



# 産地紹介: チリ

## 変貌するチリワイン

### —— 恵まれた自然環境と栽培・醸造技術の躍進 ——

チリは、いわゆる新世界のワイン産地のなかでも460年と長い歴史を誇るワイン生産国。国別生産量では世界で8位ですが、輸出量ではヨーロッパの3大生産国に続いて、金額ベースで第4位、数量ベースにおいても第5位と、隣国アルゼンチンと並んで上位にあります。これまで日本では、「安くて美味しい、コスパがいい」というフレーズがチリワインの代名詞となっていました。近年ではテーブルワインのみでなく、プレミアムワイン造りへのシフトが進み、国際的に評価の高いワインが数多く出てきています。また最近では有機及びバイオダイナミック農法による、高品質なワイン造りの新たな試みが行われています。

#### チリワインの歴史

16世紀半ば	スペイン人征服者とともに渡って来たカトリック宣教師の手によりパイスの苗木(別名ミッション)が持ち込まれる。
1818年	スペインから独立。
19世紀半ば	栽培・醸造技術者をフランスから招聘し、本格的にワイン造りが始まる。1851年には、フランスから大量に苗木が持ち込まれ、マイボ・ヴァレーを始め、セントラル・ヴァレー各地で、パイスに代わりカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カルメネール、ソーヴィニオン・ブラン、セミヨンといったフランス系品種が植え付けられた。
19世紀末	フィロキセラ禍に喘ぐヨーロッパから、多くの醸造家や栽培家がフィロキセラのないチリへ移住。ワインが枯渇し始めたヨーロッパへチリワインが輸出される。1889年には、パリ万国博覧会にチリワインが出品され、その品質が大きな評判を呼ぶ。
20世紀初頭	ヨーロッパのワイン生産復興により、チリワインの需要が落ち込む。さらに世界的な経済不況により、チリの政治経済が混乱。ワインに重税がかけられ、国内消費が減少する中、生産過剰に陥った栽培農家はブドウ樹の新たな植え付けを禁じられた。
1940年代	2度の世界大戦の影響で、農業機械や醸造機械の輸入が禁止され、醸造技術の進歩が滞る。またアルコール中毒患者の社会問題化からワインに高い税金がかけられ、ワイン産業は低迷する。
1970年	社会主義急進派と保守派の政治抗争の末、アジェンダ社会党政権が誕生。農地・企業が国有化され、大手ワイナリーは財産を没収される。
1973年	ピノチェト軍事政権樹立。国有農地の旧所有者への返還が進むが、ワインの輸出市場は閉ざされたままで、1970年代から80年代初めまで、チリのブドウ農家は深刻な生産過剰問題を抱える。
1979年	スペイン、カタロニアのミゲル・A・トーレスがクリコに土地を購入して子会社を設立。ステンレスタンクが導入され、フレッシュ&フルーティなチリワインの味わいが生み出される。
1985年	政府の融資支援やチリワイン公団の輸出策強化により、チリワインの輸出に拍車がかかる。
1990年代初め	世界的なワインブームとカリフォルニアのヴァラエタルワイン登場により、価格面での競争に強いチリワインが北米とヨーロッパへ大量に輸出される。
1990年半ば	ボルドーの有名シャトーや醸造家がチリに投資を行い、国外の生産者との合併事業によるワイン生産が盛んになる。
2007年	日チリ間のEPA(経済連携協定)により、チリワインの輸入関税が段階的に引き下げられる。(2019年4月からは関税ゼロ)
2014年	日本への通関実績は520万ダース(9L/ケース)と、フランスワインに次ぐ第2位の規模にまで成長。
2015年	1-7月の日本への通関実績がフランスを超え、1位となる。

#### 【地理・気候】

チリの国土は南北に細長く、北から南までの総延長は約4,630kmに及ぶ。国土の8割は山岳地帯で、いくつもの峡谷が点在する。北部の砂漠地帯では年間を通してほとんど雨が降らず、中部から南部にかかる南北約1,400kmの地中海性気候の渓谷地にワイン産地が広がる。ワイン産地は南緯30°北部エルキから、最南端南緯38°マジェコまでの一帯は、多様な微気候が存在する。南極海に端を発するフンボルト海流(寒流)とアンデス山脈から吹き降ろす冷気の影響を受け、一年を通じて概して涼しく、昼夜の寒暖の差が大きい。

