



ヴィクトリア州ナガンビー・レイク  
 設立：1860年  
 現オーナー：ピューブリック・ファミリー  
 醸造家：アリスター・ピューブリック  
 栽培面積：200ha  
 生産量：100,000ダース



Nagambie Lakes, Victoria  
 Est.: 1860  
 Owner: The Purbrick Family  
 Winemaker: Alistar Purbrick  
 Estate Vineyard: 200ha  
 Production: 100,000 dozens  
<http://www.tahbilk.com.au/>

### オーストラリア最古のワイナリーの一つ

タービルクのあるナガンビー・レイクは、メルボルンの北120km、中央ヴィクトリアに位置するオーストラリア屈指の高級ブドウの産地。オーストラリアで最も古い畑が残る地域でもあります。

タービルクの樹齢の高いブドウからプレミアムシラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルサンヌが造られますが、最も古い畑は、フィロキセラが流行る前の1860年に植えられたシラーズで、その畑のブドウで造られるワインは、「1860ヴァインズ・シラーズ」と呼ばれています。

収穫は、通常は3月初旬から5、6週間をかけて行います。タービルク・ラベルは、すべて自社畑のブドウを使用。イギリス、アメリカなどへの輸出は、全生産量の20%のみ。オーストラリア人に愛されているブランドです。

### 世界的にもユニークな産地 ナガンビー・レイク

この土地は、オーストラリアの原住民アボリジニーが「タビルクータビルク」（水が溜まった穴が沢山ある場所）と呼んだように、内陸にありながら水が豊かな産地。通常想像されるより気候が穏やかで涼しいのは、多くの湖やゴルバーン河につながる沼の影響を受けるからで、このような産地は、オーストラリアではここだけ、世界でも6ヶ所ほどと言われています。また、酸化鉄を多く含む赤褐色の砂質ローム層土壌もブドウにこの土地特有の風味を与えています。

### オリジナルの設備が今も活躍

タービルクでは、1860年、最初のブドウを植えると同時に醸造所と地下貯蔵庫がつけられました。建設材料はすべてその場で調達する必要から、壁は近くの川岸から運んできた泥や石、またワイナリーで天日干しにした手作りレンガを使い、梁と柱にはレッド・ガムやアイア

ン・バークと呼ばれる硬いユーカリを斧で切り出しました。その後、拡張が続き、1882年には、ラベルにも描かれているタワーが造られます。その1階部分は1940年代まで醸造に使われましたが、その間19世紀末にはフィロキセラに見舞われたり、所有者が亡くなったりと災難が続き、しばらくは打ち捨てられていました。1930年代に入り現在のオーナーであるピューブリック家がタービルクを再興し、現在に至っています。貯蔵用の大樽も含め、地下貯蔵庫は今でも使われています。

### 息づく伝統と長寿なワイン

アリスター・ピューブリックは南オーストラリアのローズワージー校で醸造を修得し、1979年からタービルクの醸造家となりますが、赤ワインの醸造方法は、一貫して伝統的な手法を変えていません。オークの開放桶で発酵した赤ワインは、年間を通して室温が15-16℃の地下貯蔵庫にある100年以上経過した古いオークの大樽で18ヶ月ほど熟成させます。その間、澱抜きを2度行い、ボトリングしてからさらに12-18ヶ月間瓶熟成させて出荷します。プレミアムワインは、さらに4年ほど熟成させてからリリース。タービルク・ワインは、熟成により複雑さを生み出す、驚くほど長寿なワインです。

### ユニークな品種 マルサンヌ

現在では世界的にも最も珍しい品種の一つといわれるマルサンヌは、もともとはローヌ北部とエルミターージュが原産地で、現在はフランス、オーストラリア、アメリカ、スイスでのみ栽培されています。タービルクのマルサンヌは1860年代にヴィクトリアのセント・ヒューバートより「ホホワイト・ハーミターージュ」の切り枝を入手したのが始まりで、現存のマルサンヌは1927年までさかのぼり、現存する世界最古に属します。また、生産量でも世界一です。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11405	Marsanne	2019	白	¥ 2,100
11559	Chardonnay	2018	白	¥ 2,400
11406	Shiraz	2017	赤	¥ 2,800
11558	Cabernet Sauvignon	2017	赤	¥ 2,800

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03月更新)



### マルサンヌ Marsanne

---

若いうちは、レモン、桃、南国果実を思わせる風味とドライでミネラルな繊細さ。瓶熟により蜂蜜、スイカズラなど、特有な風味の複雑さが出る。世界的にも高い評価を得て、数々の賞やトロフィーに輝く。きわめて長熟。



### シャルドネ Chardonnay

---

スパイシーなオーク、レモン、ピーチなどの風味と味わいが幾層にも重なる。熟成によりさらに複雑さが楽しめる。アメリカンとフレンチ・オークの大樽で発酵し、そのまま12ヶ月澱とともに寝かせてから瓶詰め。クラシックな醸造スタイルで、デイリー・ワインも驚くほど長熟。



### シラズ Shiraz

---

凝縮されたペッパーとスパイスの風味にストロベリーのニュアンス。酸と果実味とタンニンのバランスが素晴らしく、長い余韻。フレンチオークの開放式木桶で発酵させ、古い大きなオーク樽で18ヶ月間じっくりと熟成。



### カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon

---

濃厚なベリー系のフルーツにミント、ピーマンの凝縮した風味。きめ細かくしっかりしたタンニン。今でも楽しめるが、10年以上経って一番の飲み頃に達する。

\*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03月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680