

# Teusner Wines

## トイスナー・ワインズ



南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー  
設立：2001年  
共同オーナー：キム・トイスナー & ミック・ページ  
醸造家：キム・トイスナー  
年間総生産量：20,000ダース



Barrosa Valley, S.A.  
Est.: 2001  
Owner: Kym Teusner & Mick Page  
Winemaker: Kym Teusner  
Annual production: 20,000 dozen  
URL : www.teusner.com.au

### バロッサの新しい風

オーストラリアのワイン評論家ジェームス・ハリデーは、トイスナー・ワインズを「バロッサに古くから存続する低収量・無灌漑の古樹の畑を守ろうとする若い醸造家たちのニュー・ウェーブ」と評しています。トイスナー・ワインズの共同経営者であるキム・トイスナーとミック・ページは、まさに現代版ピーター・レーマンと言えるでしょう。

### 古樹のグルナツシュの畑を守るため、2001年に誕生

醸造家のキムと友人で栽培家のミックは、バロッサのある著名なワイナリーで出会い、ともにヴィンテージを経験する中で自分たちの理想を共有するようになります。トイスナー・ワインズの設立は、この2人がバロッサで6代続くブドウ栽培農家リブキー兄弟の話をバブで聞いたことをきっかけとします。

リブキー兄弟は、祖父が植えた北部エベネザーにある古いグルナツシュ畑の伐採を相談していました。その畑のブドウは古木で低収量であることに加え、グルナツシュを重要視しない"Big Boys"と呼ばれる大手ワインメーカーの一つに破格値で買い叩かれていました。売れば売るほど赤字になるグルナツシュをこれ以上育成管理できないと考えたリブキー兄弟は、この畑を当時人気だったシャルドネに植え替えることを考えていました。

この話を聞いたキムとミックは、コブだらけの古木の畑をなんとか救いたいと、ブドウを買い取り自分たちでワインにするための資金集めに奔走します。そしてようやく畑のブドウの1/4を買い取ることで資金を集めてリブキー兄弟を説得、古木グルナツシュの畑を存続させることに成功しました。2001年、キムが27歳の時のことです。

### 初リリースは2002年、グルナツシュ主体の2種類

最初にリリースしたのは、リブキー家が所有するバロッサ・ヴァレーのエベネザー (Ebenezer) からリンドック (Lyndoch) にかけて広がる平均樹齢60-70年の畑のグルナツシュを主体に、マタロ (ムールヴェードル) とシラズをブレンドした2つのワイン。「ジョシュア」は樽を使わないフレッシュで若々しいスタイルで、もう一つの「アバター」はホグスヘッドの古樽で約1年寝かせ、古樹の凝縮感を表現。この基本コンセプトは現在も変わっていません。

### バロッサの黒い宝石とコミュニティの繋がり

キム・トイスナーはバロッサの「黒い宝石」、特にグルナツシュ、マタロ、シラズなどの古木が生み出す果実に深く魅かれていました。その思いはフランス、ローヌ地方への研修でいっそう深まったと言います。

トイスナー・ワインズの特徴は、古木が生み出す、粒が小さく厚い果皮を持ちバランスのとれた果実を風味豊かに表現することです。何世代にも亘って丹念に畑の手入れを続ける栽培農家との信頼関係、バロッサでワイン造りに携わる人々との緊密な繋がり、これらが厳選された良質な果実の確保を可能にし、トイスナー・ワインズの原動力となっています。

### トイスナー・ワインズのスタイル

「なぜトイスナー・ワインズを設立したか」という問いに、キムは「自分が好きなワインを飲み、日々の暮らしを楽しみたいから」とシンプルに答えます。そこには自分たち自身も「多くの人が日常に飲めるワイン」を造っていきたいという思いも込められています。古木の畑から選んだ良質な果実でその土地らしさを生かしたワインを造り、リーズナブルな価格で販売すること。この条件を同時に満たすことは可能であり、そのようなワインこそ自分たちが目指すべきものであると、キムは確信しています。

伝統的な品種を用いて出来る限り干渉せず、自然なアプローチでブドウ本来の風味を引き出すことを重視するため、醸造過程の大半は手作業で行ないます。澱引きはほとんどせず、清澄・フィルターなしで瓶詰めしています。

### 受賞・評価：

- 5 star winery, James Halliday Australian Wine Companion 2024
- Top Wineries Australia, The Real Review 2025

