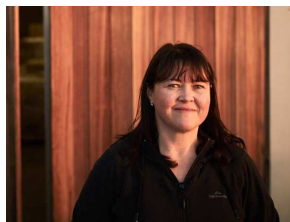


ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー  
 設立：1969年  
 オーナー：ケイズラー・ワインズ  
 醸造家：サラ・クロウ  
 自社畑：28ha  
 年間生産量：6,000ダース



Yara Valley, Victoria  
 Est.: 1969  
 Owner: Kaesler wines  
 Winemaker: Sarah Crowe  
 Estate Vineyards: 28ha  
 Annual production: 6,000 dozen  
<https://www.yarrayering.com/>

### ヤラ・ヴァレーの伝説、ベイリー・カロード博士

ヤラ・イエリングは植物学者ベイリー・カロードが1969年、ヤラ・ヴァレーに興したワイナリーです。カロードはオーストラリアのワイン生産の主流が酒精強化ワインであった20世紀半ば、ヤラ・ヴァレーで誰よりも早くスティルワインの生産を始め、その後のオーストラリアワイン産業に大きな影響を与えた人物として知られます。植物生物学の研究者であったカロードは、ヨーロッパでの研究生生活の後オーストラリアに戻り、オーストラリア連邦科学研究機構(CSIRO)のメンバーとなり、メルボルン大学で植物生態学の研究員として活躍しました。

その後、ローズワシー大学で栽培・醸造を学んだカロードはヨーロッパで出会ったエレガントで複雑なワインをオーストラリアで造るために冷涼地の栽培スポットを調査し、ヤラ川の南、ワラメイト・ヒルズ麓にその地を見つけます。植物学者としての経験を生かし、ブドウ栽培と醸造を独自の哲学と理論で切り拓いたカロードは、1973年の初リリース以来、35年間に亘って理想を追い求め、ヤラ・イエリングの名声を不動のものとししました。

### サラ・クロウによる再スタート

2008年にカロードが亡くなった翌年、長年ヤラ・イエリングのワインのファンであり、カロードの晩年に親交を持っていたケイズラー・ワインズ(パロッサ・ヴァレー)のオーナーに経営権を託し、同社の資本下でヤラ・イエリングは生産を継続しました。カロードの後、ポール・ブリッジマンがワインメーカーを務めた時期(2009-2013年)を経て2013年、サラ・クロウがワインメーカーに就任。サラは2001年から9年間ハンター・ヴァレーのブロークンウッドでアシスタント・ワインメーカーとして活躍し、2009年「ハンター・ヴァレー・レジェンド&ワイン・インダストリー・アワード」に輝いた醸造家です。

苗木会社のマネージャーとしてキャリアをスタートしたサラは、ヤラ・イエリングの畑を理解することから始め、カロードが確立したヤラ・イエリングのワインのスタイルを大きく変えることなく、クリエイティブなワイン造りを自分の使命として取り組んでいます。サラがワインメーカーに就いて以来、空気圧式搾機の使用によりピュアな果実味を引き出し、また白ワインのMLFの割合を減らすことでワインにフレッシュさをもたらすなどの手法が取り入れられて

きました。赤ワインにおいても同様にフレッシュさや鮮やかな果実感を残すことを目的に、以前よりも短い樽熟成期間でリリースしています。また2013年からは海外市場向けの瓶詰めにはスクリュウキャップを採用しています。

サラ・クロウは、2017年に女性で初めてジェームス・ハリデー「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選出され、さらに「ザ・リアル・レビュー・トップ・ワイナリーズ・オブ・オーストラリア 2021」と「2022 ハリデー・ワインコンパニオン・アワード」の「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」をダブル受賞しました。

### 畑 (28.0ha)

畑はヤラ・ヴァレー北東ワラメイト・ヒルズの麓、グルーイヤー地区(Gruyere)のヤラ川左岸に位置。粘土質に砂と砂利が多く混じる、水はけのよい北向き斜面で、設立以来、無灌漑栽培が行われている。

