

# Frankland Estate

## フランクランド・エステート

所在地：西オーストラリア州 フランクランド・リヴァー  
設立：1988年  
オーナー：ハンター・スミス&エリザベス・スミス  
主任醸造家：ブライアン・ケント  
自社畑：40ha  
年間生産量：20,000ダース



Frankland River, Western Australia  
Est. : 1988  
Owner: Hunter Smith & Elizabeth Smith  
Chief Winemaker: Brian Kent  
Estate Vineyards: 40ha  
Annual production: 20,000 dozen  
URL: <https://franklandestate.com.au/>

### プロフィール

フランクランド・エステートは、1988年西オーストラリア南西部、フランクランド・リヴァーにバリー・スミスとジュディ・カラムにより設立されました。1970年代、フランクランド・リヴァーに広大な土地を所有し、羊毛業を営んでいたバリーとジュディが牧草地を開墾してブドウを植えたのが始まり。後に娘のエリザベスと息子のハンターが加わり、家族経営のもとで、この地ならではの独特のテロワールを反映した高クオリティワインが造られています。フランクランド・エステートの全畑は2009年にACOオーガニック認定を受けました。

スミス・ファミリーは涼涼気候の特徴を生かしたワイン造りに取り組み、設立時からリースリングに力を入れ、粘土質や砂利質など異なる土壌ごとにリースリングをリリースするなど、フランクランド・リヴァーにおけるリースリングの可能性を広く知らしめました。またオーストラリアのリースリングの発展・普及と理解を深める目的で、長年に亘り、リースリングの国際的なカンファレンスを主催してきました。

セカンドラベル「ロッキー・ガリー」シリーズは、フランクランド・リヴァーの栽培農家のブドウから造られ、早くからバランスよく、親しみやすい味わいに仕上げられます。

### フランクランド・リヴァー

フランクランド・リヴァーは、西オーストラリアでは最も涼涼で孤立したブドウ栽培地域です。この産地の特徴はフランクランド川に沿って形成された谷にあることで、その地形が冬と夏の特有の微気候を生み出します。

冬と春は、谷が冷えた陸の空気を吸い込み、その冷気を40Km南の南極海へと逃がすため、陸から海へと風が発生し、谷間に冷気が留まらず、霜による被害の危険性が少なくなります。夏には南の海の涼しく湿った空気が谷間に流れ込み、北の内陸へと流れるため、午後は谷の気温が下がり、ブドウはゆっくり時間をかけて育ちます。

フランクランド・リヴァーは1960年代から80年代にかけ、スミス・ファミリーのような小さな家族たちによってブドウが植えられ、徐々にワイン産地として発展していきました。いくつも続く丘陵地の土壌は、鉄鉱石の上層をフランクランド川流域に広がる砂利質が覆っています。昼夜の寒暖差が大きいこの地域で、とくにリースリングとシラーズは大きな成功を収め、今日1,600haのブドウ畑が存在します。

### アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード

ワイナリー設立時、最初に開墾した畑「アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード」では、ブドウは有機栽培され、低収量で摘み取られたブドウから凝縮した風味のワインが造られます。土壌は、鉄鉱石を多く含む砂利とロームが混ざった表土と保水性ある粘土質の下層土の二層から構成され、酸化鉄の濃い土色から「コーヒーロック」とも言われます。1988年にリースリングとシラーズが植えられた後、畑は現在の24haまで徐々に拡大され、ポルドー品種とシャルドネが加えられました。この畑のポルドー品種から造られるのが「オルモズ・リウォード」です。オルモズ・リウォードは、カベルネ・フランを主体にしたポルドーブレンドのワインで、最初にフランクランド・リヴァーのプレミアムワイン産地としての潜在性を説いたカリフォルニアの栽培専門家、ハロルド・オルモ博士への敬意（リウォード=褒美）を込めて命名されています。

■西オーストラリア州政府主催  
オンライン試飲セミナー開催報告記事  
(2020年12月開催)



<https://bit.ly/3fXDYw9>

■フランクランド・エステー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秋掲載記事



<https://bit.ly/3Ri3nkw>

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
13010	Rocky Gully Riesling	2024	白	¥2,700
13011	Rocky Gully Shiraz	2022	赤	¥2,700
12646	Rocky Gully Cabernets	2020	赤	¥2,600
12923	Riesling	2023	白	¥3,800
13008	Chardonnay	2023	白	¥3,700
12910	Shiraz	2021	赤	¥3,750
13007	Cabernet Sauvignon	2022	赤	¥3,700
12753	Isolation Ridge Vineyard Riesling	2022	白	¥4,800
13005	Isolation Ridge Vineyard Syrah	2022	赤	¥5,000
13012	Smith Cullam Riesling	2023	白	¥9,500
13013	Smith Cullam Syrah	2019	赤	¥13,000
12853	Olmo's Reward	2020	赤	¥9,500

