベリーの主要都市クライストチャーチにもっと も多くレストランやバーが集中しているが、最近ではワイン産地にもレストランがオープンしている。今回、クライストチャーチにある2軒とワイナリーが経営するレストラン1軒をピックアップしました。

♦ Pegasus Bay Winery Restaurant

過去5年連続NZ国内最高のワイナリー・レストランに選ばれたペガサス・ベイ・ワイナリーが経営するレストラン。地中海料理をメインにしたメニューでは、地元で採れた新鮮な魚介類が味わえる。また近くの農家から届いた野菜やフェタチーズなど使った料理も評判が高い。暖かい季節には、手入れされた美しい芝生を目の前にした外でのランチがオススメ。

♦ PEDRO'S HOUSE OF LAMB

2011年震災後にクライストチャーチのダウンタウンのアウトレットに再開したNZで最高のラム肉との評判のお店。ゆっくっりと時間をかけて焼き上げるスペイン風の子羊肩肉がここの看板料理。いつも多くの地元客で賑わっており、最近2号店がオタゴ、クイーンズタウンにオープン。

♦ THE GEORGE

クライストチャーチのラグジュアリー・ブティックホテルが経営するレストランで、50 Bistroと Pescatoreの 2 つに分かれている。前者はモダンな味付けのビストロ料理とバー・カウンター、後者はシックに落ち着いたコンテンポラリー・ダイニング。どちらもいくつもの賞に輝いた有名店で、特別な日のお祝いやカップルでゆったりと寛ぐには最高の空間と雰囲気がある。

Pegasus Bay Prima Donna Pinot Noir



ペガサス・ベイ プリマドンナ・ピノ・ノワール 2011(S)

産地:ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー 希望小売価格**¥11,500**

特別な年に特定区画のブドウから造られたワインをさらに樽から選び出し、深みと複雑味を兼ね備えたワインがブリマドンナの名でボトリングされる。鮮やかな赤い果実のアロマにグリルした肉、マッシュルーム、黒オリーブのタプナードの香ばしい風味があり、スパイシーな余韻が続く。特別な日に開けたい1本。



Pegasus Bay Bel Canto Dry Riesling



ペガサス・ベイ ベル・カント・ドライ・リースリング 2011(S)

産地:ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー 希望小売価格**¥4,500**

リースリングの名手、ペガサス・ベイはいくつかタイプの異なるリースリングを造っているが、これはそのなかでもっともドライに仕上げたもの。ブドウの収穫を遅らせて風味を凝縮させ、微かな貴腐菌が複雑味を与えている。 ミネラル感、力強さ、優雅さの調和。



ワイン詳細は、www.village-cellars.co.jp をご参照ください。





New Zealand's newest wine region is quickly establishing a reputation for premium Pinot Noir and Riesling

The small town of Waipara in North Canterbury, which is Maori for muddy water, is set on the banks of the Waipara River, which carved through the landscape leaving stony terraces high above today's river. 60 kilometers north of Christchurch, the region is a very recent winegrowing area, and is attracting a great deal of interest in its premium Pinot Noir and Riesling.

Canterbury Overview

[Overview]

With a total population of 570 000 people (June 2014 statistics), Canterbury is the largest province in the South Island, both in area and population, with 367,000 people living in the city of Christchurch.

Lincoln University on the outskirts of Christchurch is the oldest agricultural college in the southern hemisphere, known around the world for the study of agriculture and animal husbandry, as well as its horticulture research institutions. It offers a widely recognised Bachelor of Viticulture and Oenology, with many graduates active as winemakers and viticulturalists in New Zealand and further afield.

[Geography]

The western boundary of Canterbury is formed by the Southern Alps, known as the Main Divide, which runs nearly the length of the South Island, with the South Pacific forming the eastern boundary. The province extends from the Conway River in the north to the Waitaki River in the south. Set on the leeward side of the Southern Alps, the province is generally seen as three large regions, northern, central, and southern. The north is characterized by rolling hills and valleys sandwiched between the Southern Alps and the coast. Jutting into the Pacific just south of Christchurch, Banks Peninsula is volcanic in origin, and characterized by eroded hills indented by bays and coves. The city of Christchurch suffered two major earthquakes in 2010 and 2011, with the 2011 earthquake causing considerable damage and loss of life.

[History]

It is estimated that approximately 4,000 Maori lived in Canterbury in the early 19th Century, with the number dropping to about 500 prior to European settlement beginning in the 1840s. The main European settlement was undertaken by the Canterbury Association, established by royal charter in England in 1848, with the first settlers arriving in 1850.

