

オーストラリア、ヴィクトリア州
 アッパー・ゴルバーン
 設立：1982年
 オーナー：リッチー・ファミリー
 主任醸造家：デイヴィッド・リッチー
 自社畑：26ha



Upper Goulburn, Victoria
 Est.: 1982
 Owner: Ritchie Family
 Chief Winemaker: David Ritchie
 Est. vineyards: 26ha
 URL : www.delatitewinery.com.au

7世代続くファミリー

デラタイトは、1968年にアッパー・ゴルバーン地方にはじめてブドウを植えたパイオニア・ワイナリーです。6世代にわたりアッパー・ゴルバーン西部で放牧と種子生産の事業をしていたロバート&ヴィヴィアン・リッチー夫妻は、サウス・オーストラリアワイン産業界の伝説的な存在で、友人でもあるジム・アーバインから、自分たちのなだらかな牧草が将来、素晴らしいブドウ畑になるだろうと助言を受け、デラタイト地区にブドウを植えました。

その後、1974年から1981年までブラウン・ブラザーズにブドウを販売していましたが、1982年にワイナリーを興し、自社ワインを手がけるようになりました。2005年から息子デイヴィッドがワイナリー事業を引き継ぎ、冷涼気候を生かしたワインが造られています。

ヴィクトリア高地におけるバイオダイナミック・アプローチ

現在26haあるデラタイトの自社畑は、マンズフィールド近くマウント・ブラー山麓に連なる丘陵地の中腹（標高450-500m）に広がっています。ヴィクトリア北東部からアッパー・ゴルバーンに続くこの高原地帯は、クイーンズランド州北部ケアンズからヴィクトリア州南西部グランピアンズまで伸びるグレート・ディヴァイディング・レンジ（オーストラリア最大級の山脈）の一部で、ヴィクトリアン・ハイカントリーと呼ばれています。標高400mほどの冷涼地にあり、冬には周りの山脈の雪景色が絶景です。

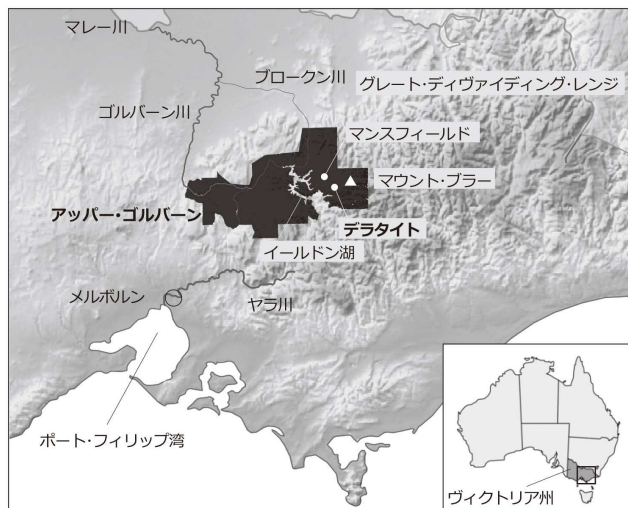
畑の地勢は傾斜地と北東から北西へ向かう方角によって様々で、主に300-350万年前の石炭紀時代からの赤色鉄鉱石、泥岩や頁岩（両面が赤色）土壌が分布しています。また畑の表土には、この一帯が地殻変動以前は湖や海の底であったことを示す化石が混ざっています。

デラタイトがブドウ畑を開墾した当初の1968年から1976年までに植えられた品種は、シラーズ、カベルネ・ソーヴィニオン、リースリング、ゲヴェルツトラミネールとピノ・ノワールで、その後メルロとマルベック（1978年）、シャルドネ（1982年）、ソーヴィニオン・ブラン（1986年）、ピノ・グリ（1996年）が植え付けられました。

2005年からはすべての畑をバイオダイナミック農法に切り替え、ルドルフ・シュタイナーの提唱による太陰暦に基づいた農業暦に従って種まきや収穫などを行う他、肥料としては牛糞や水晶粉などを畑に撒いています。

さらにクオリティを追求した新しい展開

デラタイトは、アロマティックな白と赤のブレンドワインで広く知られていましたが、2006年からピノ・ノワールとシラーズに力を入れるようになりました。2012年にはブドウ栽培を始めて45年、また自社でワインを造り始めて30年を迎え、「エステート・レンジ」に加えて、さらなるクオリティを追求した「リザーヴ」と「ハイ・グラウンド」のリリースを始めました。「ハイ・グラウンド」は、自社畑のブドウとワイナリーから50km圏内のストラスポギーおよびマンズフィールド付近にあるキング・ヴァレーの契約畑のブドウから造られ、「リザーヴ」と「エステート」は100%自社畑のブドウから造られます。



■デラタイト生産者インタビュー

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」

2022 夏 掲載記事

<http://bit.ly/3Rk2FDh>



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12278	Pet Nat (Crown Cap)	2022	発泡白	¥3,600
12701	High Ground Chardonnay	2022	白	¥2,800
12277	Mansfield White	2021	白	¥3,150
12700	Deadman's Hill Gewurztraminer	2023	白	¥3,200
12832	Hell's Window	2023	オレンジ	¥3,500

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。

(2024年4月更新)



ペット・ナット (王冠) Pet Nat (Crown Cap)

爽やかなレモンや甘いペイストリーが香り、優しい泡の舌触りで、フレッシュな風味とともに柑橘やイーストの旨みが広がる。全房圧搾した果汁を自然発酵。リースリング78%/ゲヴェルツトラミネール22%。
ベースワインに残糖が残っている状態でボトリングし、ボトル内で瓶内二次発酵。無清澄・無濾過。
残糖7.2g/L (2022年)



ハイ・グラウンド・シャルドネ High Ground Chardonnay

ふくらみある完熟した核果、レモンやグレープフルーツを思わせるフレッシュな酸味が心地良く引き締め、冷涼気候の高地が育むピュアな味わいを表現。全房圧搾し、16-27℃で27日間かけて発酵（自然発酵40%）。MLFなし。無清澄、最小限のフィルターをかけ瓶詰め。



マンスフィールド・ホワイト Mansfield White

香り高いアロマ、ライムや蜂蜜の風味に伸びやかな酸。バイオダイナミック栽培のピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、シャルドネ、リースリング、ヴィオニエの5品種をフィールド・ブレンド。自然発酵し、無清澄・無濾過で最小限のSO2を添加して瓶詰め。



デッドマンズヒル ゲヴェルツトラミネール Deadman's Hill Gewurztraminer

ゲヴェルツトラミネール特有のジャコウと砂糖、ナッツが混じった香り。香りからは甘さを感じられるが、切れがあり、クリーンなフィニッシュでドライな仕上がり。大樽熟成による、複雑なスパイスさが際立つ。
残糖14.42g/L(2023年)



ヘルズ・ウィンドウ Hell's Window

バイオダイナミック栽培したゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、リースリングを同日に収穫。赤ワインのように果皮とともに自然発酵させ(混醸)、フレンチオーク旧樽で5ヶ月間静置。果皮由来の心地良い渋みがある。無清澄・無濾過でSO2の添加を最小限に抑えて瓶詰め。わずかな濁りと発泡がみられることがある。

*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。

(2024年4月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社