Trinity Hill
トリニティ・ヒル

TRINITY HILL

ニュージーランド、ホークス･ベイ
設立：1993年
醸造家：ウォーレン･ギブソン（写真）
ダミアン･フィッシャー
自社畑：42ha
年間総生産量：55,000ダース

Hawks Bay, New Zealand
Est. 1993
Winemaker: Warren Gibson/Damian Fischer
Estate Vineyards: 42ha
Annual Production: 55,000 dozen
https://www.trinityhill.com/

トリニティ・ヒルの始まり

トリニティ･ヒルは、元モートン･エステートの醸造家ジョン･ハンコックが1987年ロンドンでレストランを営むロバート&ロビン･ウィルソン夫妻と出会ったのを機に、オークランドの株式仲買人であったモートン･エステート初期の株主ジェインズ夫妻らと1993年に設立されました。

「トリニティ･ヒル」の名は、この3組のパートナーがロイズ･ヒルの麓にワイナリーを興したことに由来します。また、ワイナリーを囲む３つの丘という意味もあります。

ギムレット･グラヴェルズ地区の先駆者

ギムレット･グラヴェルズは、 ホークス･ベイ中北部を東西に流れるナルロロ川右岸に位置し、かつてナルロロ川底であった800haの地に深さ100mにも及ぶ砂利を含む分厚い沖積土が広がります。政府認定呼称産地としては認定されていませんが、砂利質土壌による特有の凝縮した風味をもつブドウが実ることからワインラベルには「ギムレット･グラヴェルズ」と表記されています（使用ブドウ95%以上が条件）。

ギムレット･グラヴェルズ地区のポテンシャルの高さを早くに見出したのがトリニティ･ヒルのジョン･ハンコックで、1993年、最初にブドウを植え始めました。その後、トリニティ･ヒルに続いて多くの生産者が同地区に畑を持ち、現在22社のワイナリーがギムレット･グラヴェルズからワインをリリースしています。ギムレット･グラヴェルズは、骨格のしっかりとしたボルドー赤品種とシラーの生産で定評があり、ニュージーランドにおける重要な産地と位置づけられています。

醸造家ウォーレン･ギブソン

醸造家ウォーレン･ギブソンは、オークランドのマジー大学と南オーストラリア、ローズウォーシー大学で栽培･醸造を学び、西オーストラリア州マーガレット･リヴァー、イタリア、ハンガリー、フランス、カリフォルニアで研鑽した後、1997年にトリニティ･ヒルに加わりました。

当初、ジョン･ハンコックのアシスタントとして従事していましたが、数年のヴィンテージを手がけ現在は醸造責任者としてトリニティ･ヒルのワイン造りを担っています。ギブソンは現在ニュージーランドを代表する醸造家の一人として知られ、2005年ワインステイト･マガジンで「ニュージーランド･ワインメーカー･オブ･ザ･イヤー」に輝きました。

シラーのクローン

自社畑（約 42ha）の約 17ha に植えられているシラーはトリニティヒルの主要品種です。およそ 10-12 種類のクローンを育てており、なかでも 1830 年代にスコットランド人ジェームズ･バズビーが NZ に持ち込んだとされる仏エルミタージュ由来のマサル･セレクション･クローンと、1996 年に同じく仏エルミタージュのポール･ジャブレ･エネから譲り受けたクローン 174 はトリニティヒルのシラー種の要となっています。

受賞・評価

・2024 年 5 月 20 日、ロンドン･ワインフェア 2024 内で開催された、スティーヴン･スパリュア氏追悼イベント「ロンドンの審判（Judgement of London）」で「ヨーロッパワイン対その他世界」のワイン白赤各 8 部門、16 組、合計 32 アイテムの 1 つにオマージュ･シラー2018 が選出。赤の最高得点だったジャン･ルイ･シャーヴ･エルミタージュ･ルージュ 2012 とペアで試飲され、審査員の一人ジャンシス･ロビンソン MW は、双方に 20 点満点中 18.5 の同じ点数をつけたことを公表。

・英国インターナショナル･ワイン･チャレンジ（IWC） 2022 で「ギムレット･グラヴェルズ シャルドネ 2020」が“IWC チャンピオン･ホワイト･ワイン 2022”に選出（NZ 白史上 2 アイテム目。IWC サステナビリティトロフィーも同時受賞）。

■トリニティ･ヒル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」 2021夏 掲載

Code	商品名		年号	種類	希望小売価格
12790	ホークスベイ･ソーヴィニヨン･ブラン	Hawkes Bay Sauvignon Blanc	2023	白	￥3,400
13280	ホークスベイ･シャルドネ	Hawkes Bay Chardonnay	2024	白	￥3,600
13194	ホークスベイ･シラー	Hawkes Bay Syrah	2022	赤	￥4,000
12997	ギムレット･グラヴェルズ･マルサンヌ･ヴィオニエ	Gimblett Gravels Marsanne Viognier	2020	白	￥6,000
13193	ギムレット･グラヴェルズ･シャルドネ	Gimblett Gravels Chardonnay	2023	白	￥5,800
12689	ギムレット･グラヴェルズ･シラー	Gimblett Gravels Syrah	2021	赤	￥5,600
12691	ギムレット･グラヴェルズ･ザ･ギムレット	Gimblett Gravels the Gimblett	2021	赤	￥5,600
12788	ギムレット･グラヴェルズ･テンプラニーリョ	Gimblett Gravels Tempranillo	2022	赤	￥5,800
12998	125 ギムレット･シャルドネ	125 Gimblett Chardonnay	2022	白	￥11,500
11678	オマージュ･シラー	Homage Syrah	2018	赤	¥20,000