#### フィロキセラ禍に侵されていない生産国

チリは地形的にも害虫の侵入を受けにくい環境にあり、現在に至るまでフィロキセラの被害に遭っていない世界でも数少ない国の一つ。フィロキセラに侵された国では、耐性のあるアメリカ系品種の台木にヨーロッパ系品種を接木しているが、チリでは、現在もヨーロッパ系品種が自根で栽培されている。

#### 恵まれた自然環境が支える有機栽培

チリでは、有機栽培が広く行われている。その大きな理由の一つとして、バト病など湿度が原因となる病害が発生しにくいことが挙げられる。南アメリカ大陸西岸に沿って北上するフンボルト海流(寒流)が大気を冷却し、海水が蒸発しないため雲がでにくく、結果として降水量が少なくなる。乾燥した地で育つブドウ樹は、カビ害がほとんどないことから、防腐剤散布などに頼らない栽培が容易となる。現在約30社のワイナリーが世界的な有機認証団体による有機農法の認証を受けている。

#### 唯一の無灌漑地域、イタタ・ヴァレー

チリの多くの栽培地域は夏期に雨が降らないことから、灌漑が必要となる。運河と溝から用水路を巡らせ、アンデスの雪解け水を畑に注いでいるが、最近では畑にパイプを張り巡らすドリップ式灌漑が導入され、適切な水分量と正確なタイミングを図った灌漑が行われている。ただし、中南部ピオビオ州のイタタ・ヴァレー(南緯36-37°)は、チリで唯一、灌漑の必要がないドライ・ファーマーミングが可能な産地である。イタタ・ヴァレーは、植民地時代、イエズス会の修道士がチリで最初にブドウ栽培を行った地域とされ、今でも小規模生産者がパイス、サンソー、カリニャンなど初期に持ち込まれたブドウ樹のDNAを引き継ぐ果実を低収量で生産している。

#### PICK UP WINE

資料: Wines of Chile 他

Koyle Costa Sauvignon Blanc

CODE  
9488



**コイレ  
コスタ・ソーヴィニオン・ブラン 2013(S)**

産地: チリ、パレドネス、コルチャグア・コースト  
希望小売価格 **¥2,850**



石英と花崗岩土壌が混じる3つの区画からなる畑のブドウをそれぞれオーク樽、卵形コンクリート製タンク、ステンレスタンクの3つのロットに分けて発酵。ミネラル、オリの旨み成分、オーク樽からのデクスチャーが複雑に絡み合い、個性ある独特の味わい。

Matetic EQ Chardonnay

CODE  
9491



**マデティック  
EQ・シャルドネ 2013**

産地: チリ、サン・アントニオ・ヴァレー  
希望小売価格 **¥3,200**



有機およびバイオダイナミック農法で育成されたブドウを低収量で摘み取り、自生酵母で樽発酵させたこのワインは、豊かなボリュームと切れのよい酸が交差し、塩っぽい旨みを感じられる。魚貝から、肉料理まで幅広く楽しめる柔軟性の高い味わい。

\*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。

## チリの主なワイン生産地域

チリワインの主な生産地域である沿岸部のアコンカグアとアンデス山脈麓のセントラル・ヴァレーを取り上げてご紹介します。

### アコンカグア

【アコンカグア・ヴァレー map①】

サンティアゴの北65kmに位置し、南米最高峰のアコンカグア山(6,956m)を背景に、同名の河川の流域に農地が広がる。晴天日数が年間240～300日を数える長い日照時間により、赤品種が大きな成功を収めている。カベルネ・ソーヴィニオンは19世紀半ばから栽培が始まった歴史ある地域。

強い日差しにより昼間の気温は上昇するが、西の沿岸山脈に刻まれた渓谷から流れ込む冷たい海風と東の山岳地帯から降りてくる冷氣によって夜間は冷却され、昼夜の気温差が極めて大きい。ワインは生き活きとした果実の風味が凝縮され、濃厚な色調を持つ。近年、シラーの栽培が盛んになり、カベルネ・ソーヴィニオンとともに国際的に評価が高い。

