

Lawson's Dry Hills

ローソンス・ドライ・ヒルズ



LAWSON'S DRY HILLS
— MARLBOROUGH —

ニュージーランド、マールボロ
設立：1992年
オーナー：ティム&ポーリン・エヴィル
設立者：ロス & バーバラ・ローソン
主任醸造家：マーカス・ライト
自社畑：40ha
年間生産量：60,000ダース



Marlborough, New Zealand
Est. : 1992
Owner: Tim & Pauline Evill
Founder: Ross & Barbara Lawson
Chief winemaker: Marcus Wright
Estate Vineyards: 40ha
Annual production: 60,000 dozens
URL : <http://www.lawsonsdryhills.co.nz/>

ゲヴェルツトラミネールのパイオニア

ローソンス・ドライヒルズは、1982年ロスとバーバラ・ローソン夫妻がマールボロにゲヴェルツトラミネールを植え付けたことに始まります。当初、ブドウはすべて他のワイナリーに販売していましたが、1992年から自社ブランドでの生産をスタートしました。ワイナリー設立時からのアイコンであるゲヴェルツトラミネールに加え、リースリング、ピノ・グリのリリースをはじめ、優れた白ワインの造り手として知られるようになりました。特にゲヴェルツトラミネールとソーヴィニオン・ブランではニュージーランド国内で高い評価を受けています。ローソンスのワインは安定したクオリティとリーズナブルな価格で国際的ブランドを確立しました。

畑

マールボロのサブ・リージョンであるワイラウ、ワイホパイ、アワテレ・ヴァレー地区に自社畑を所有。異なる地域の土壌や微気候の特性を活かし、他地区のブドウをブレンドすることで、それぞれローソンスのワインのスタイルが生み出されます。

●ワイラウ・ヴィンヤード：乾燥した内陸部ワイラウ・ヴァレー西側の山から海まで流れる長さ170kmのワイラウ川周辺のエリア。石が多く混じる粘土質土壌で、トロピカル、パッションフルーツ、柑橘類の成分とジューシーな風味をワインに与える。

●ワイホパイ・ヴィンヤード（サザン・ヴァレー）：氷河の流出により形成された粘土質堆積土壌で、河川システムがそれほど広範囲でないため、石が多く混じるローム層が広がる。また標高が高く（400-500m）比較的気温が低いことからハングタイムが長いいため、濃厚で、深みのある風味のブドウが実る。

●ブラインド・リヴァー・ヴィンヤード（アワテレ・ヴァレー）：シルト・ローム層で、河岸段丘にある土壌は水はけの良い氷河期に形成された砂利と石の多い浅い粘土層の上層を風で運ばれてきた黄土が覆う。多様な岩石の地層が広がり、ミネラル分豊富で、保水性が低いため、ブドウの生育と収量が制限される。ワインには熟した力強い果実の特徴が見られる。

自然環境に優しい取り組み

- ・ Sustainable Winegrowing New Zealand : ワイナリーが自然環境に責任を持ち、高品質ワインを生産できるようにする積極的な管理システム
- ・ ISO 14001 取得

The Family of Twelve

12のワイナリーが共同し、NZ ファインワインの海外普及活動をするグループ「The Family of Twelve」のメンバー。

評価・受賞

- ・ ゲヴェルツトラミネール 2016 : Riedel New Zealand Champion Gewürztraminer trophy at the 2018 New Zealand Wine of the Year Awards
- ・ 2018 NZ Wine OF THE YEAR AWARDS GOLD/ TROPHY

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11671	Sauvignon Blanc	2020	白	¥2,500
11349	Riesling	2017	白	¥2,500
11647	Gewürztraminer	2018	白	¥2,500
11579	Pink Pinot	2020	口ゼ	¥2,500
11207	White Label Pinot Noir	2018	赤	¥2,650
11672	Reserve Sauvignon Blanc	2020	白	¥2,800
11584	Reserve Pinot Gris	2019	白	¥2,800
11735	Reserve Chardonnay	2020	白	¥3,200
11264	Reserve Pinot Noir	2017	赤	¥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。

(2021年9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



ソーヴィニオン・ブラン
Sauvignon Blanc

弾けるようなシトラスとパッションフルーツのアロマで、白亜質な伸びやかな酸がある。わずかにオリとともに樽熟成させたワインをブレンドし、テクスチャーに幅と複雑味を与えている。



リースリング
Riesling

レモンの花、ライムのアロマで、快活な酸とほのかな甘みがミネラル感を引き立てる。最後に火打ち石のニュアンスとネクタリンの軽やかな甘みが残る。残糖10g前後/L



ゲヴェルツトラミネール
Gewürztraminer

バラの花やライチにカルダモンなどのエキゾチックな香り立ち。柔らかな甘みとコクがあり、凝縮した果実の風味が広がる。ステンレスタンク発酵させたワインにプレス果汁を樽発酵させ、数ヶ月澱とともに熟成したものをブレンドしている。



ピンク・ピノ
Pink Pinot

赤い果実や白い柑橘の花のアロマで、フレッシュな果実味と爽やかな酸をほのかなミネラルが引き締める。マールボロの海岸に近い砂利質土壌のピノ・ノワールにピノ・グリ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリングをそれぞれ少量ブレンド。



白ラベル・ピノ・ノワール
White Label Pinot Noir

チェリーとベリーのにんにくなどにバニラなどオーク由来のニュアンスが混じり、優しいタンニンとジューシーな果実味が口中を満たす。50%をステンレス槽、50%をフレンチオーク樽で9ヶ月間熟成してブレンド。



リザーヴ・ソーヴィニオン・ブラン
Reserve Sauvignon Blanc

凝縮したパッションフルーツ、柑橘をハーブの青い香りが縁取り、瑞々しい果実に明るくトロピカルな酸が快活に際立つ。11~13℃の低温で3週間かけてゆっくり発酵（10%は旧樽で自然発酵）し、澱を攪拌しながら5ヶ月間熟成。



リザーヴ・ピノ・グリ
Reserve Pinot Gris

洋梨のシロップ漬けや蜂蜜の豊潤な香り、ドライな風味の中に心地よいほのかな甘さがあり、繊細な酸が爽やかでまとまりのある余韻に導く。手摘みしたブドウ（全体の約3割）はフレンチオーク旧樽で自然発酵、熟成し、ほどよいボディと豊かなストラクチャーを加える。



リザーヴ・シャルドネ
Reserve Chardonnay

柑橘の果実がオーク樽のスパイシーな風味に溶け込み、ミネラルと豊かな酸が伴ったテクスチャーが広がる。フォーカスされた果実味と長い余韻があり、10年の熟成に耐えうる資質がある。低収量で摘み取ったブドウを100%樽発酵。



リザーヴ・ピノ・ノワール
Reserve Pinot Noir

鮮やかなレッドベリーとダークチェリーの果実とスイートなオークの香り立ちで、リッチで凝縮感あるしなやかな口当たり。深みと複雑が噛み合わせ、フィニッシュにスパイシーなオークの風味が残る。ワイホパイ・ヴァレーにある自社畑とバーズレイの畑の5つの区画の畑から造られる。

*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。

(2021年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680