希望小売価格は税別表示。容量は、明記されていないものは750ml。
Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.　（2026年5月）

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

ホークスベイ・ソーヴィニヨン・ブラン
Hawkes Bay Sauvignon Blanc

ライム、シトラス、レモングラスの香りがストーンフルーツの独特の風味を引き立て、フレッシュな酸味に僅かな甘みが感じられる。
ステンレス槽で低温発酵し、わずかな残糖を残して早めに瓶詰め。風味豊かで丸みのあるストラクチャーはクラシックなホークス･ベイ･スタイル。

ホークスベイ・シャルドネ
Hawkes Bay Chardonnay

柑橘、白い花、ストーンフルーツ、ヘーゼルナッツのアロマにアーモンドと火打石のニュアンスが混じる。全房圧搾後、ステンレスタンクと500L フレンチオーク樽を組み合わせて発酵。MLF は最小限。ステンレス槽と500L フレンチオーク樽で澱とともに6ヶ月間熟成。

ホークスベイ・シラー
Hawkes Bay Syrah

ブラック･ベリーの果実にスパイス、黒コショウの風味、しなやかな酸が骨格となり、長くフローラルな余韻へ。ギムレット･グラヴェルズの3つの区画の自社ブドウから造られ、果実本来の風味を生かすため熟成はフレンチオーク旧樽で短めに行う。

ギムレット･グラヴェルズ･マルサンヌ･ヴィオニエ
Gimblett Gravels Marsanne Viognier

凝縮感ある引き締まった味わい、核果、柑橘、オークに加え、ほのかなフェノールとしっかりした酸の骨格が調和、シームレスでフォーカスのとれた優雅で長い余韻。自生酵母50%と培養酵母50%で500L のフレンチオーク･パンチョンと228L のバリックにて発酵。MLF あり。濾過は最小限、無清澄。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成後、タンクで6ヶ月間澱とともに熟成。

ギムレット･グラヴェルズ･シャルドネ
Gimblett Gravels Chardonnay

栽培面積の90%が黒ブドウというギムレット･グラヴェルズの数少ないシャルドネ。柑橘や白い花のアロマ続いて、ナッツや火打石、樽のニュアンスが優雅に層をなす。手摘みブドウを優しくプレスし、大部分を500L のフレンチオーク・パンチョンで、一部は228L のバリックで自然発酵。MLF あり。濾過は最小限、無清澄。フレンチオーク樽で11ヶ月間熟成（新樽率37%）後、タンクで4ヶ月間熟成。

ギムレット･グラヴェルズ･シラー
Gimblett Gravels Syrah

深い紅赤色で、野生のラズベリー、ブラックベリーの果実に黒胡椒とスパイス香りが縁取り、何層もの複雑な風味が層をなしている。
ギムレット･グラヴェルズの自社畑4つの区画のブドウを別々に醸造。マセラシオンの期間をそれぞれ変えることで複雑な質感を引き出す。5,400L のフレンチオーク大樽で12～15ヶ月熟成。

ギムレット･グラヴェルズ･ザ･ギムレット
Gimblett Gravels The Gimblett

カベルネ･フラン50%/カベルネ･ソーヴィニヨン46%/プティヴェルド4%のボルドーブレンド。力強く、凝縮した黒い果実とハーブの香りで、しっかりとしたストラクチャーがある。ギムレット･グラヴェルズ地区の2つの畑のブドウを手摘み後、ロットごとに仕込み。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成（新樽38%）。

ギムレット･グラヴェルズ･テンプラニーリョ
Gimblett Gravels Tempranillo

テンプラニーリョ100%。
赤と黒の果実の風味が鮮やかに口中に広がり、ココアパウダーのような緻密な粘性あるタンニンに快活な酸味が合わさり、しなやかな心地良い余韻へ。
フレンチオーク樽とアメリカンオーク旧樽で12ヶ月間熟成。

125 ギムレット･シャルドネ
125 Gimblett Chardonnay

凝縮感ある引き締まった味わい、核果、柑橘、オークに加え、ほのかなフェノールとしっかりした酸の骨格が調和、シームレスでフォーカスのとれた優雅で豊かな風味が長い余韻。手摘みブドウを優しく圧搾、自生酵母50%と培養酵母50%で500L のフレンチオーク･パンチョンと228L のバリックにて発酵。MLF あり。濾過は最小限、無清澄。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成後、タンクで6ヶ月間澱とともに熟成。

オマージュ･シラー
Homage Syrah

純粋な黒い果実に甘草やスパイス、杉の風味が溶け込み、洗練された質感、深みのある果実、フィネスが一体となって優雅な長い余韻に導く。
手摘みブドウの多くは破砕せず全粒のままブロックごとに開放式発酵槽で発酵。無清澄、フィルターは最小限。18-21ヶ月間フレンチオーク樽で熟成後ブレンド。6割：228L（新樽率68%）、4割：5,400L 旧樽。
1997年頃、仏エルミタージュのジェラール･ジャブレから当時のニュージーランドでは入手不可能だったクローンを譲り受けて栽培。この最上位シラーには、彼へのオマージュが込められている。

*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。

(2026年1月)
ヴィレッジ･セラーズ株式会社

Village Cellars
Wines of the World since 1987