年間降雨量:215mm/ 栽培面積:952ha

主要品種:CS, SY, PN, SB

【カサブランカ・ヴァレー map②】

サンティアゴ北西75kmに位置し、チリの白ワインの代表的生産地となっている。沿岸山脈はこの一帯で途切れ、大きく広がる河口部から冷たい海風が大量に流れ込む。それにより冷氣と霧が発生して、非常に涼しい気候が保たれ、この地域独特の澆刺とした果実味を生み出す。新しい産地でありながら、首都から車で約1時間とアクセスも良いことから、2002年にはカサブランカ・ワイン街道が立ち上げられ、地域の観光名所として戦略的なプロモーション活動が開始された。

年間降雨量:540mm/ 栽培面積:1,429ha

主要品種:SB, CH, PN

【サン・アントニオ・ヴァレー map③】

サンティアゴの西100kmに位置し、チリ最南の産地マジェコ・ヴァレーに次ぐ小さなワイン産地。太平洋と沿岸山脈の中間にあり、うねりのある沿岸丘陵地帯が広がる。南極海に端を発するフンボルト海流からの冷たい海風の影響で気温は低く、夏から秋にかけて午前中に霧が多く発生する。かつてはブドウ栽培に不向きな土地と見られていたが、カサブランカ・ヴァレーの成功が後押しした。

年間降雨量:350mm/ 栽培面積:1,728ha

主要品種:SB, CH, PN

### セントラル・ヴァレー

【マイボ・ヴァレー map④】

セントラル・ヴァレーで最も小さな地域であるが、栽培

の歴史は古く、19世紀から続く伝統的な大手ワイナリーが多い。ブドウ栽培は19世紀半ば、フィロキセラがヨーロッパのブドウ畑を荒らす前にボルドーから直輸入した苗木から始まり、ボルドー系赤品種において、早くから大きな成功を収めた。日中の気温はチリのワイン産地のなかで最も高いが、アンデス山脈から吹き降ろす涼風の影響で、昼夜の寒暖差は20℃にも達し、タンニンのしっかりしたワインが生まれる。

年間降雨量:330mm/ 栽培面積:9,000ha

主要品種:CS, ME, CH

【コルチャグア・ヴァレー (ラベル・ヴァレー内) map⑤】

サンティアゴの南180km、ラベル・ヴァレーの南部に位置。昼夜の寒暖差は大きい、沿岸山脈に近い地域は冷たい潮風の恩恵を受け、フルーティーでバランスのよいワインが生まれる。肥沃な平野部から離れた、痩せた土壌の丘陵地帯では、凝縮度としっかりとしたタンニンが備わったブドウからプレミアムワインが生産され、国外のワイン生産者との合弁事業も数多い。中心街サンタ・クルスには、産地の歴史をテーマとした博物館や5つ星ホテルがあり、毎年3月には収穫祭が行われ、多くの人々で賑う。

年間降雨量:592mm/ 栽培面積:23,368ha

主要品種:CS, ME, CN, SY, CH

【クリコ・ヴァレー map⑥】

チリで2番目に大きい生産地で、ソーヴィニオン・ブランの栽培面積が国内最大。2本の河川によって潤うこの産地一帯は、灌漑システムがよく整備され、古くから農業地帯として発展してきた。冬に700mmの雨が集中する湿潤な地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を受けやすい。チリにおけるブドウ栽培とワイン醸造技術の近代化は、1979年 スペイン、ミゲル・A・トーレスがこの地にワイナリーを設立したのを機に、急速に進んだ。

