wine list

May 2025

Contents

（以下の生産者名から、それぞれのページへジャンプできます）

Australia

***South Australia**

An Approach To Relaxation
BK Wines
Chris Ringland
Delinquente
Good Intentions Wine
Koerner
Poppelvej
Ricca Terra
Rockford
SOMOS

***Victoria**

Bobar (Belford Produce)
Hochkirch Wines
Hoddles Creek Estate
Joshua Cooper
LATTA Vino
Liquid Rock n Roll
Luke Lambert
Nomads Garden
Trentham Estate

***Western Australia**

Express Winemakers
Sam Vinciullo

***New South Wales / Canberra**

Collector Wines
Ravensworth

***Queensland**

La Petite Mort

New Zealand

***Wairarapa**

Devotus
Paddy Borthwick

***Nelson**

Kunoh Wines

***Marlborough**

Atípico

***Central Otago**

Burn Cottage
Sato Wines
Weekend Wines

※掲載価格は全て参考小売価格(税抜)です
※特に表記がない限り全て 750ml×12 入

An Approach To Relaxation / アン・アプローチ・トゥー・リラクゼーション

2014 年設立　　Barossa Valley, South Australia

Winemaker : Carla & Richard RZA Betts / カルラ＆リチャード・ベッツ

「An Approach To Relaxation / アン・アプローチ・トゥー・リラクゼーション」はカルラ＆リチャード・RZA・ベッツ夫妻によって 2014 年に始まった南オーストラリア州バロッサ・ヴァレーのワイナリー。アメリカ生まれの夫妻はそれぞれソムリエとして豊富な経歴をもち、特に夫のリチャードは 2003 年にマスター・ソムリエの試験をたった一回の挑戦でパス（史上９人目のことだそうです)、現在はワイン造りに携わりながら NY タイムス誌などに寄稿もする多彩な才能の持ち主。そんな彼らが日々世界中のワインたちと向き合いながら、自分たちが理想とするワインを自分たちの手で造り出すという夢を持つに至るのはそう不思議なことではありませんでした。個人的に愛するワインたち（その中でも重要な位置を占めたのが Chateau Rayas だったとのこと）と自分たちの経験から、彼らが着目したのは「砂質土壌」。その土壌から産まれる洗練された気品に溢れ、かつ色気を備えたワインこそが自分たちが造りたいワインだという考えに行き着いたのです。

そこからスペイン・カリフォルニア・南仏・サルデーニャなど、世界のワイン産地を巡る旅が始まり、ついに彼らが辿り着いたのが南オーストリア州バロッサ・ヴァレー/ヴァインヴェイル。2014 年から友人を通してヴァインヴェイルのブドウを買うことでプロジェクトを始めていましたが、2017 年のある日ふと「ビーチのように深い砂質」で、「樹齢 140 歳以上のグルナッシュ」が植えられた特別な畑に出会います。これこそが自分たちが探し求めていた畑と一目で確信を頂いた彼らはその場で畑の所有者に購入を申し出、３日後には契約書にサイン。RZA ブロックと名付け、2017 年から本格的に始動することになったのです（畑は現在オーガニックに転換中、一部周辺の畑からの買いブドウも含み、2017VT の年間生産量は 1550 箱)。

ワイン造りにおいても彼らのソムリエとしての経験が存分に活かされており、出来上がったワインは見事な完成度を誇ります。「ワインは偉大な自然から産まれるものだけど、そこに人が介在しなければワインにはならない。問題はそこにどれだけ人が介入するか。私たちにとって理想的な砂質土壌に植えられた、世界的にも貴重な古木から採れるブドウは素晴らしい素材で、その魅力を失わないようにしたい。ワインとしてクリーンで安定した酒質を保つことは前提としたうえで、テロワールを尊重したいと思っています。ピノ・ノワールは世界中で愛されていますが、それは”Sexy””Smart””Seductive(魅惑的)といった要素を持ち合わせているから。適切にケアされたグルナッシュも実はこれらの要素を完璧に表現することが可能で、私たちの情熱はその挑戦にあります。」

SOLD OUT

<目次へ戻る>

BK Wines / BK ワインズ

2007 年設立　Adelaide Hills, South Australia

Winemaker : Brendon Keys / ブレンダン・キース

ニュージーランド生まれのブレンダン・キースは、アルティザンなクラフトワインの造り手が集まる、今、オーストラリアのみならず世界で一番ホットな産地、南オーストラリアのバスケットレンジで、その名声の一翼を担うに値する作品を産み出しています。

NZ ギズボーンで醸造家としての歩みを始めたブレンダンは、カリフォルニアに移り、オーパス・ワンの醸造ヘッドを務めていたポール・ホブスの元でスキルを磨きます。その後 2004 年にはポールに請われアルゼンチンのヴィーニャコボスの設立にも参加しています。しかしポールを尊敬しながらもブレンダンは、Jura や Alsace, Burgundy のナチュラルでありながらモダンなスタイルのワインに傾倒していき、2007 年、ついに自らの夢を果たすべく小さなワイナリーをアデレード・ヒルズの森の中に興しました。

　ブレンダンの目指すスタイルはナチュラルですが決して懐古的ではなく、アヴァンギャルドとさえ呼べるもの。野生酵母での醗酵や亜硫酸の最小限の使用（ペティアンはサンスフル）は当然のことですが、オフ・フレーヴァーはワインメーカーの矜持として許しません。したがって出来上がるワイン、例えば Skin& Bones White などは 25 日間のスキン・コンタクトをしながらもオフの欠片もない美しさに仕上がっています。2014 年秋、ブレンダンは Le Grappin（Andrew Nielson）とブルゴーニュでコラボしたガメイを醸造しました（Les Deux Fous）。醸造に立ち会った Chanterives の栗山さんは「ブレンダンのプロフェッショナルな仕事ぶりには学ぶところが大きいです。SO2 を最小限に抑えても破綻の無い作りで、あの品質を保てるのですから凄いです。」と、彼のスキルを絶賛しています。