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12317	Empress Eden Valley Riesling	2022	白	¥ 3,000
12823	Salsa Rose	2022	口ゼ	¥ 3,000
12822	Riebke Shiraz	2021	赤	¥ 3,000
12820	Gentleman Cabernet Sauvignon	2022	赤	¥ 3,000
12821	Joshua	2022	赤	¥ 3,700
12190	Avatar	2021	赤	¥ 4,200
12454	Albert Shiraz	2019	赤	¥ 6,000

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10月更新)



**エンプレス・イーデンヴァレー・リースリング**  
Empress Eden Valley Riesling

純粋な柑橘の果実が舌に行き渡り、湿ったスレート質のミネラル、白とオレンジの花、タルクが活力の源となっている。ケイントン近郊、標高400mの位置にある畑とイーデン・ヴァレー南部からハイ・イーデンにかかる樹齢50年の古木のブドウから造られる。  
残糖：1.9g/L (2022)



**サルサ・ロゼ**  
Salsa Rose

森の赤い果実、ラズベリー、サンザシの滲漑としたアロマを八角やカルダモン、コショウのスパイスが複雑に縁取る。口中を満たす赤い果実の風味は適度なコクと酸を備え、チョーキーでドライなフィニッシュ。マタロとグルナッシュのブレンド。フレンチオーク旧樽（500L）発酵とステンレスタンク発酵が半々。



**リブキー・シラーズ**  
Riebke Shiraz

プラム、黒系果実、スパイスを感じ、凝縮感がある。なめらかな口当たりでドライで熟れたタンニンが伴う。ドライなフィニッシュ。フレンチオークのホッグスヘッド旧樽で12ヶ月間熟成。  
「リブキー」は、パロッサ北西部の高台、エベネザー地区に広い畑を所有する家族の名で、パロッサ移住の初期にオーストラリアに移住した祖先をもつ6世代続く栽培農家。現在は、年配の兄弟とその甥の3人がパロッサに広がる畑を所有。



**ジェントルマン・カベルネ・ソーヴィニヨン**  
Gentleman Cabernet Sauvignon

純凝縮したダークフルーツの果実味は活気に満ち、ストラクチャーとエレガントなまとまりがある。イーデン・ヴァレー標高400mに位置する畑のブドウを主体に、パロッサの中でもっとも標高の高い位置にある無灌漑の畑のブドウを一部ブレンドして造られる。



**ジョシュア**  
Joshua

熟したダークプラム、チョコの香り。口当たりは柔らかく、親しみやすい。パロッサ北部、リブキー・ヴィンヤードの樹齢70年のグルナッシュが、ワインに骨格を与える。グルナッシュ約7割/マタロ2割/シラーズ1割。樽不使用。  
「ジョシュア」は2002年、トイスナーが最初にリリースしたワイン。名前の由来は、丁度誕生したばかりの甥の名であり、最初に南オーストラリアに移住した祖先の名前でもあることから、トイスナー・ワインズの新しいものと古いものを結びつける意図を象徴するものとして名づける。



**アバター**  
Avatar

プラム、ブラックベリーとともに鼻に抜ける克蘭ベリーの香りが印象的。加えて、アジア系スパイス、乾いた柑橘の皮、甘草、ジンジャーブレッド、ミルクチョコ、ジャスミン、焦がしたオークの複雑な香り。明るい酸としなやかなタンニンがバランスをとり、スパイシーな長い余韻が伴う。グルナッシュ約5割/マタロ約3割/シラーズ約2割。フレンチオークのホッグスヘッド旧樽で12-18ヶ月熟成。  
「アバター」はヒンディー語の「avatar(化身)」で、「ジョシュア」と同品種を旧樽熟成させた「分身」であることから。



**アルバート・シラーズ**  
Albert Shiraz

甘みのある香りに、フェネル、アニスシード、かすかなドライローズマリーが複雑さを加える。力強いダークフルーツと甘草の風味が口内を満たし、ミネラルが骨格をなす。きめ細かいタンニン。樹齢の高い樹（60~120年）のブドウのみ使用。フレンチオークのホッグスヘッド樽（新樽1/3、他1-3年使用）で18ヶ月熟成。「アルバート」の名は、キムの祖父の名前から付けられ、古木=高齢の人々へのリスペクトの意味が込められている。

\*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。

(2024年10月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社