年間降雨量:650mm/ 栽培面積:11,263ha

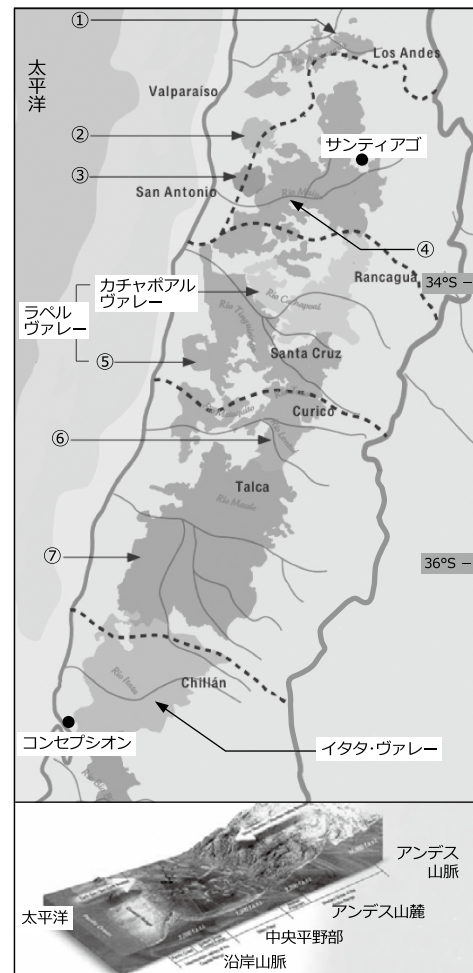
主要品種:CS, ME, CN, SB, CH

【マウレ・ヴァレー map⑦】

サンティアゴ南250kmに位置し、チリにおけるワイン醸造用ブドウ栽培面積のおよそ半分を占める同国最大のワイン産地。長らく国内消費用のワインが生産されてきた地域で、無灌漑で多収量栽培が可能なスペイン系品種、パイスが多く植えられている。近年、フランス系品種への転換が進み、ミドルクラスのワインも造られるようになった。海外資本の経営による大規模メーカーからブティック・ワイナリーまで、様々な規模の生産者が存在。高品質なカリニャンの産地としても知られる。

年間降雨量:735mm/ 栽培面積:16,954ha

主要品種:CS, ME, CN, CA



## ヴィレッジ・セラーズ取扱 チリ生産者紹介

【コイレ Koyle】1885年から6世代に亘ってブドウ栽培・醸造を営むウンドラーガ・ファミリーが2006年に設立したプレミアム・ワイナリー。コルチャグア・ヴァレーで最も標高の高いアルト・コルチャグア地区に畑を所有し、有機およびバイオダイナミック農法を実践。

【マテティック Matetic】サン・アントニオ・ヴァレーでホテル経営をしていたマテティック・ファミリーが1999年に設立したワイナリー。当初より一貫して有機・バイオダイナミック農法でブドウ栽培を行い、重カ式構造のワイナリーでハイクオリティワインを手掛ける。

【テラプラ Terrapura】2006年にアルフォンソ・ウンドラーガが始めた、低価格のヴァラエタル・ワインシリーズ。それぞれの品種特徴をワインに純粋に表現することをコンセプトに、ピュア・テロワールを意味する「テラプラ」とネーミング。

Terrapura Cinco



**テラプラ  
シンコ 2012**

産地:チリ、セントラル・ヴァレー  
希望小売価格 ¥1,680

コルチャグア、クリコ、マウレ・ヴァレーの3地域にまたがる畑からシラー、カルメネール、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、パイスの5つの品種をブレンド。チェリー、ブルーベリーの柔らかな果実に熟したタンニンと清々しい酸味が調和した味わい。



Koyle Royale Carmenere



**コイレ  
ロイヤル・カルメネール 2012**

産地:チリ、コルチャグア・ヴァレー  
希望小売価格 ¥3,200

石の混じるロス・リングスの畑に密植し、1株あたり1kgの低収量に抑えることで凝縮したこのカルメネールは、スミレの香りを放ち、きめ細やかなタンニンが最後まで途切れず、熟成のポテンシャルの高さを感じさせる。



品種略称: CH=シャルドネ, SB=ソーヴィニオン・ブラン, CA=カリニャン, CN=カルメネール, CS=カベルネ・ソーヴィニオン, ME=メルロ, PN=ピノ・ノワール, SY=シラー

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



# Introducing wine producing areas: Chile

## The transformation of Chilean wines

— A blessed natural environment together with advanced viticulture and winemaking —

Among the so-called New World wine regions, Chile boasts the longest winemaking history of 460 years. While it ranks 8th in the world by production volume, it follows the three major producing countries in Europe in export volume on a value basis, and is fifth on a quantity-based, putting it on a par with neighbour Argentina. Until now in Japan, Chilean wines have been known for being “delicious and cheap with good cost performance.” In recent years, however, with a shift from daily to premium wines, Chilean wines have forged an excellent international reputation for many of their wines. Underpinned by a move in the vineyards to organic and biodynamic practices, they have tackled the making of high quality wines afresh.

