

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 <http://www.neudorf.co.nz/>



NEUDORF
vineyards

Nelson, New Zealand
 Est.: 1978
 Owner : Tim Finn & Judy Finn
 Winemaker : Todd Stevens
 Viticulturalist : Stef Brockley
 Estate Vineyard: 28.38ha
 Production: 15,000 dozens

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そうと、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स्टィング」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年よりティリティリ・シリーズに使用。

Code	商品名	年号	種類	価格
11359	Tiritiri Sauvignon Blanc	2019	白	¥ 2,800
11662	Tiritiri Pinot Gris	2020	白	¥ 2,800
11588	Tiritiri Chardonnay	2019	白	¥ 3,800
10699	Rosie's Block Chardonnay	2017	白	¥ 4,200
11487	Rosie's Block 25 rows Chardonnay	2019	白	¥ 5,000
11587	Rosie's Block Moutere Chardonnay	2019	白	¥ 5,600
11269	Tom's Block Pinot Noir	2016	赤	¥ 4,500
11357	Moutere Pinot Gris	2018	白	¥ 3,850
11267	Moutere Chardonnay <Home Block>	2018	白	¥ 9,800
11268	Moutere Pinot Noir <Home Block>	2017	赤	¥ 6,300

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)



ティリティリ・ソーヴィニヨン・ブラン
Tiritiri Sauvignon Blanc

低収量栽培による適度な凝縮感とミネラルがあり、残糖をほぼ残さずにドライに仕上げられる。全体の20%を旧樽で自然発酵させ、膨らみのあるテクスチャーを引き出している。“tiritiri”とはマオリ語で「共有」という意味。



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圧搾し自然発酵。10%はフレンチオーク旧樽使用。一部MLFあり。無清澄。



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圧搾し自生酵母で樽発酵。MLF前の10ヶ月間オリを攪拌しながら熟成。無清澄。



ローゼーズ・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。ローゼーズ・ブロックの自社ブドウを主体に自生酵母で樽発酵、定期的にオリを攪拌しながら10ヶ月樽熟成。



ローゼーズ・ブロック
25列で造るシャルドネ
Rosie's Block 25 rows
Chardonnay

ローゼーズ・ブロックの高樹齢の畝25列のブドウで造るノンオーク・シャルドネ。全房圧搾した果汁を自然発酵し、春先の自然なMLFに委ねる。澱とともに14ヶ月間熟成。25%はアンフォラで醸造・熟成。BioGro有機認証



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

ローゼーズ・ブロックの高樹齢のブドウを全房圧搾し、フレンチオーク樽で自然発酵。計16ヶ月間熟成。ボブ・キャンベルMWは、2019年VTGが初リリースされるやいなや、その年最高のNZシャルドネに選出。BioGro有機認証



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主体に、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。無清澄、無濾過。



ムーテリー・ピノ・グリ
Moutere Pinot Gris

洋ナシ、花梨のアロマにマルメロとスパイスが混じり、リッチで厚みのある口当たり。アッパー・ムーテリーのブドウを全房圧搾し自然発酵。約3割を樽で発酵させ。複雑さと豊かな質感を与えている。



ムーテリー・シャルドネ
Moutere Chardonnay

レモン、バタークッキー、桃など芳醇な風味でど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・クローン古木ブドウを全房圧搾し、500L樽で自然発酵、100%MLF後、翌年2月まで澱とともに熟成。無清澄、無濾過。



ムーテリー・ピノ・ノワール
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）。計15ヶ月熟成。無清澄、無濾過。

*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