

# Neudorf

## ノイドルフ

ニュージーランド、ネルソン  
 設立：1978年  
 オーナー：ティム&ジュディ・フィン  
 醸造家：トッド・ステイヴンス  
 栽培家：ステフ・ブロックリー  
 栽培面積：28.38ha  
 年間総生産量：15,000ダース



トッド・ステイヴンス、ジュディ、ロージー&ティム・フィン



Nelson, New Zealand  
 Est.: 1978  
 Owner : Tim Finn & Judy Finn  
 Winemaker : Todd Stevens  
 Viticulturalist : Stef Brockley  
 Estate Vineyard: 28.38ha  
 Production: 15,000 dozens  
<http://www.neudorf.co.nz>

### ゼロからのスタート

1970年代、北島ハミルトンにあるルアカラ農業リサーチセンターで動物行動学を研究していたティム・フィンは、当時カウンターカルチャーの象徴としてニュージーランドで沸き起こっていたムーブメント「back to the land」に呼応して都市から離れ、自然に囲まれた環境で暮らすと、妻のジュディと人里離れた場所への移住を考えていました。ルアカラ農業リサーチセンター近くにブドウ栽培研究所があったことから、ティムはブドウ栽培とワインへの興味を深め、1970年代末、ワインにおいて未開の地であったネルソンにブドウを植える場所を探し、ムーテリー・ヴァレーを見下ろす高台にその地を見つけました。2人はそこに家を建て、ガスや電気などまだ生活環境設備が十分に整っていないところから畑の開墾に取り掛かりました。ノイドルフとはドイツ語で「新しい村」を意味します。

### ネルソン

南島北部に位置する人口4万5千人の小さな港湾都市。東西南の三方を山脈に囲まれているため、西から吹き込む雨と冷風は遮られ、夏は海に面する北からの海風が急激な気温の上昇を抑え、年間を通じて気候が穏やか。霜の被害は少なく、秋終盤に時折雨が降る。年間日照時間が平均2,405時間とニュージーランドでも極めて長い。

### シャルドネが一躍世界に知れ渡る

ノイドルフは1993年、英国「WINE」誌主催の「世界ベスト・ワイン・テイasting」シャルドネ部門で優勝し、その名が一躍世界に知れ渡りました。近年ピノ・ノワールの評価も高まり、2009年の英国トム・ステイヴンソン・レポートで「ニュージーランド・ベスト・プロデューサー」に選出、またボブ・キャンベルMWは、2014ムーテリー・シャルドネを「最高のブルゴーニュの白」とコメントして初めて最高点である100点を付け、賞賛しました。

### ムーテリー・ヒルズとワイメア・プレインズ

ネルソン一帯はムーテリー・ヒルズと呼ばれる丘陵地とワイメア・プレインズと呼ばれる平地に分けられます。前氷河期に出来た堆積土壌で形成されたムーテリー・ヒルズは、古代に河川流域にできた砂や小石が混じる排水性の高い粘土質土壌。ワイメア・プレインズはそれより後に形成された砂利質の沖積土壌です。

### ノイドルフの畑

小高い丘の連なるアッパー・ムーテリーに位置するノイドルフの自社畑は、古代には河川であった流域が風化した砂利質土壌の深部を浅い砂質ロームの表土と粘土質土壌が覆っています。土壌に一定の保水力があることでブドウは夏の乾燥に耐えられ、ワインには複雑さとしてしっかりした骨格が備わります。区画ごとに様々なクローン、台木を組み合わせた密植が行われています。

### 自社畑：いずれもムーテリー粘土質土壌、無灌漑、低収量、手摘み BioGro有機認証（2019年より）

#### [ホーム・ブロック]

1978年のワイナリー設立当初に植えられたブロック。全5.43haの内訳は、ピノ・ノワール45%、シャルドネ43%、ピノ・グリ12%。

#### [トムズ・ブロック]

ホーム・ブロックの隣のブロック（1999年に植え付け）。4.32haはすべてピノ・ノワール。日当たりの良い北向き。

#### [ローゼーズ・ブロック]

ホーム・ブロックから1kmほど離れた高台にあり、1999年から植え付けを始め、2003年、2009年、2013年に追加。全7.76haの内訳は、シャルドネ78%、リースリング14%、アルバリニョ8%。

### 契約栽培畑：

ノイドルフ栽培家の指導のもと、2ヶ所の契約栽培畑からブドウを調達。一方はムーテリー粘土質土壌で、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネを栽培（5.77ha、2008年植え付け）、もう一方はワイメア・プレインズの沖積土壌でソーヴィニヨン・ブランを栽培（5.1ha、2006年植え付け）。いずれも2019年よりティリテリ・シリーズに使用。