Pétillant Naturel (CH) 2023

ペティアン・ナチュレル 2023

Varietal：シャルドネ
Alc ：11.7%
Closure：Crown

バスケットレンジで収穫されたシャルドネを全房のままプレスし、そのまま約 1800L のコンクリート製エッグタンクへ。既定の残糖に達したら瓶詰・打冠。酸化防止剤は使用していません。
繊細かつ優美な泡立ちと洗練された味わいが秀逸な辛口のペットナット。

Price：4,200円

Pétillant Naturel Rose (PN) 2023

ペティアン・ナチュレル ロゼ 2023

Varietal：ピノ・ノワール
Alc ：11.5%
Closure：Crown

1987 年に植樹されたレンズウッド産のピノ・ノワールを全房のままプレスし、そのまま約 1800L のコンクリート製エッグタンクへ。既定の残糖に達したら瓶詰・打冠。酸化防止剤は使用していません。
口に含むとすぐに甘美でクリーミーな赤果実の魅力に包まれ、アクセントとなるフェノールが見事なフィニッシュに。

Price：4,500円

Pétillant Naturel Oishi (PG) 2023

ペティアン・ナチュレル Oishi 2023

Varietal：ピノ・グリ
Alc ：11.6%
Closure：Crown

BK の日本への深い愛から産まれたペットナット。ピノ・グリを全房のままプレスしそのまま約 1800L のコンクリート製エッグタンクへ。既定の残糖に達したら瓶詰・打冠。酸化防止剤は使用していません。
香ばしいアロマと果肉感のあるジューシーなフルーツ、そして冷涼なヴィンテージならではの酸味を伴ったエレガントなフィニッシュ。

Price：4,500円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

CHRIS RINGLAND / クリス・リングラン

1989 年設立　Barossa Valley, South Australia

Winemaker : Chris Ringland / クリス・リングランド

オーストラリアにおけるシラーズのトップ生産者の 1 人であり、彼のフラッグシップワイン「Chris Ringland Barossa Ranges (旧称 Three Rivers)」がロバート・パーカーによって過去４度に亘って 100 点を獲得していることから、既に伝説的な醸造家として名を馳せているクリス・リングランド。彼が産まれたのはニュージーランドのオークランドで、たまたま古いレシピ本を読んだことで自宅でのワイン造りを始めてみたことがワインの道へと進んだきっかけだといいます。その後オーストラリアへ留学しローズワーシー大学で醸造学を終了。1982 年に卒業するとまず NZ へ戻り醸造家としてのキャリアをスタートさせ、数年後にはカリフォルニアに渡り経験をさらに積むと 1986 年には醸造を学んだ地オーストラリアへと戻り、バロッサ・ヴァレーでヴィンテージを経験するようになります。

そしてクリス・リングランドにとって運命的な出会いはそのバロッサ・ヴァレーで起こりました。当時 Rockford を立ち上げて間もなかった Robert O'Callaghan / ロバート・オカラハンから要請を受け、彼と共に働くことになったのです。以降クリスは 18 ヴィンテージにも亘ってロバートの下でワイン造りを行い、かけがえのない経験を得ます。そして 1989 年には自身の名を冠したプロジェクト「クリス・リングランド」をスタートさせると、前述したようにロバート・パーカーをはじめとした評論家たちによる熱烈な高評価を経て、入手困難なカルトワインへとなっていったのです。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

DELINQUENTE / デリンクエンテ

2013年設立　　Riverland, South Australia

Winemaker : Con-Greg Grigoriou / グレッグ・グリゴリオ

オーナーワインメーカーの Con-Greg Grigoriou / コン・グレッグ・グリゴリオが 2013 年、リヴァーランドに設立した新しいワイナリー。オーストラリアではテーブルワインの産地として認知されているリヴァーランド。オーストラリアワインの「機関室」と表現され、ファインワインとは縁遠い土地でしたが、彼が造るワインはリヴァーランドの新たな可能性として高い注目を集めています。グレッグは祖父や父が経営するワイナリーで子供のことからワイン造りに親しみ、自然と自らもワインメーカーとしての道を歩み始めます。そして数年の海外留学を経て自身のブランドでワインを造ることを決意、生まれ育ったリヴァーランドで 2013 年「デリンクエンテ」を立ち上げました。
彼が造るワインのコンセプトは明快です。「リヴァーランドの気候に適応する南イタリアの地ブドウ」を用い、「なるべく人の手を介さない、ナチュラルな造り」で、「Modern & Easy Drinking」かつ「コストパフォーマンスに優れたワイン」を造ること。ちなみに斬新なラベルデザインは彼の友人でもあるデザイナーによるもので、それぞれにユニークなストーリーが設定されています。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

GOOD INTENTIONS WINE / グッド・インテンションズ・ワイン

2014 年設立　　Mount Gambier, South Australia

Owner Winemaker : Andrew Burchell / アンドリュー・バーチェル

マウント・ガンビアを愛するアンドリューによって 2014 年に設立した「Good Intentions Wine / グット インテンションズ ワイン」。マウント・ガンビアはその冷涼な気候と石灰岩や火山灰といった特異な地質から注目を集めており、2010 年に GI 認定された比較的新しいワイン産地です。グッド・インテンションズ・ワインを他と明確に違える要素は何よりもその土地にあります。南オーストラリア州のみならず、オーストラリア全体で見ても特異な「火山性土壌」は産地の名前にもなっているガンビア火山に由来するもので、大地そのものを感じさせるような彼らのワインに共通する強いミネラル感は、そのテロワールを表現した結果としてワインに現れます。アンドリューのワインへ向き合う姿勢は自然への敬意と人間味に溢れたもので、自由な発想を楽しむ現代的なオージーそのもの。醗酵は全て野生酵母。ボトリング前のごく僅かな酸化防止剤以外の添加物は使用しません。また栽培や醸造中に電子機器による分析を行わず、一切を自らの五感によって判断しています。Good Intentions Wine の理念は「自分たちで 100%有機栽培したブドウを用いて、マウント・ガンビアのテロワールが現れた個性的かつ “クリーン” なナチュラルワインを表現すること」であり、そのために現在 6.5ha の自社畑（現在は買いブドウもある）の管理、コルクへの仕様変更、一部ワインへの極少量の SO2 添加（無添加の場合はリリースまでしっかり熟成期間をとる）といった方針に踏み切っています。

