

Nepenthe

ネペンス

NEPENTHE

南オーストラリア州アデレード・ヒルズ
設立：1994年
オーナー：オーストラリアン・ヴィンテージ
醸造家：ジェームス・エヴァース
自社畑：130ha
年間総生産量：50,000ダース



Adelaide Hill, S.A
Est. : 1994
Owner: Australian Vintage Ltd.
Chief winemaker: James Evers
Estate Vineyards: 130ha
Annual production: 50,000 dozens
URL : <https://www.nepenthe.com.au/>

プロフィール

ネペンスはブドウ畑を持つことを夢見ていたエド・トウェッデルが1980年代初め、アデレード・ヒルズ、レンズウッドに土地を購入し、ブドウを植えたことに始まります。

アデレードの東郊外に位置するアデレード・ヒルズは標高 400m の高地に丘陵地帯がつづき、冷涼な気候のもとで高品質なソーヴィニオンブラン、シャルドネ、ピノ・ノワールの産地として注目されています。

1990年代半ばには息子ジェームズがブドウ栽培に関わる傍ら、ワイナリーの経営を指揮し、1997年に栽培・醸造学で名高いローズウォーシー大学の講師ピーター・レスクをワインメーカーに迎え入れ、トウェッデル・ファミリーは自社ブランドでワインをリリースしました。

ネペンスのワインは早くから人気を集め、ワイン評論家ジェームズ・ハリデーは代表的著書「オーストラリア&ニュージーランドワイン・コンペティション」2001年版で、ネペンスを4つ星半（5つ星中）と評価し、もっともエキサイティングな新参ワイナリーのひとつと絶賛しました。

オーストラリアン・ヴィンテージ社のグループ傘下となった後、レンズウッドに加え、チャールストン、バルハナー、ハートドルフにも自社畑を拡大し、現在約 130ha の自社畑を所有しています。

アデレード・ヒルズ

アデレードの東約 10km に位置し、標高 400m の高地に丘陵地帯が広がる。昼夜の寒暖差が大きく、夏期シーズンでも夜は冷え込み、そのためブドウの酸が高く保持され、ワインには特徴的な酸味が備わり、アデレード・ヒルズのトレードマークとなっている。

アデレード・ヒルズは比較的新しい産地ではあるが、切れ味のあるソーヴィニオン・ブランで早くから評価を確立した産地でもある。

シャルドネ、ピノ・ノワールが主に栽培されているが、北部の暖かい地区にはカベルネ、シラズ、メルローが植えられ、冷涼かつ温暖な微気候により、さまざまなタイプのワインが造られている。また酸度の高いブドウが得られることから、スパークリングワインの産地として成功している産地でもある。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12856	Altitude Sauvignon Blanc	2023	白	¥ 3,000
12857	Altitude Pinot Gris	2023	白	¥ 3,000
12858	Altitude Chardonnay	2023	白	¥ 3,000
12855	Altitude Pinot Noir	2023	赤	¥ 3,000

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6月更新)

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



**アルティテュード
ソーヴィニヨン・ブラン**
Altitude Sauvignon Blanc

パッションフルーツ、グズベリー、柑橘のアロマに続いて、快活なパッションフルーツとグアバの果実味をクリーンな酸が引き締め、爽快。昼夜の寒暖差が大きいアデレード・ヒルズのブドウを低温発酵し、清涼感のある味わいを引き出している。



**アルティテュード
ピノ・グリ**
Altitude Pinot Gris

和梨、レモンカードの滑らかな風味にジャスミンのニュアンスが品よく混じり、ほどよい飲みごたえを柑橘の酸が支えるフードフレンドリーな味わい。昼夜の寒暖差が大きいアデレード・ヒルズのブドウを低温発酵。



アルティテュード・シャルドネ
Altitude Chardonnay

ネクタリンや柑橘の瑞々しいアロマ。ストーンフルーツ風味が鮮やかに広がり、ほのかなグレープフルーツや甘いスパイスが長い余韻を彩る。高標高い畑のブドウを涼しい夜間に収穫。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。



**アルティテュード
ピノ・ノワール**
Altitude Pinot Noir

熟したチェリーやラズベリー風味が口いっぱいに広がり、ソフトなタンニンの骨格がある。冷涼な高標高の畑のブドウを使用。フレンチオーク樽で10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6月)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社