### ■ ノイドルフ醸造家インタビュー

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」

2019夏 掲載記事 <http://bit.ly/3cN6aD7>

■ ヴィンヤード・マップ <http://bit.ly/33bRF6Q>



Code	商品名	年号	種類	価格
12246	Tiritiri Pinot Gris	2022	白	¥ 3,200
12247	Tiritiri Chardonnay	2020	白	¥ 4,200
11358	Rosie's Block Chardonnay	2018	白	¥ 4,200
12564	Tom's Block Pinot Noir	2021	赤	¥ 4,800
12563	Rosie's Block Moutere Albarino	2022	白	¥ 4,800
12562	Rosie's Block Moutere Chardonnay	2021	白	¥ 7,000
12245	Home Block Moutere Chardonnay	2021	白	¥ 12,500
12561	Home Block Moutere Pinot Noir	2021	赤	¥ 8,500

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。

(2023年6月)



ティリティリ・ピノ・グリ  
Tiritiri Pinot Gris

奥行きのあるジューシーな果実味を酸とスパイスがほどよく引き締めるクラシック・スタイルのピノ・グリ。低収量で栽培した契約畑の果実を優しく压榨し自然発酵。20%はフレンチオーク旧樽使用。一部MLFあり。無清澄。残糖 約5g/L  
"ティリティリ"はマオリ語で「耕す」の意味。



ティリティリ・シャルドネ  
Tiritiri Chardonnay

白桃やフェネル、柚子のアロマにほのかに潮の香りが混じる。瑞々しい果実味と澆刺とした酸が樽の風味とほどよく調和。契約栽培畑と自社畑の若木のシャルドネを全房压榨し自生酵母で樽発酵。100%MLF。10ヶ月間オリを攪拌しながら熟成。無清澄。



ローズ・ブロック・シャルドネ  
Rosie's Block Chardonnay

ストーンフルーツ、ピンクグレープフルーツを中心とした果実味に、ほのかなカシューナッツの風味とミネラル感のある酸味が縁取り、活力がある。ローズ・ブロックの自社畑のブドウを主体に自生酵母で樽発酵、100%MLF。定期的にオリを攪拌しながら10ヶ月樽熟成。無清澄。



トムズ・ブロック・ピノ・ノワール  
Tom's Block Pinot Noir

チェリー、プラムの果実に腐葉土の香りが混じり、エレガントにスタイリッシュ。アッパー・ムーテリーの自社畑のブドウを100%除梗し自然発酵。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成。適度な熟度とフレッシュな果実味がある。無濾過、無清澄。



ローズ・ブロック・ムーテリー・アルバリーニョ  
Rosie's Block Moutere Albarino

スイカズラの花、ルビー色の柑橘の香り。口当たり滑らかで、豊かな果実味と酸が調和。ミネラリーでドライな余韻へ。  
手摘みブドウを緩やかに全房压榨し、48時間低温静置して澱引き。ステンレスタンクで自然発酵。MLFなし。無清澄。



ローズ・ブロック・ムーテリー・シャルドネ  
Rosie's Block Moutere Chardonnay

明るくエネルギーギッシュな果実に牡蠣殻や緑茶のニュアンス。骨格を成すオークの風味は控えめで、余韻は清らか。手摘みブドウを全房压榨し、自生酵母で100%樽発酵。100%MLF。  
10ヶ月間オリを攪拌しながら樽熟成し、さらに3ヶ月間ステンレスタンクで熟成。無清澄。



ホーム・ブロック・ムーテリー・シャルドネ  
Home Block Moutere Chardonnay

レモン、バタークッキー、桃など芳醇な風味でどっしりとした重量感をミネラル感のある酸が引き締め、重層的で複雑な味わい。長期熟成に向く力強さとストラクチャーが備わる。ホーム・ブロックのメンドーサ・クロンの古木ブドウを全房压榨し、500L樽で自然発酵、100%MLF。  
12ヶ月間オリを攪拌しながら樽熟成し、さらに4ヶ月間ステンレスタンクで熟成。無清澄。



ホーム・ブロック・ムーテリー・ピノ・ノワール  
Home Block Moutere Pinot Noir

黒系果実に甘草、なめし革の混じった複雑な香り。長期熟成に耐え得る力強い酸とタンニンのストラクチャーがあり、ミネラリーな長い余韻が伴う。大きな岩の岩盤に粘土質土壌が覆ったアッパー・ムーテリーのホーム・ブロックのブドウを自然発酵（一部全房発酵）。11ヶ月間フレンチオーク樽で熟成後、さらにステンレス槽で4ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。

\*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。

(2023年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社