### Chilean wines timeline

Mid-16th Cent.	Catholic missionaries from Spain planted the first vines in Chile from Pais seedlings.
1818	Independence from Spain.
Mid-19th Cent.	Chilean winemaking enters its modern era with the introduction of Bordeaux varieties in 1851. Large quantities of Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Sauvignon Blanc and white varietal seedlings were planted in Maipo and the Central Valleys.
Late 19th Cent.	Chile is the only large-scale producer never to have a phylloxera outbreak. The epidemic in Europe saw many European viticulturalists and winemakers emigrate to Chile. Exports to Europe grew, and in 1889 Chilean wines exhibited at the Paris World's Fair garnered a reputation for quality.
Early 20th Cent.	As wine production in Europe grew post-phylloxera, demand for Chilean wine fell. In addition to a global economic recession, a heavy domestic tax on wine cut alcohol consumption, and production declined.
1940s	A ban on importing agricultural and machinery and winemaking equipment during World War II hastened decline and stagnation in the industry, further weakened by the political climate. Nearly half of all Chilean vines were uprooted.
1970s	With the Allende Socialist government coming to power, farmland and companies were nationalized, and leading wineries had their property confiscated.
1973	With the establishment of the Pinochet military regime, state agricultural land was returned to private owners. However, with the export market closed from the early 1970s through the 1980s, Chile's grape growers faced serious overproduction problems.
1979	Wine producer Miguel A. Torres from Catalonia in Spain, established a subsidiary to buy land in Curico Valley. They introduced stainless steel tanks, and began producing fresh and fruity styles of Chilean wines.
1985	Chilean Government support and establishment of the Chilean Wine Corporation boosts wine exports.
Early 1990s	The global wine boom gives Chilean wines a strong price competitive position, with large quantities exported to North America and Europe.
Mid 1990s	Famous Bordeaux chateau and winemakers invest in Chile, with wine production by joint ventures with foreign producers becoming popular.
2007	An EPA (Economic Partnership Agreement) signed between Chile and Japan, includes reducing import duties on Chilean wines in steps down to zero in April 2019.
2014	Japanese customs statistics show Chile is the second largest importer after French wine.
2015	Japanese customs statistics show Chile has passed French wine imports as Japan's largest wine importer by country of origin.

Sources : Wines of Chile

### Geography and climate

Chile is a long thin country, stretching 4,630km from north to south. 80% of the land is in mountainous areas, interspersed by canyons. There is little rain in the north, which is a desert region. The wine producing regions are spread in the valley areas in the middle of the country that enjoy a Mediterranean climate. It stretches approximately 1,400km from north to south, with Santiago in the middle. The northern-most region, Elqui Valley, lies at 30° latitude, while Malleco Valley in the south is at 38°. There are a variety of microclimates. Cold air flowing down from the Andes Mountains and cool sea breezes from the Humboldt Current contribute to large temperature variations between day and night throughout the year.

### A phylloxera free country

Due to the dry summer season, Chilean vineyards resist infestation, and natural geographic barriers have protected the country from the arrival of phylloxera and other diseases. It is one of the few countries in the world never to suffer from phylloxera. In countries affected by phylloxera, European grape varieties were grafted on to American rootstock. In contrast, European-based varieties grown in Chile are propagated on their natural roots.

### Organic viticulture leverages the natural environment

In Chile, organic viticulture is widespread. One of the main reasons is that diseases caused by humidity such as downy mildew are less likely to occur. The Humboldt Current flowing north along the South America coast produces a cooling effect, but curiously, when it hits Chile's northern coastline it produces clouds and fog, but little or no precipitation. As a result, grapes grown on dry land aren't threatened by mould, and the absence of these threats allows producers to reduce their dependence on chemical agents in their vineyards. Currently about 30 wine producers have had their vineyards certified organic by recognized global certification organizations.

### The only regions where irrigation isn't required

In most growing regions in Chile the absence of rain in summer means irrigation is required. The water comes in the form of melting snow in the Andes, feeding a series of canals, with irrigation historically carried out in a flood plain style. More precise and efficient drip irrigation has been introduced in recent years, producing low yields of higher quality fruit.

Itata Valley and Bio Bio Valley in the south (latitude 36-37 °) are the only regions where irrigation isn't required. Winegrowing was established in Itata Valley in colonial times, with the first grapes grown in Chile planted here. Today there are still small-scale growers of Pais, Cinsault, and Carignan grapes that were introduced in colonial times, with the dry farming producing low yields.