- ・ピノ・ノワール：植付け 1969,1981,1984年 (4種類のクローン)
- ・ドライレッドNo.1: カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック、メルロ、プティヴェルド 植付け 1969年
- ・ドライレッドNo.2: シラズ 植付け 1969および1990年代 (3種類のクローン)、ヴィオニエ 植付け 1969年 (ローヌ北部、シャトー・グリエの穂木)
- ・アンダーヒル (畑の最西部に位置) :シラズ 3 ha
- ・シャルドネ：植付け1969年 (2つのブロック)および2012年
- ・ドライ・ホワイトNo.1 (アンダーヒルの南側に位置) : セミヨン 78%/シャルドネ 22% (1990年代初頭)
- ・アジンコート: カベルネ・ソーヴィニオン 植付け 1995年 (畑の最北東部) マルベック 植付け 1990年

### 受賞・評価

- ・Winery of the Year 2022, Halliday Wine Companion Awards
- ・Wine of the Year 2022, Halliday Wine Companion Awards (Dry Red No.1 2019)
- ・No. 1 at the Top Wineries of Australia 2021, The Real Review
- ・Winemaker of the Year 2017, Halliday Wine Companion Awards
- ・Dry Red No.1 2015: 99pts James Halliday
- ・Dry Red No.2 2015: 96pts James Halliday
- ・Underhill Shiraz 2015:95pts James Halliday

| Code  | 商品名                          | 年号   | 種類 | 希望小売価格  |
|-------|------------------------------|------|----|---------|
| 12457 | Chardonnay シャルドネ             | 2021 | 白  | ¥10,500 |
| 11114 | Dry White No.1 ドライ・ホワイト No.1 | 2017 | 白  | ¥9,800  |
| 12461 | Pinot Noir ピノ・ノワール           | 2021 | 赤  | ¥10,500 |
| 12458 | Dry Red No.1 ドライ・レッド No.1    | 2018 | 赤  | ¥11,500 |
| 12459 | Dry Red No.2 ドライ・レッド No.2    | 2018 | 赤  | ¥10,500 |
| 11805 | Dry Red No.3 ドライ・レッド No.3    | 2017 | 赤  | ¥9,800  |
| 12462 | Underhill Shiraz アンダーヒル・シラズ  | 2017 | 赤  | ¥10,500 |

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。容量は明記されていないものは750ml。

(2023年9月)



シャルドネ  
Chardonnay

白い花やグレープフルーツの皮、洋ナシのアロマに、ほのかなオークのフレーバーが伴う。しっかりした骨格を持ちながらも柔らかな果実味が優雅。バランスの良い果実味が明るい柑橘を思わせる酸味と絡み合い、スッキリしたテクスチャーを樽由来の緻密なタンニンが縁取る。

1969年に植え付けたヤラ・ヴァレーで最も古いシャルドネの2区画と2012年に植えたクレシー・ブロックの新クローン95と548。手摘みブドウを一晚冷却してから全房圧搾。果汁を24時間静置の後、フレンチオーク樽（228Lのバリックと500Lパンチオン、新樽率30%）に移し自生酵母で樽発酵。MLFなし。地下セラーで10ヶ月間熟成の後ブレンドして瓶詰め。



ドライ・ホワイト・No.1  
Dry White No.1

新鮮なグレープフルーツや桃が心地よく香り、もぎたてのリンゴや豊潤なストーンフルーツの果実に柑橘や生姜の風味がアクセントを添え、厚みのある口当たりとしっかりしたテクスチャーで舌を覆う。

アンダーヒル南側の高台、1990年代初頭に植樹したブロック。無灌漑。

セミヨン75%、シャルドネ25%のブレンドで（2017年）、セミヨンは破碎前にスキンコンタクトし風味を抽出。シャルドネは全房圧搾しフレンチオーク旧樽で樽発酵。ドライで、適度なボディと複雑なストラクチャーがある。



ピノ・ノワール  
Pinot Noir

スマイレの香にチェリー、アニスのスパイスのニュアンス。口中に広がるチェリーの風味は、徐々に典型的なピノのシルキーでスムーズな味わいへと変わる。繊細なタンニンのストラクチャーを伴ったエレガントな味わい。ミディアムボディながらパワフルなスタイルで、すぐにも楽しめる。