Relatively White 2022

レラティブリィ・ホワイト　2022

Varietal：セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン
Alc　：12.6%
Closure：コルク（DIAM）

ライムストーン・コーストに位置するビオディナミ農法の畑から。共に除梗され自然醗酵および 2-3 週間のスキン・コンタクト（混醸）。プレスされ仏産オーク古樽にて約 6 カ月熟成、少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。アンドリュー曰く「トロピカルフルーツ天国のような刺激的なオレンジワイン」。

Price：4,500円

Merlin 2022

マーリン　2022

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドー
Alc　：12.7%
Closure：コルク（DIAM）

GIW による「ボルドー・ブレンド」。ライムストーン・コーストに位置するビオディナミ農法の畑から。共に除梗され自然醗酵（混醸）および 10 日間のマセレーション。プレス後、ステンレスタンクで約6カ月熟成、少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。タンニンは最小限に、ジューシーさは最大限に表現された赤。

Price：4,500円

残り僅か

Volcanic Lakes CH 2021

ヴォルカニック・レイクス シャルドネ　2021

Varietal：シャルドネ 100%
Alc　：13.5%
Closure：コルク（DIAM）

アンドリューが「我々の基準点」と語る自社畑のシャルドネ。ガンビア火山に最も近いロケーションの畑は苦灰石・石灰岩に火山灰質。ビオディナミ農法、少量を人の足によって破砕し短いスキン・コンタクト。ステンレスで自然醗酵、その後仏産オーク古樽にて 8 ヶ月熟成、MLF あり。ノンフィルター・清澄剤不使用。

Price：6,300円

残り僅か

Boxer’s Pinot Noir 2021

ボクサーズ ピノ・ノワール　2021

Varietal：ピノ・ノワール 100%
Alc　：12.2%
Closure：コルク（DIAM）

「火山性土壌における最もピュアなピノの表現」とアンドリューが語る赤。ガンビア火山南側、北向きの斜面に位置している 2ha の畑は全て MV6 クローンで、GIW がリースしてビオディナミ農法に転換済。ブドウは全て除梗、自然醗酵。仏産オーク古樽にて 6 ヶ月熟成、少量の酸化防止剤と共にボトリング、さらに 6 ヶ月瓶熟成させてからリリースとなる。

Price：6,300円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

KOERNER / コーナー
2014 年設立　Clare Valley & Adelaide Hills, South Australia
Owner Winemaker : Damon Koerner / デーモン・コーナー

南オーストラリア州クレア・ヴァレー、ウォーターヴェイルの地で 30年以上に亘って農家としてブドウを栽培してきたコーナー家。その両親の下で育った Koerner Wine の若き醸造家 Damon Koerner / デーモン・コーナー（1986 年生まれ）は国内および海外で培った経験を活かし、2014 年クレア・ヴァレーへと戻り新たな挑戦＝自社畑によるナチュラルワイン造りを始めました。立ち上げには彼の弟であるジョノもセールス担当として加わっています。
ブドウ畑で育ってきた彼らがワイン造りにあたって重要視していることは（あらゆる素晴らしいワインの造り手が言うように）とてもシンプルで、「全てのクオリティは畑から生まれる」というもの。クレア・ヴァレーのテロワールがしっかりと表現された自社畑ブドウは全て野生酵母でナチュラルに醗酵され、最小限の SO2 添加、清澄およびフィルタリングをしないといった人的介入を最小限に抑えた手法で造られます。瑞々しくアロマティックなリースリングや、旨味に溢れ飲み手に自然の恵みを感じさせてくれる赤ワイン”The Clare”など、彼らの造りだすナチュラルでありながらクレア・ヴァレーのテロワールが表現されたワインたちは、その洗練された魅力で既にオーストラリア国内で熱い注目を集めており、2019 年度の Young Gun of Wine / オーストラリア最優秀若手醸造家にも選出されています。オーストラリアの伝統的なワイン産地で新世代によって産まれた新たな潮流、その旗手となっているといえるでしょう。

Watervale Riesling 2023
ウォーターヴェイル　リースリング　2023

Varietal：リースリング100%
Alc　：11.6%
Closure：スクリューキャップ

コーナーを象徴するワインであり、繊細なテクスチャーとミネラル、そして洗練された骨格と古木ならではの深みが宿るリースリング。平均樹齢約50年＋の古木から、手摘み。ステンレス・セラミック製エッグタンクで野生酵母による醗酵。澱と共にステンレスで6カ月熟成。少量のSO2を添加してボトリング。ごく軽くフィルタリング、清澄剤不使用。

Price：4,600 円

Pigato 2022
ピガート　2022

Varietal：ヴェルメンティーノ100%
Alc　：10.7%
Closure：コルク(DIAM)

自社畑Gullyviewから。2007年植樹。石灰質に赤みがかった粘土質土壌（テッラロッサ）。手摘み、100%除梗。全体の半分は圧搾せずに野生酵母による醗酵および20日間のスキン・コンタクト。プレスされ、ステンレスタンクにて澱と共に7カ月熟成。少量のSO2を添加してボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：4,600 円

Mammolo 2022
マンモーロ　2022

Varietal：シャッカレッロ100%
Alc　：13.4%
Closure：コルク(DIAM)

クレア・ヴァレー、有機栽培を行うVivian Vineyardのシャッカレッロ。ブドウは選果され除梗。50%は圧搾せず実のまま。開放タンクにて野生酵母による醗酵、2週間のマセレーション。2000Lのスロベニアオーク樽で9ヵ月熟成させた後さらにステンレスタンクで2ヵ月の熟成。少量のSO2を添加してボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：6,500 円

Nielluccio 2021
ニエルチオ　2021

Varietal：サンジョヴェーゼ100%
Alc　：12.3%
Closure：コルク(DIAM)

有機栽培の畑「Vivian」で栽培されている1998年植樹のサンジョヴェーゼ。手摘みされたブドウは選果され除梗。50%は圧搾せず実のまま。開放タンクにて野生酵母による醗酵、2週間のマセレーション。2000Lのスロベニアオーク樽で9ヵ月熟成させた後さらにステンレスタンクで3ヵ月の熟成。少量のSO2を添加してボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：5,800 円