### PICK UP WINE

CODE  
9488



**Koyle**

**Costa Sauvignon Blanc 2013 (S)**

Region: Paredones, Colchagua Costa, Chile

RRP ¥2,850



A mix of quartz and granite soil in 3 vineyards with different exposures, with fruit from each vineyard picked and vinified separately in different materials: oak barrels, egg-shaped concrete tanks, and stainless steel tanks. The resulting blend of aromas, balance and mineralogy express this unique site in every bottle.

CODE  
9491



**Matetic**

**EQ Chardonnay 2013**

Region: San Antonio Valley, Chile

RRP ¥3,200



Fruit from the estate's low-yielding organic and biodynamic vineyards in Rosario Valley was barrel fermented with indigenous yeast. Bursting with rich honey and peach aromas, and a distinctive salty-savoury contrast. Fresh and lively on the palate, with a concentrated, long and lingering finish.

All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. (S) after the vintage signifies Screw Cap. RRP=Recommended Retail Price.



## Main wine producing regions

We take a look at the main wine producing regions, Aconcagua in the north, and the Central Valley.

### Aconcagua

#### Aconcagua Valley — map①

Located 65km north of Santiago, vineyards are laid out among farmland in the Aconcagua River basin, against the backdrop of Mt. Aconcagua, South America's highest at 6,956m. Noted for long hours of sunshine with 240-300 sunny days a year, which make red varieties a great success. Growing of Cabernet Sauvignon began here in the mid-19th century. Although daytime temperatures rise in the strong sunshine, cold sea breezes from the west and cool air flowing down from the mountains in the east providing a cooling influence, with large temperature variations between day and night. It produces wines with condensed and lively fruit flavours, and a rich quality. In recent years Syrah has become more popular, and the Cabernet Sauvignon has an international reputation.

Annual rainfall: 215mm / area: 952ha

The main varieties: CS, SY, PN, SB

#### Casablanca Valley — map②

Located 75km northwest of Santiago, it is a typical Chilean white wine region. A break in the coastal mountain range allows the cold sea breeze to sweep inland up a large estuary. With the cold air and fog coming in, the cool climate produces fruit with a lively acidity unique to the region. A relatively new wine region, approximately 1 hour from Santiago with good access by car, the launch of the Casablanca Wine Route in 2002 is part of strategic promotions to build tourist attractions in the region.

Annual rainfall: 540mm / area: 1,429ha

The main varieties: SB, CH, PN

#### San Antonio Valley — map③

Located 100km west of Santiago, this is Chile's second smallest wine region after the southern regions in Malleco Valley. Set between the Pacific Ocean and coastal mountains, the temperature is influenced by cold sea breezes generated by the Humboldt Current flowing up from the Antarctic Ocean, which brings fog most mornings in summer and autumn. Once seen as unsuitable for growing grapes, the success of Casablanca Valley caused a re-evaluation.

Annual rainfall: 350mm / area: 1,728ha

The main varieties: SB, CH, PN

### Central Valley

#### Maipo Valley — map④

While it is the smallest region in the Central

Valley, it has a long history of winemaking, with many of the leading wineries dating back to the 19th century. Seedlings were imported from Bordeaux before phylloxera set in, and the area enjoyed early success with Bordeaux red varieties. During the day it has highest temperature of all Chilean wine regions, but with the influence of the cool breezes that blow down from the Andes, the temperature difference between day and night can be as much as 20 degrees, a cooling influence that contributes to the firm tannins.

Annual rainfall: 330mm / area: 9,000ha

Main varieties: CS, ME, CH

#### Colchagua Valley (Rapel Valley) map⑤

180 km south Santiago, it is located in the southern part of the Rapel Valley. Although the region experiences large day to night temperature differences, it benefits from the cold sea breeze near the coastal mountains, producing fruity wines with good balance. Away from the fertile plains, the hills have poor soils, ideal for producing fruit for premium wines with concentrated flavours and firm tannins. The region boasts numerous joint ventures with international wine producers. The city center of Santa Cruz is home to the Colchagua Museum and a 5-star hotel. Each March it hosts the Vendimia de Santa Cruz Wine Festival, that coincides with the harvest season.