The modern wine industry in Canterbury grew out of research conducted at Lincoln University in the 1970s to identify the most suitable varieties for Canterbury's cool climate, with Pinot Noir and Chardonnay identified as promising.

The first commercial vineyard was planted at Belfast just north of Christchurch in 1978. Vineyards in the Waipara Valley soon followed with the introduction of the Glenmark irrigation scheme that helps to mitigate drought risk from Canterbury's famed nor'wester winds, and Pegasus Bay planted their first vines in 1986.

Canterbury wine regions

Canterbury is divided into three wine regions. The Canterbury Plains form a large area spreading north, south and west of Christchurch, with the Waipara Valley in the north Canterbury and Waitaki Valley in the far south. In recent years there has been a rapid growth in vineyards and wineries, with the most dramatic growth in Waipara Valley. Though the sub-region has yet to be certified, its limestone soils are known for producing very distinctive wines.

Canterbury Plains

A large area with vines planted from Banks Peninsula on the outskirts of Christchurch, west to Rolleston and West Melton then sweeping

map(2)

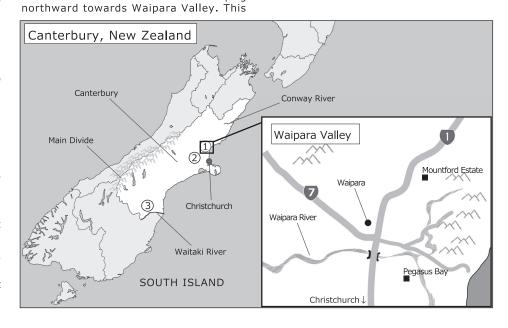
predominantly flat or very gently contoured land has free-draining, shallow greywacke-based gravel soils and a slightly cooler climate than the more protected Waipara Valley. Riesling and Pinot Noir are the highlights, with the longer growing season lending towards graceful, expressive wines.

Waitaki Valley map3

Recent expansion into the inland sub-region of Waitaki Valley on the North Otago boundary shows real promise. The loess and limestone/ greywacke/schist soils, warm summers and long dry autumns give varietal intensity, complex fruit and a distinct mineral character to the predominantly Pinot Noir and aromatic plantings.

Waipara Valley map①

Snuggled in the lee of the Teviotdale hills, the valley has three general sites with a mix of soil types, including gravel, clay and limestone. Slightly warmer than the Canterbury Plains, the area is showing growing interest in Riesling.



PICK UP WINE



Koyama Williams' Vineyard Pinot Noir 2013

Region: Waipara Valley, New Zealand RRP $\mathbf{Y7,500}$

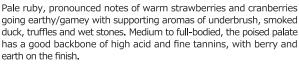
Made with fruit from Gwyn Williams' limestone rich, hillside vineyard in Waipara. The fruit was handpicked, underwent natural malolactic fermentation in barrels for about 6 months, followed by ageing in oak barrels for a further 18 months.





Mountford Pinot Noir 2008

Region: Waipara Valley, New Zealand RRP **¥ 8,500**





Waipara Valley climate & soil

[Climate]

The Waipara Valley is snuggled in the lee of the Teviotdale hills that provide protection from cool easterly winds from the Pacific Ocean just nine kilometers to the east, but leave the valley open to the famed warming nor'wester winds which are a feature of the Canterbury weather. Being in the rain shadow of the Southern Alps ensures low rainfall, abundant sunshine, and often very warm summers, helped by the famed hot, dry nor'wester winds that dry the soil, and require irrigation to mitigate the drought risk. Canterbury's long dry autumns coupled with good diurnal variance help provide phenolic ripeness, complexity and support a variety of styles.

Annual Average Sunshine: 2100 hours Annual Average Rainfall: 648mm

(Soils)

The valley has three general sites - valley floor, hill slopes and river terraces. These three sites are a mix of soil types that include; gravely deposits on the flats and terraces in the central and west of the valley; richer limestone derived clays on hillsides and valley floor to the eastern side; and dry gravely loams over alluvial subsoil in the southern part of the region. The north-facing, moderately sloping terrain provides an ideal suntrap for fruiting vines.

The presence of limestone indicates that the land once formed part of the seabed, as limestone is a calcareous rock formed when marine shellfish and other animals of calcite structure die. The limestone is rich in fossilised shells and skeletal debris from the plants and animals that lived in the ancient ocean.