LEKO Blanc 2022
レコ ブラン　2022

Varietal：サヴァニャン42%、ピノ・グリ39%、ソーヴィニヨン・ブラン19%
Alc　：12.9%
Closure：スクリューキャップ

Deanery Vineyardからのフィールド・ブレンド。手摘みおよび畑で厳しく選果されたブドウは除梗され、半分を圧搾。開放タンクにて自然醗酵および約７日間のスキン・コンタクト。ステンレス・タンクへとプレスされ、１１ヵ月間熟成。アッサンブラージュ、少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。ほんのりオレンジがかったイエロー、瑞々しい果実と強いミネラル。

Price：3,900 円

LEKO Rouge 2022
レコ ルージュ　2022

Varietal：サンジョヴェーゼ35%、メルロー29%、メンシア20%、ガメイ16%
Alc　：12.4%
Closure：スクリューキャップ

Deanery & Gower Vineyardsから。手摘みおよび畑で厳しく選果されたブドウは除梗され、半分を圧搾。開放タンクにて自然醗酵。プレスされ、2000Lのスロヴェニア産オーク樽で10ヶ月熟成、さらにステンレスで1ヶ月の熟成。アッサンブラージュ、少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。鮮やかな紫カラー。チャーミングだが上質なタンニンでペアリングに重宝しそうな洗練された赤。

Price：3,900 円

LEKO Savagnin 2022

レコ サヴァニャン　2022

Varietal：サヴァニャン100%
Alc　：13.5%
Closure：コルク(DIAM)

Deanery Vineyardからのサヴァニャンで造る白。ブドウはすぐに除梗・圧搾しフリーランジュースのみを使用。アンフォラおよび古樽で自然醗酵、ステンレス・タンクで14ヶ月熟成。ごく軽いフィルタリング、少量の亜硫酸と共にボトリング。清澄剤不使用。クリアなイエローカラー。キュッとくる酸、口内を浸す果実味、ミネラリックな塩味が独特の魅力。

Price：5,800 円

残り僅か

LEKO Gamay 2022

レコ ガメイ 2022

Varietal：ガメイ100%
Alc　：12.5%
Closure：コルク(DIAM)

Deanery Vineyardからのガメイ。ブドウは除梗され半分を圧搾、開放タンクにて自然醗酵。プレスされ、600Lのスロヴェニア産オーク樽で10ヶ月熟成、さらにステンレスで6ヶ月の熟成。ごく軽いフィルタリング、少量の亜硫酸と共にボトリング。清澄剤不使用。輝くような赤黒カラー、湿った大地や小粒で酸っぱい赤果実、上質で潤ったタンニン。

Price：5,800 円

残り僅か

LEKO Rouge 2021

レコ ルージュ　2021

Varietal：ピノ・ノワール39%、サンジョヴェーゼ24%、メルロー23%、シラー8%、メンシア5%、ガメイ1%
Alc　：13.2%
Closure：コルク(DIAM)

Lenswood 内 Coulter, / Gower / Deanery Vineyardから。手摘みおよび畑で厳しく選果されたブドウは除梗され、半分を圧搾。開放タンクにて自然醗酵および約２週間のマセレーション。プレスされ、2000Lのスロヴェニア産オーク樽で7ヶ月熟成、さらにステンレスで5ヶ月の熟成。アッサンブラージュ、少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：4,500 円

<目次へ戻る>

POPPELVEJ / ポッペルヴァイ
2016 年設立 McLaren Vale, South Australia
Owner Winemaker : Uffe Deichmann / ウフェ・ダイヒマン

　Poppelvej / ポッペルヴァイは 2016 年にデンマーク人の Uffe Deichmann / ウフェ・ダイヒマンが SA 州マクラーレン・ヴェイルに設立。マクラーレン・ヴェイルおよびアデレード・ヒルズに位置するオーガニック農法の畑から、年産 5000 箱ほどのワイン(2023 年時点)が仕込まれます。「ポッペルヴァイ」とは、彼の祖先がデンマークの何もない漁村を開拓した際に造った道路の名前であり、「Poppel=ポプラの樹」を意味します。ウフェは元々コペンハーゲンのワインショップでバイヤーを務め、ヨーロッパの偉大なワインたちの買い付けに携わっていたという経歴を持つ人物。ところが研修で訪れたバロッサで収穫を経験すると「自分が人生でやるべきなのはワイン造りなのでは」と気付き、現在の奥さんとも出会うことで 2015 年にはオーストラリアへ移住を果たします。そして 2016 年にごく僅かなグルナッシュを仕込むチャンスを手にするとポッペルヴァイを設立、副業としてオーストラリア国内のワイナリーで醸造家として研鑽を積みつつ着実に彼のワインのファンを増やしていき、今ではマクラーレン・ヴェイルでもひと際熱い注目を集めているレーベルの１つとなりました。
　ワイン造りは全て実践によって得た経験に基づくもの。ブドウは全てオーガニック、醸造面でも野生酵母による自然醗酵、少量の亜硫酸以外の添加物を用いない（もしくは無添加の）自然な造りを実践しています。クラシックもナチュラルもその両方に深いリスペクトを持ち、実際にオーストラリア国内で醸造家として複数のワイナリー（ナチュラルな造りをしていない）で働いている際に得た実体験から「素晴らしい畑のテロワールを表現するためには、なるべく不必要な人工的な介入は避けるべき」との確信を得たと言います。しかし細部にまでしっかりと意識の行き届いた彼のワインたちは取るべきリスクを十分に弁えた、実に素晴らしいクオリティを誇ります。これは１つはワイナリーにおける全てのタンク・樽についてウフェ本人がどんな状態にあるか細かく把握できているということが大きいと言います。しかしやはりそれだけではなく、デンマーク人でありヨーロッパの偉大なワインたちにバイヤーとして触れてきたという彼の異色のキャリアが造るワインのクオリティに大いに影響していると感じざるを得ません。

Irresistible Impulse 2022
イレジスティブル・インパルス　2022

Varietal：ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc　：13.5%
Closure：コルク(DIAM)

冷涼なアデレード・ヒルズ産のSBをテクスチャー感たっぷりのフュメ・ブラン スタイルで表現した白。24時間のスキン・コンタクト、全房で古樽へとプレス、野生酵母による自然醗酵。そのままたっぷりの澱と共に約10ヶ月熟成、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　青リンゴやハーブの爽やかさと、旨みののった心地よいとろみが深みのあるまろやかな味わいに。

