

Pierro

ピエロ



西オーストラリア州 / マーガレット・リヴァー
 設立: 1979年
 オーナー: マイケル・ペターキン
 醸造家: ニック・ペターキン
 自社畑: 7.85ha
 年間生産量: 10,000ダース



Margaret River, Western Australia
 Est.: 1979
 Owner: Michael Peterkin
 Winemaker: Nick Peterkin
 Estate vineyards: 7.85ha
 Annual production: 10,000 dozens
 URL: <http://www.pierro.com.au/>

歴史と概要

ピエロは元医師のマイケル・ペターキンが1979年に西オーストラリア州マーガレット・リヴァーに興したプレミアム・ワイナリーです。

1973年に西オーストラリア大学医学部を卒業したマイケルは病院で3年間働きますが、医学生の頃にその魅力に引き込まれたワインの道へ進むことを決意します。1976年、ペターキンはアデレードのローズワージー大学に進学し2年間栽培及び醸造を学びました。卒業後は西オーストラリアに戻り、自身のワイナリーを設立する一方で、1980年まで同じ医師であるケヴィン・カレンと妻のダイアナが興したカレン・ワインズでワイン造りに取り組みました。

マイケルは、早くから畑では自然でオーガニックな土壌改良を行う一方、時に自然に任せるだけでなく自然をコントロールすることも必要との強い信念のもとワインを造ってきました。現在は息子のニック・ペターキンがピエロの醸造家としてマーガレット・リヴァーの可能性を最大限に引き出すワインを生み出しています。

ピエロの名は、ワイナリーの敷地に岩が多いこと「son of the rock」と自身の名前「Peterkin=son of Peter」をかけてPierroと名づけられました。

自社畑

マーガレット・リヴァー、ウィルヤブラップ地区にあるピエロの畑の土壌はラテライト化した深い砂利質で、上層をピンク色の粘土層と古代の岩盤が覆い、砕けた花崗岩が散在しています。緩やかな斜面に位置する畑は、海からの涼風が敷地内の小川に沿って吹き込むことで一定の涼しさが保たれ、また雨によって砂利などが流されないよう岩で囲まれています。

ピエロはマーガレット・リヴァーで最初に密植を行ったワイナリーとしても知られます。4,000-5,500本/haの密度で植え付けされ、畝と畝との間隔もオーストラリアの一般的な畑の3分の2と狭く、ピエロは畑を耕作するために特別な小型トラクターをヨーロッパから取り寄せたほどです。

午後の西日の強い日差しが房に直接当たらないよう、ブドウ樹は南北方向に植えられ、西向きの葉を多く残して房を覆っています。収量のバランスをとりながら、質のよいブドウを継続的に実らせることがピエロの高いクオリティを守る重要な要素となっています。

セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン・ブレンドの先駆け

ピエロはマーガレット・リヴァーで最初にセミヨンとソーヴィニヨン・ブランのブレンドワインを手がけた生産者です。それまでオーストラリアでは、樽熟成させた、ボルドーの伝統的スタイルの重く力強いセミヨンが一般的でした。ピエロではセミヨンとソーヴィニヨン・ブランとともにステンレスタンクで仕込み、果実本来のアロマと風味を強調した、フレッシュで爽やかなスタイルに仕上げられます。マーガレット・リヴァーではピエロの先駆的な試みに続いて、ステンレスタンクで仕込んだフレッシュなタイプのセミヨンとソーヴィニヨン・ブラン・ブレンドが主流となりました。

オーストラリア最高峰のシャルドネ

1998年、カレンを会場に世界のトップクラスのシャルドネを集めて行われた「カレン・インターナショナル・シャルドネ・テイスティング」において、ピエロのシャルドネは消費者選出部門で第1位を獲得、業界部門と合わせて総合2位となり、広く注目を集めました。ピエロのシャルドネはワイン評論家やジャーナリストからも高い評価を受け、現在オーストラリア最高のシャルドネの一つに数えられています。

ファイヤー・ガリー

1998年に購入した9haの畑がその昔、火事で焼け野原になった土地であったことから「ファイヤー・ガリー」と名付けられました。ワインは果実味豊かで、比較的早くからバランスよく、フレッシュな味わいが楽しめるワインとしてリリースされます。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
12096	Fire Gully Sauvignon Blanc Semillon	ファイヤー・ガリー・ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン	2019	白	¥ 3,000
12443	Fire Gully Chardonnay	ファイヤー・ガリー・シャルドネ	2022	白	¥ 4,000
12442	Fire Gully Cabernets Merlot	ファイヤー・ガリー・カベルネ・メルロ	2018	赤	¥ 3,200
12859	Sauvignon Blanc Semillon L.T.C.	ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン L.T.C.	2023	白	¥ 4,400
12440	Cabernet Sauvignon Merlot L.T.Cf.	カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロ L.T.Cf.	2019	赤	¥ 4,800
12640	Chardonnay	シャルドネ	2022	白	¥ 10,000

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)



ファイアー・ガリー・ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン
Fire Gully Sauvignon Blanc Semillon

果実本来のアロマとフレッシュさを強調した爽やかなスタイルで、セミヨンが適度な質感とコクを加える。トロピカルフルーツに貝殻のミネラルの風味がほのかに漂い、鋭い切れ味と活力がある。手摘みブドウを全房圧搾し、ステンレス槽で発酵・熟成。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミヨン10%
(2019年)



ファイアー・ガリー・シャルドネ
Fire Gully Chardonnay

レモン、ライム、カリンや青リンゴの風味で、フレッシュな酸と豊潤な果実味がしなやかなテクスチャーとともに心地良く広がる。バランスに優れ、リリース直後から楽しめる。フレンチオーク樽で発酵、澱とともに10ヶ月間熟成。MLFなし。(2022年)



ファイアー・ガリー・カベルネズ・メルロ
Fire Gully Cabernets Merlot

カベルネ主体のボルドーブレンド。柔らかな赤いベリーのアロマ、完熟したプラムや黒スグリの豊潤な果実が滑らかに広がり、伸びのある酸が余韻まで心地よく続く。ブドウは手摘みし、フレンチオークの小樽(2-4年使用)で12ヶ月間熟成。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン54%/メルロ23.4%/カベルネ・フラン22.6%(2018年)



ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン L.T.C.
Sauvignon Blanc Semillon L.T.C.

フレッシュな柑橘の皮とハーブの風味が滑らかな酸とともに広がり、緻密なストラクチャーがある。一部樽発酵・熟成させることで適度な重量感とテクスチャーをもたせている。手摘みブドウを全房圧搾し、全体の25%を樽で発酵・熟成。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン47%、シャルドネ4%(2022年)



カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロ L.T.Cf.
Fire Gully Cabernet Sauvignon Merlot L.T.Cf.

レッドベリーとブラックオリーブの香りが立ち、ミディアムがボディで、絹のようなきめ細やかなタンニンがオーク樽の風味に溶け込むしっかりとしたストラクチャー。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン58%、メルロ28%、カベルネ・フラン8%、マルベック4%、プティ・ヴェルド2%(2019年)



シャルドネ
Chardonnay

白桃とネクタリン繊細な果実味、滑らかな口当たりとともに、張りのある繊細な酸味が余韻まで持続。素晴らしいフィネスと力強さを備え、年月と共に優雅に熟成。高密度栽培の樹齢30年超のジン・ジン・クローンを複雑な風味を得るため複数時期に分けて手摘み。冷却後選果して全房圧搾し、フレンチオーク樽で発酵。100%MLF。(2022年)

*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