VC Wineries in Waipara

[Pegasus Bay]

The Donaldson family have been involved in wine since the early 1970's and were pioneers of grape growing and winemaking in the Waipara Valley. They planted their first vineyards in 1986, and first served notice of the region's potential with stunning wines in the 1990s. Pegasus Bay is a family owned and operated affair. Founded by Neurologist Ivan Donaldson, his eldest son Matthew has been winemaker for 20 years. Matthew is assisted by his brother Edward, who is marketing manager. and Paul who is the general manager. The reserve range of wines is dedicated to his wife Christine's passion for opera, and reflected in their names. Pegasus Bay aims to grow grapes of the highest quality, which fully express the features of the vineyard, and to handle these with the utmost respect.



Waipara Valley vineyards Source: Pegasus Bay

Sources : nzwine.com

[Koyama Wines]

Takahiro Koyama's interest in wine first took him to New Zealand in 2003 to study winemaking at Lincoln University, after which he began working at Mountford in Waipara, where he became assistant winemaker in 2007. In 2009, he finally fulfilled a long-cherished dream of releasing a wine under his own label, producing just 100 cases of Riesling and Pinot Noir, made from fruit sourced from Gwyn William's vineyards next door to the Mountford Estate. He has now handcrafted small lots of wines for six vintages, extending his selection of fruit to single vineyards in North Otago. However, the continuing evolution of his Waipara wines is at the heart of living his dream of being a winemaker.

[Mountford Estate]

Mountford Estate is a boutique vineyard and winery, with five acres of Pinot Noir vineyards and five of Chardonnay, tucked into the limestone-rich Waipara Hills. The three single vineyards, The Gradient, The Rise and the Hommage a' L'Alsace all grow on the steepest north-facing slopes. The first vines were planted in 1991 using medium-density plantings, the first wines were made in 1995, and 1998 saw the completion of the winery and the first bottling of Mountford wine on the property. The winery includes a barrel store made out of shipping containers buried under the side of a hill to maintain a cool temperature. Blind winemaker, C.P. Lin, was Chief Winemaker at Mountford for 16 years through to 2013, and was instrumental in crafting their international reputation for elegant, premium quality wines. The team at Mountford Estate place a strong emphasis on attention to detail and use biodynamic practices in the vineyard and traditional Burgundian methods in the winery.

Recommended restaurants: **Christchurch and Waipara**

Although most restaurants and bars in Canterbury are in the main city of Christchurch, there are more restaurants opening in the wine regions as the regions and tourism grow. This time we introduce a highly awarded winery restaurant in Waipara, two exclusive hotel restaurants, and surprisingly a take away in Christchurch.

♦ Pegasus Bay Winery Restaurant

Named New Zealand's Best Winery Restaurant for 5 consecutive years by Cuisine Magazine. With manicured lawns rolling down to a lake, it offers a picturesque setting for lunch, either al fresco or inside the light and airy rustic dining room. The Mediterranean-inspired menu highlights prime local produce. In colder weather the open fire is particularly inviting.

♦ PEDRO'S HOUSE OF LAMB

This Christchurch-based Spanish takeaway is a great place to enjoy New Zealand lamb at its very best. After the 2011 earthquake, the famed Christchurch restaurant reopened as a takeaway service, and has more recently opened a branch in Queenstown. Their signature dish is a Spanish-influenced, slow-cooked dish of whole baby lamb shoulder baked with rosemary, garlic and scalloped potatoes. It is mouth-wateringly good.

◆ THE GEORGE

This luxurious boutique hotel offers innovative cuisine at two award-winning restaurants, 50 Bistro and Pescatore. They are under the guidance of Reon Hobson, who was named Beef and Lamb Ambassador Chef 2015. Lunchtime has a buzzy vibe and a selection of light meals and salads, as well as entrées and grills and desserts. Evenings offer a warm ambience and heartier comfort dishes perfect for relaxing.



Pegasus Bay Prima Donna Pinot Noir 2011(S)

Region: Waipara Valley, New Zealand RRP ¥ 11,500

Produced only in exceptional years, it is a blend of barrels that best reflect the vintage and unique terrior. A vibrant carmine colour. An array of bright red fruit aromas and flavours abound, with dark cherries, raspberries, blackberries, mulberries and purple plums, supported by savoury nuances of barbecued meats, grilled mushrooms and black olive tapenade.





Pegasus Bay Bel Canto Dry Riesling 2011(S)

Region: Waipara Valley, New Zealand RRP ¥ 4,500

The reserve Bel Canto Riesling is fermented to dryness, giving it richness and concentration. A portion was fermented by indigenous wild yeast in old oak, to give extra complexity and depth. Lots of tropical fruit flavours balanced by crisp acidity and a long finished. Very limited quantities produced.