Price：3,900 円

残り僅か

Sort Sol 2021
ソート・ソル　2021

Varietal：カベルネ・フラン100%
Alc　：12.5%
Closure：コルク(DIAM)

マクラーレン・ヴェイル産のフランは除梗され、開放タンクで人の足によって破砕しながら野生酵母による自然醗酵（15日間）。古樽へとプレスされ、4ヶ月熟成。コンクリート製のエッグタンクへ移し、ムールヴェードルの澱を少し加えてさらに6ヶ月熟成、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　黒インクに鉄分、さらにハーブ感と、フランの魅力が綺麗に、しかしモダンナチュラルに表現されている赤。

Price：4,200 円

Panacea 2021
パナシア　2021

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、シラー10%、カベルネ・フラン5%
Alc　：13%
Closure：コルク(DIAM)

マクラーレン・ヴェイル産のCSを含む３品種は手作業で除梗され、開放タンクで人の足によって１日２回破砕しながら野生酵母による自然醗酵（18日間）。古樽へとプレスされ、澱と共に１０ヶ月熟成、その後澱を除いてさらに4ヶ月熟成。僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　存在感のある骨格、CSの魅力を正面から捉えながらもオールドファッションにはならない洗練さ。

Price：4,200 円

Rå 2022
ロォ　2022

Varietal：シャルドネ100%
Alc　：11.2%
Closure：コルク(DIAM)

シャルドネ（アデレード・ヒルズ産）のオレンジワイン。手摘み・５日間のスキン・コンタクトおよび自然醗酵。プレスし、500-600Lのオーク樽で約10ヶ月熟成。少量の亜硫酸を添加しボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　リンゴのコンポートに紅茶を想わせるテクスチャー、ふくよかで伸びの良い味わい。

Price：4,500 円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

RICCA TERRA / リッカ・テッラ

2003 年設立　Riverland, SA

Chaos Creator (栽培家) : Ashley Ratcliff / アシュリー・ラトクリフ

近年オーストラリアのワインシーンを騒がしているワイナリー、“Ricca Terra” / リッカ・テッラ。2019 年頃から急速にその名が登場し始め、今やオーストラリアの目先鋭いワインショップでは彼らのワインが所狭しと並べられています。リッカ・テッラはオーナーであり、自らを Chaos Creator / カオス・クリエイターと称する栽培家 Ashley Ratcliff / アシュリー・ラトクリフによって 2003 年に設立。南オーストラリア州リヴァーランドの地に 70ha の自社畑を所有し、実に 45 種類ものブドウ品種、それもオルタナティブ品種を主に栽培しています。ロンドンに生まれ生後間もなくオーストラリアへ移住したアシュリーは、両親が所有していた牧場にブドウを植えたことから栽培に興味を持ち始め、Orlando や Yalumba といったワイナリーで栽培に従事。そして 2003 年、リヴァーランドの地に自らの畑を興すべく土地を購入します。

当初はシャルドネやカベルネといったブドウ品種を植え始めたアシュリーでしたが、2004 年に南イタリアへ旅行した際に出会った数々の地ブドウたちが全てを変えました。「温暖で乾燥したリヴァーランドの地にこそ、こういったブドウ品種が合うのではないか」と閃きを得たアシュリーはすぐに国際品種を引っこ抜き、ネロ・ダーヴォラやヴェルメンティーノ、フィアーノといったブドウを植え始めます。当初はオルタナティブ品種という言葉すらない時代、オーストラリアで誰も聞いたことがないような品種にも意欲的に取り組むアシュリーは中々理解を得られませんでしたが（結果自らをカオス・クリエイターと名乗るに至る)、徐々にその合理性が認められるようになります。乾燥が激しいリヴァーランドではどうしても灌漑設備に頼らざるを得ませんが、気候に合致したブドウ品種を植えることで灌漑を最小限にした上で環境負荷の少ないサステーナブル農法を実践。オーストラリアでオルタナティブ品種の可能性が見出されるようになると 2015 年には Gourmet Traveller Wine 誌によって「Perpetual Viticulturist of the Year / 歴史に名を遺す栽培家」に選出、2019 年には James Halliday による最高評価５ツ星を得るに至るのです（現在ではリヴァーランドワイン委員会の会長も務める)。

NEW!!

Sunrise Pet Nat 2024

サンライズ ペットナット　2024

Varietal：ゲヴュルツトラミネール
Alc：12.2%　Closure：Crown

2024年は華やかなアロマが魅力的なゲヴュルツトラミネールからとなったペットナット。手摘み、ステンレスで野生酵母によって醗酵、ごく少量の亜硫酸を添加。既定の残糖度に達したところでボトリング。
程よい旨み・酸を感じる辛口だがアロマティックな表現ですこぶるキャッチーに。

Price：2,800円

NEW!!

Bronco Buster 2024

ブロンコ・バスター　2024

Varietal：ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、フィアーノ
Alc：12.8%　Closure：スクリューキャップ

リッカ・テッラの評価を確固たるものにした、地中海系品種から造られる白。手摘み、ステンレスで野生酵母によって醗酵および熟成。ごく軽くフィルタリングおよび清澄（Vegan Friendly）。
瑞々しい洋ナシやリンゴの果実に白い花、ミネラル感が絶妙な辛口。

Price：2,400円

NEW!!

Daisy Chain Moscato 2023

デイジー・チェーン モスカート　2023

Varietal：ヴェルメンティーノ、ジビッボ、ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン、グルナッシュ・ブラン
Alc：13.5%　Closure：スクリューキャップ

酸味とミネラル感にマスカットの華やかなアロマが加わる辛口の白。手摘み、ステンレスで野生酵母によって醗酵および熟成。ごく軽くフィルタリングおよび清澄（Vegan Friendly）。
熟したリンゴのボリューム感にマスカットの華やかな香り。前年と比べて辛口の仕上がりとなった23年。

Price：2,600円

NEW!!