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](mailto:wine@village-cellars.co.jp)  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



**ロッキーガリー・リースリング**  
Rocky Gully Riesling

柑橘と青リンゴのアロマで、フルーティで爽やかなライトボディで、洗剤とした酸があり、余韻はドライ。複数の契約畑のブドウから、早くからバランスよく楽しめる。  
残糖0.2g/L(2024)



**ロッキーガリー・シラーズ**  
Rocky Gully Shiraz

プラムやブラックベリー、チェリーの果実をスパイスが彩り、ほどよい酸味と繊細なタンニンが冷涼地らしい清涼感を添える。少量のトゥリガ・ナショナルとマルベックが複雑さとアロマを加味。



**ロッキーガリー・カベルネズ**  
Rocky Gully Cabernets

カベルネ・フランを主体にメルロ、マルベックをブレンドした芳香な赤フローラルなラズベリーとプラムの香りにスパイスの風味が混じり、ジューシーな口当たりで、きめ細やかなタンニンが伴う。



**リースリング**  
Riesling

ライムと花の芳香なアロマに、ほのかな火打ち石の香り立ち。硬質なミネラルとしっかりした酸が果実味を覆い、ドライに引き締まったフィニッシュが続く。  
残糖6.7g/L (2023)



**シャルドネ**  
Chardonnay

桃、ネクターの果実に杉、ナッツ、スパイスなどオーク樽の風味が混じる。快活な柑橘系の酸とクリーミーさのバランスがよく、エレガントにまとまっている。3区画のブドウを自生酵母で樽発酵させ、8ヶ月間樽熟成。



**シラーズ**  
Shiraz

ラズベリーなどの赤い果実を、スターアニスや黒胡椒などの複雑なスパイス、鉄鉱石土壌由来のタンニンが彩る。香り高いミディアムボディ。クローン (Houghton, 470, 174) の3種使用し、約5%を全房発酵。フレンチオークのパンション樽(500L)で14ヶ月間熟成。



**カベルネ・ソーヴィニヨン**  
Cabernet Sauvignon

ブラックベリーに黒オリーブ、黒胡椒などのスパイシーな風味が混じり、複雑な香り立ち。凝縮した力強い果実味は緻密で、しなやかに洗練され、きめ細やかなタンニンが余韻に伴う。



**アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード・リースリング**  
Isolation Ridge Vineyard Riesling

ライムやトロピカルフルーツの快活なアロマ。鮮やかなライムの果実味をピュアな酸とミネラルが貫き、微かな塩味を帯びた長い複雑な余韻が続く。全房圧搾し低温発酵後9ヶ月間熟成。残糖4.8g/L (2022)



**アイソレーション・リッジ・ヴィンヤード・シラー**  
Isolation Ridge Vineyard Syrah

スパイスや白胡椒の複雑なノーズ。香り高く凝縮した果実を酸とミネラル、精緻なタンニンが支える。「コーヒーロック」と言われる赤茶けた土壌で栽培される2種類のクローンのシラーズに少量のヴィオニエをブレンド。フレンチオーク大樽で14ヶ月間熟成。



**スミス・カラム・リースリング**  
Smith Cullam Riesling

ほのかな甘み、サテンのような質感のもと、ジューシーな酸味が真っ直ぐに貫く。ミネラル感が際立つドライな余韻。1,000Lのフレンチオークのフードル (40%) とステンレス槽(40%)で4週間かけて発酵。フレンチオーク樽で澱とともに9ヶ月間熟成。残糖21g/L (2023)



**スミス・カラム・シラー**  
Smith Cullam Syrah

カリンやプラムの凝縮した果実にアニスなどのスパイスと土っぽさが溶け込み、緻密なタンニンが全体を包み込む。少量のヴィオニエとムールヴェードルがテクスチャーに複雑さを加え、優雅さと風格を備える。特定区画のブドウを全粒で浅めの開放式発酵槽で発酵、フレンチオーク大樽(3,500L)で15ヶ月間熟成。



**オルモズ・リワード**  
Olmo's Reward

カベルネ・フラン主体のボルドーブレンドで、同ワイナリーのフラッグシップ。香り高い果実の風味と滑らかに熟したタンニンが調和した重層的味わい。エレガントな気品、長期熟成に向くストラクチャーを備える。プレミアムワイン産地としてのフランクランド・リヴァーの潜在性を説いたカリフォルニアの栽培専門家、ハロルド・オルモ博士への敬意を込めて命名された。500Lのフレンチオーク・パンション樽で15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。

(2024年12月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社