Annual rainfall: 592mm / area: 23,368ha

The main varieties: CS, ME, CN, SY, CH

#### Curico Valley — map⑥

The largest wine producing region in Chile for Sauvignon Blanc. Located in a valley with two rivers, it has been an agricultural area since ancient times, and has a well-developed irrigation system. The region enjoys a humid Mediterranean climate with rainfall concentrated in winter, and is easily affected by Pacific Ocean anticyclones. The modernization of viticulture and winemaking in Chile began here in 1979 when Miguel A. Torres from Spain established their winery.

Annual rainfall: 650mm / area: 11,263ha

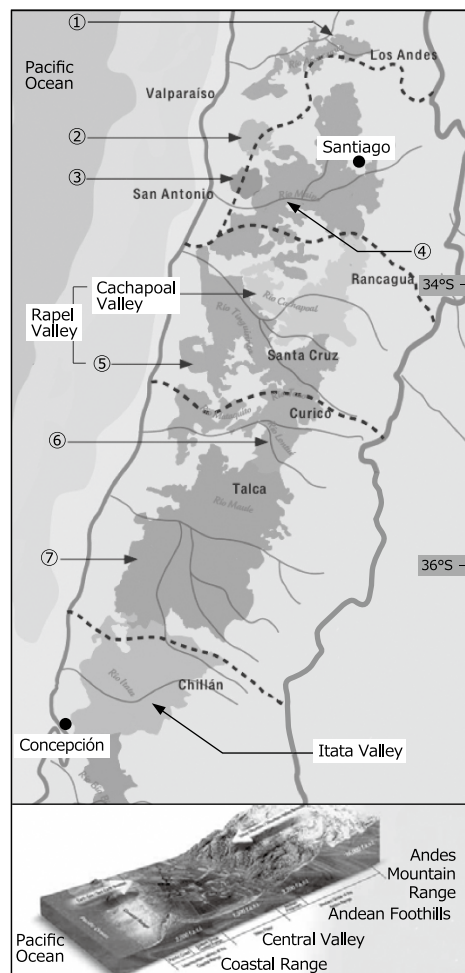
The main varieties: CS, ME, CN, SB, CH

#### Maule Valley — map⑦

Located 250km south of Santiago, it is a long-established winegrowing center for domestic consumption, based on Spanish varieties such as Pais that are grown without irrigation. In recent years, there has been a switch to French grape varieties, and more premium winemaking. There is a wide variety in the scale of producers, from boutique wineries to large-scale producers with international capital and management. Also known as a producer of high-quality Carignan.

Annual rainfall: 735mm / area: 16,954ha

The main varieties: CS, ME, CN, CA



## Chilean winemakers at Village Cellars

**Koyle.** The winemaking history of the Undurraga family in Chile dates back 6 generations to 1885. In 2006, the latest generation, pursuing a long-held dream to handcraft premium wines, established Koyle in the high altitude Alto Colchagua district in the Colchagua Valley, where they are committed to organic and biodynamic viticulture.

**Matetic.** The Matetic family, well known for their hotel management business, established their winery in the San Antonio Valley in 1999. From the start their focus has been on producing premium wines, with organic and biodynamic practices in the vineyards, and a state-of-the-art gravitational flow winery.

**Terrapura.** Long-time friends Alfonso Undurraga and Jose Miguel Ovalle established Terrapura – meaning 'pure terroir' – in 2006, to create an affordable range of pure varietal wines.

CODE  
9572



### Terrapura Cincos 2012

Region: Central Valley, Chile

RRP ¥1,680

A blend of Syrah, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Pais, from vineyards in three regions across the Maule Valley. It is an intense red ruby colour, with cherry, blueberries and toasted notes, with soft tannins and refreshing acidity.



CODE  
9487



### Koyle Royale Carmenere 2012

Region: Colchagua Valley, Chile

RRP ¥3,200

The grapes were picked in extremely small, select parcels (one plant per bottle) from high-density vines in the Los Lingues Vineyards. Pure and clean forest aromas, with spice and herbal notes. The palate is juicy and smooth, with firm velvety tannins and a long, lingering finish.



Varietal abbreviations: CH = Chardonnay, SB = Sauvignon Blanc, CA = Carignan, CN = Carmenere, CS = Cabernet Sauvignon, ME = Merlot, PN = Pinot Noir, SY = Syrah