Juicy June 2024

ジューシー・ジューン　2024

Varietal：ネロ・ダーヴォラ、ネグロアマーロ
Alc：12.5%　Closure：スクリューキャップ

リッカ・テッラにおいて一番人気を誇る、収穫から数か月でリリースされる赤。手摘み、ステンレスで野生酵母によって醗酵および熟成。ノンフィルター、清澄剤不使用。
野イチゴや赤スグリのといったフレッシュで可愛らしい赤果実。ジューシーさもありながら、タンニンのグリップも感じる。

Price：2,400円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

ROCKFORD WINES / AUSTRALIA, South Australia, Barossa Valley
ロックフォード　ワインズ（南オーストラリア州　/　バロッサ・ヴァレー）

バロッサ・ヴァレーのテロワールを忠実に表現したラインナップはリーズナブルな価格のものからトップキュベまで、オーストラリア国内ではセラードアか特定のワインショップ（シドニー2 店、メルボルン、ブリスベン、パース各１店）やレストランでしか目にすることはありません。それ以外の入手方法は、ワイナリーを訪問しニュースレターを郵送してもらう手続きをすることですが、それでも Basket Press Shiraz と Black Shiraz の入手は長期の顧客のみが購入する権利を有するため、入手は困難を極めます。そのためワインオークションではコレクター用レアアイテムとしてしばしば登場します。Basket Press Shiraz は Henschke-Hill of Grace、Penforlds-Grange と並び称されるオーストラリアシリーズの最高峰です。

Moppa Springs GMS 2020

モッパ・スプリングス　2020

Varietal：グルナッシュ49%、マタロ39%、シラーズ12%（グルナッシュとシラーズは樹齢150年を超えるものも含む）
Alc　：14.5%
Closure：コルク(Natural)

バロッサで最も乾燥していると言われるモッパ・スプリングス産のブドウを手摘みで収穫しています。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。オーク古樽（300Lから4000Lまで）で18ヶ月熟成。

Price：6,800円

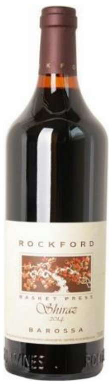
Rifle Range Cabernet Sauvignon 2019

ライフルレンジ カベルネ・ソーヴィニヨン 2019

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン100%（手摘み）、ワイナリーに程近いライフルロード沿いのエリア
Alc　：　14%
Closure：コルク(Natural)

無濯漉。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。フレンチオークとアメリカンオークの新古樽（300Lから4000Lまで）で24ヶ月熟成。ブラックベリーやカシスの果実味にハーブやスパイスなどが感じられる複雑な味わい。樽の風味が上品に重なった、エレガントスタイル。

Price：9,500円



Basket Press Shiraz 2017

バスケットプレス　シラーズ　2017

Varietal：シラーズ100%（手摘み）。15箇所の畑から最高のものが選別されます。樹齢は最高140年を超えるものまで含む自根の古木
Alc　：14.5%
Closure：コルク(Natural)

無濯漉。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。フレンチオークとアメリカンオークの新古樽（300Lから4000Lまで）で24ヶ月熟成。

Price：12,000円

White Frontignac 2022

ホワイト・フロンティニャック　2022

Varietal：ホワイト・フロンティニャック100%
Alc　：8.5%
Closure：スクリューキャップ

無濯漉。全て除梗。途中で醗酵を止め爽やかな甘みを残しています。フロンティニャック（マスカットの一種）の華やかアロマ。アタックはソフトでやや甘みを感じるが、若々しい切れの良い酸がしっかり存在感を出し、バランサーの役割をうまく果たしている。

Price：3,500円

P.S. Marion Tawny NV

P.S.　マリオン　トゥニー　NV

Varietal：グルナッシュ、シラーズ、セミヨン、リースリング
Alc　：　19.5%

円熟の魅力を存分に楽しめるトゥニースタイルの酒精強化。手摘みで収穫したブドウを破砕し、開放式発酵槽で醗酵。ベースワインのアルコール度数が5～6%で、アルコールの98%のグレープスピリッツ（全体の1/7～1/8の量）を加え酒精強化し、バスケットプレスで圧搾。8～20年間樽熟成したものをブレンドし、澱引き後、瓶詰。チェリー、レーズン、イチジクの風味にリコリスや土のヒント。

Price：6,800円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

SOMOS / ソモス

2013 年設立　McLaren Vale, South Australia

Owner Winemaker : Mauricio Ruiz Cantu / マウリシオ・ルイス・カントゥー

SOMOS / ソモスは 2013 年南オーストラリア州マクラーレン・ヴェイルに設立。オーナー醸造家はメキシコ人の Mauricio Ruiz Cantu / マウリシオ・ルイス・カントゥー（1988 年生まれ）。主にマクラーレン・ヴェイルおよびアデレード・ヒルズ産のビオディナミ/オーガニック農法で栽培されたオルタナティブ品種から、最低限の人的介入アプローチでクオリティに真摯に、さらに挑戦心と遊び心溢れるスタイルで多彩なワインを生み出しています。マウリシオはメキシコ生まれ、10 代の頃から醸造家としての経験を積んでいましたが、メキシコの大きな工業的ワイナリーで働いている時に限界を感じ、オーストラリアへの移住を決意します。アデレード大学へと留学し、醸造学および栽培学を学び、そこで出会ったオーストラリア人の友人と意気投合。卒業と同時に自分たちでのワイン造りをスタートさせます（現在はこのパートナーシップは解消されています）。当初は伝統的なスタイルから始めましたが、それだけで彼の創造性が満たされるわけもなく、必然的にバルベーラやヴェルメンティーノ、メンシアやヴェルデーリョといったマイナーなオルタナティブ品種に取り組むようになりました。醸造面でも野生酵母による自然醗酵、最小限の亜硫酸以外の添加物を用いない最低限の人的介入アプローチを実践し、さらにペットナットや長期間のスキン・コンタクトなど、常に挑戦を忘れずに試行錯誤を繰り返すことで実に刺激的なワインをリリースしてくれています。2021 年には念願となる自前の醸造所も新設され、今後の展開からいよいよ目が離せません。

NEW!!