ヤラ・ヴァレーで最も樹齢の高いピノ・ノワールが植えられる自社畑。1969年、4つのクローンを混植し、1981年（斜面の頂上）と1984年（斜面下部）に畑を拡張。手摘みブドウを一晚低温静置し、翌日に選果台で丁寧に除梗、一部の発酵槽には果梗を加える。培養酵母使用。フレンチオーク樽（新樽30%、1-3年使用70%）で10ヶ月間熟成。



ドライ・レッド No.1  
Dry Red No.1

ミディアムボディのクラシックなボルドースタイルで、肉づきの良い果実の層とアーシーで複雑な味わいが融合。この畑の特徴であるジューシーな酸味を柔らかな果実味ときめ細かなタンニンが支える。ヤラ・イエリングの伝統的特徴である、落ち着いた力強さ、フィネスを備えた凝縮感を体現するワイン。

手摘みブドウを除梗して破碎。メルロ、マルベック、プティヴェールドは全房のまま500Lの開放式発酵槽（ティーチェスト・ファーマンター）で品種毎に発酵。フレンチオーク小樽（新樽40%）で15ヶ月間熟成。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン55%/メルロ28%/マルベック12%/プティヴェールド5%（2018年）



ドライ・レッド No.2  
Dry Red No.2

芳香性と力強さを備えるこのワインは、ミックスベリー、花スパイス香が鮮やかに広がる。マタロを加え、ヴィオニエとマルサンヌの混醸によりシラーズの個性が引き出され、複雑さ、凝縮感、寛容さを生む。果実香は果梗からくる凝縮したボディに支えられた鉛筆芯や白胡椒の風味へと誘う。

シラーズ&マルサンヌは1969年植樹。一部のシラーズ、マタロ（ムールヴェードル）とヴィオニエは1984年-1995年に植樹。手摘みブドウを除梗し、香りを高めるため全粒果実のまま500L小型発酵槽に入れる（混醸）。アロマとストラクチャーを引き出すため、果梗の一部を発酵槽に加える。フレンチオークバリック樽（新樽率30%）で12ヶ月間熟成。

品種：シラーズ95%、マタロ3%、ヴィオニエ1%、マルサンヌ1%（2018年）



ドライ・レッド No.3  
Dry Red No.3

ラベンダーや桑の実、カルダモンなどのスパイスとハーブが鮮やかに香り、力強く深みのある果実に伴う香ばしさと引き締まった酸が清らかで長い余韻に導く。

混植混醸のフィールド・ブレンド・スタイル。1990年に一つの畑に植え付けたポルトガル6品種を手摘みし、ポルトガルの伝統的手法に倣い、ラガールと呼ばれる浅い槽で足踏み、ブドウの果皮と種から色素やタンニン、繊細な風味を抽出、優しくプレスして発酵させる。旧樽で10ヶ月間熟成。

品種：トウリガ・ナショナル45%/ティント・カオン28%/ティンタ・ロリス9%/ティンタ・アマレーラ7%/アルヴァレリヤン7%/ノウサオン(ヴィニヤン)4%（2015年）



アンダーヒル・シラーズ  
Underhill Shiraz

新世界クール・クライメイト・シラーズの先駆けとなったワイン濃厚なブラックプラム、可憐なスマイレの香りにリコリスのスパイス、イラクサの下草香が混じる。

重い粘土質土壌が色濃い果実、噛み応えのあるタンニンを生みだし、果実と旨みのベースを支える骨格となる。1973年植樹。ヤラ・イエリング西端に位置する8エーカー（約32,400m<sup>2</sup>）のシラーズのブロック。手摘み後、破碎せず全粒の状態（全体の20%は全房のまま）500Lの小型開口槽で発酵。エアバッグ・プレスで圧搾後、フレンチの500Lパンチオンで12か月間熟成（新樽比率25%）。

ヤラ・イエリング醸造家インタビュー

【細部を理解し、再構築するー醸造家 サラ・クロウの挑戦】  
『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ』2018秋 掲載記事

<http://bit.ly/3RA8USX>



【より高みを目指してー伝説的ワイナリーに取り組む、サラ・クロウに聞く】  
『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ』2021秋 掲載記事

<http://bit.ly/3xiSPtg>



\*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9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社