Fiano & Amigos! 2024

フィアーノ＆アミーゴ　2024

Varietal：フィアーノ 60%、ヴェルデーリョ 20%、ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン 9%、ピノ・グリ 6%

Alc：12.6%　Closure：スクリューキャップ

フィアーノを主体に造られる白。野生酵母による自然醗酵（ステンレスおよび古樽）。ブレンドされ、ステンレスタンクにて平均3ヶ月熟成後少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
とろみのある液体は非常にアロマティックで華やか。フィアーノに期待するミネラル感とマスカットのリフトアップ。

Price：3,200円

NEW!!

Garnacha & Amigos! 2023

ガルナッチャ＆アミーゴ　2023

Varietal：グルナッシュ 60%、メンシア 21%、ドルチェット 9%、シラー5%、ネロ・ダーヴォラ 5%

Alc：13.5%　Closure：スクリューキャップ

マクラーレン・ヴェイル産のグルナッシュを主体に複数品種のブレンド。それぞれの畑から収穫されたブドウは除梗され、別々に醸造。自然醗酵、古樽へとプレスされ、平均して12ヵ月熟成。少量の亜硫酸を醗酵後に添加し、ボトリング時は無添加。ノンフィルター、清澄剤不使用。
シルキーな質感とジューシーな果実、カカオやコーヒーのような複雑な要素も。

Price：3,200円

Los Melones Dinamicos 2022

ロス・メロンス ディナミコス　2022

Varietal：ヴィオニエ 100%

Alc：14.5%　Closure：コルク（DIAM）

ビオディナミ農法のヴィオニエのオレンジ。凝縮感を求め少し遅摘み、除梗され自然醗酵（半分は1ヶ月、もう半分は180日間のスキン・コンタクト）。ブレンドされ少量の亜硫酸を添加しボトリング。清澄剤不使用、ノンフィルター。熟した甘いメロンや花梨と、ライチや金木犀、それにたっぷりのスパイス感。エネルギッシュでインパクト抜群の味わい。

Price：4,200円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

BELFORD PRODUCE / ベルフォード・プロデュース

2010 年設立　Yarra Valley, Victoria

Owner Winemaker : Sally Belford / サリー・ベルフォード
& Tom Belford / トム・ベルフォード

Sally & Tom Belford / サリー＆トム・ベルフォード夫妻によってヴィクトリア州ヤラ・ヴァレーGI 内、ヤラ・グレンの地に 2010 年設立された Bobar / ボバー。大学時代、栽培を学ぶ中で出会ったという２人は自分たちでワイン造りをしたいという夢を持ち、実現に向けたプランを建てた上で話し合いを続けていました。そして遂に 2007 年、準備を整え一念発起して（本人たちの言葉を借りれば車を売り、持っていた家具を燃やして）フランスへと渡ります。そしてシャンパーニュやボージョレで１年半の間研修をする中で２人が出会ったのが多くの自然派ワインたち、そしてそういったワインを造る人々が魅せる美しい「魂」だったと言います。それまでワインに対して自分たちはどのように取り組むべきなのか、漠然と感じ取ってはいた２人ですが、このフランスでの自然派ワインとの出会いによってそれが明確になったのでした。そしてボルドーにあった「Le B ô Bar」というワインバーで飲んでいた際、そのシンプルな響きと「誇張」「ごまかし」といった意味を持ったその名前を気に入り自分たちのワイナリー名にと決めることで、全てのピースを揃えた２人はオーストラリアへと戻り、BOBAR / ボバーを立ち上げたのでした。

ボバーが本拠地を構える（現在は自社畑もある）ヤラ・グレンは急峻なクリスマス・ヒルズ山脈のふもとにあり、ヤラ・ヴァレーGI の西側に位置しています。彼らが造るワインのブドウはそのヤラ・グレン周辺で栽培されており、町の西に位置する丘陵地と、北に位置する Steels Creek と Dixons Creek からのもの。ボバーの設立当初は小屋のようなスペースで行われていたワイン造りは、近年新たに建てられた、しかし規模としては未だにガレージという言葉が似合うような小規模なワイナリーで行われています。全てのブドウはオーガニックであり、自然醗酵で醸されます。また、添加物もボトリング時のごく少量の酸化防止剤（時には無添加）以外は用いません。そうした彼らのワイン造りは一見するとシンプルなものとして映りますが、彼らが暮らす土地に（そして畑における弛まぬハードワークによって）育まれたブドウのポテンシャルを損なうことなく美しいワインへと転換させるための意志・スキル・情熱に溢れています。そうして出来上がったワインには、「Le B ô Bar=ごまかし」はありません。

Bobar Chardonnay 2021

ボバー　シャルドネ　2021

Varietal：シャルドネ 100%
Alc　：13%
Closure：コルク（DIAM）

東向きの斜面、ローム質土壌の畑からのシャルドネ。手摘みされ、全房のまま 225-500L までの古樽へプレス、非常にゆっくりとした自然醗酵。そのまま澱と共に熟成させ、アッサンブラージュ。ごく少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。ふくよかかつ洗練されたテクスチャーを讃えるシャルドネ。イチジクやアップルパイ、栗や湿り気を伴った石灰など、複雑で口内で感じる味わいの幅が非常に広い。

Price：5,800 円

残り僅か

Bobar Syrah 2021

ボバー　シラー　2021

Varietal：シラー100%
Alc　：11%
Closure：コルク（DIAM）

ヤラ・グレン北部の Highbow Hill 東向き斜面に位置する畑から。手摘みされ、一部全房で破砕し 14 日間マセレーション。300L の古樽へとプレスされ、そのまま自然醗酵および熟成。アッサンブラージュ、ごく少量の亜硫酸と共にボトリング。４ヶ月の瓶熟成後リリース。ノンフィルター、清澄剤不使用。
輝くような淡い赤。サクランボや複数のドライハーブ、紅茶といった複雑さに加えて全体を引き締める酸が特徴的。ライト～ミディアムボディの赤だが、長期熟成させることで素晴らしい変化を見せるワイン。

Price：5,800 円

残り僅か

Bobar Shiraz Viognier 2017

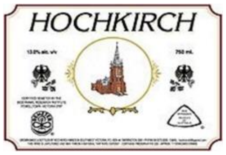
ボバー　シラーズ ヴィオニエ　2017

Varietal：シラーズ　80%,　ヴィオニエ 20%
Alc　：11.5%
Closure：コルク（DIAM）

別の畑から、同日に収穫。少量のシラーズを潰し、その上にシラーズとヴィオニエを破砕せずに全房で追加。３週間自然にカーボニック・マセレーション（10 日間)。その後古樽（300Ｌ）へとプレスされ、引き続き野生酵母による醗酵。そのまま冬（８月）まで熟成させラッキング、ブレンドして極少量の SO2（20mg/L）が添加されボトリング。ワインメイキング全体を通じて温度管理はしない。清涼剤不使用、ノンフィルター。

Price：4,800 円

<目次へ戻る>



HOCHKIRCH / ホッフキルシュ
1990 年設立　　Henty, Victoria
Owner Winemaker : John Nagorcka / ジョン・ナゴルカ

　ヴィクトリア州南西部、屈指の冷涼気候を誇る産地ヘンティで 1990 年に設立された Hochkirch / ホッフキルシュ。オーナー醸造家は John Nagorcka / ジョン・ナゴルカ。オーストラリアにおいてナチュラルワインブームが始まるよりもずっと以前からビオディナミ農法に取り組み、自然醗酵および少量の亜硫酸以外の添加物を使わない造りを実践してきた信念の男であり、現役のマエストロ。その特徴的なラベルデザインから想像される通り、ジョンはドイツ系移民の子孫（４世代目）で、彼の曽祖父がドイツのザクセン州から宗教的な自由を求め 19 世紀半ばにオーストラリアへと移住したことから全ては始まりました。ジョンは当時放射線技師として働いていましたが、彼の家族が３世代に亘って維持してきた農場（羊などの家畜や穀物、野菜など）を引き継ぐことを決めた際に「価値のある素晴らしい芸術品を造るため」ワイナリーを興すことを決意、1990 年に 1.2ha が植樹されました。試行錯誤する中で当時一般的ではなかったビオディナミ農法へと行き着き、実践することで劇的な改善が見られたため 1999 年から現在に至るまで自身の農場は（ブドウ畑だけでなく）全てデメテール認証（2005 年取得）を得たビオディナミ農法によって管理されています。
　醸造は全て野生酵母によって自然醗酵され、ボトリング前の少量の亜硫酸以外は添加物を使用しません。この造りはオーストラリアにおいてナチュラルワインブームが起こる以前からジョンの信念によって貫かれている方針であり、現在では一部のワインで亜硫酸無添加のワインもリリースされています。しかし彼らのワインに対する姿勢は決して放任主義ではありません。ジョンの言葉を借りるなら、「私たちにとってテロワールとは、ブドウが栽培されている土地に関わる全てが奏でるオーケストラであり、それはビオディナミによってのみ適切に指揮されるもの。微生物やブドウ樹、ヴィンテージの気候条件や土壌といった様々な要素がバランスの取れたハーモニーを奏でるとき、ワインは初めて真に人を感動させる芸術品となる」のです。

残り僅か

Riesling Towards Laidlaws 2021
リースリング トゥワーズ・レイドローズ 2021

Varietal：リースリング100%
Alc ：13.9%
Closure：コルク（Natural）

自社畑内、東向きのリースリング区画から。深い表土のローム質土壌。短いスキン・コンタクト（ALC3-4%になるまでの約６日間）による輝くような黄金色。自然醗酵、500L のパンチョン古樽（MLF あり）で熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：5,200円

Riesling Edel 2020
リースリング エデル 2020

Varietal：リースリング100% （貴腐菌）
Alc ：13.5%
Closure：コルク（Natural）

トゥワーズ・レイドローズと同じく東向きの区画からのリースリングだが、非常に冷涼な年かつ貴腐菌が多く付いたため「Edel=高貴な」というキュヴェ名でリリースとなった。自然醗酵、500Lのパンチョン古樽（MLFあり）で熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：6,800円

Syrah 2021
シラー 2021

Varietal：シラー100%
Alc ：13.5%
Closure：コルク（Natural）

近年になり亜硫酸無添加で仕込まれているシラー。2021年は極めて冷涼な年とのこと。ワイナリー周辺に拓かれた自社畑から。30%全房、醗酵前浸漬。野生酵母によって自然醗酵。フレンチオーク（古樽）へと移され約１３カ月間熟成（マロ醗酵）。亜硫酸無添加、ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：6,800円

Maximus Pinot Noir 2021
マキシマス ピノ・ノワール 2021

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：12.5%
Closure：コルク（Natural）

特に冷涼な2021年。ワイナリー周辺に拓かれた畑でも古い区画からのピノ・ノワールで、かつジョン・ナゴルカがベストと認めた年にのみリリースされるキュヴェ「マキシマス」。30%全房醗酵、醗酵前浸漬。野生酵母によって自然醗酵。フレンチオーク（古樽）へと移され約15カ月間熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：8,500円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

HODDLES CREEK ESTATE / ホドルスクリーク　エステート

1997 年設立　 Yarra Valley, Victoria

Owner Winemaker : Franco D’Anna / フランコ・ダナ

ヴィンヤードはヴィクトリア州アッパー　ヤラ・ヴァレー、起伏の激しい丘陵地沿いのホドルスクリークに位置します。1963 年よりワイン商を営んできたフランコの周りにはワインが溢れており、ワインに囲まれて育ったと彼は述べています。実家のワイン商で仕入担当をしながらメルボルン大学で商業学修士をとったフランコでしたが、ワイン造りの夢は断ち難く、チャールズ・スチュアート大学に再入学、栽培学を修め 97 年にこの地に、彼が愛するワインを造るべく植樹を開始しました。その後 2000～2002 年には Mount Mary の Mario Marson や Red Edge の Peter Dredge で、また 2006 年にはブルゴーニュで研鑽を積むなど、ワインのブラッシュアップに余念がありません。2004 年には 03Hoddles Cheek Chardonnay がヴィクトリアン　ワインショーで２つのトロフィーを獲得し、その存在を知らしめると、その後毎年のようにワインショーで Hoddles の名前を聞くようになりました。2009 年よりオーストラリアのフラッグシップ、カンタス航空のファーストクラス、ビジネスクラスの両ラウンジで供されています。”Less is More”彼のワイン造りはこの一言に集約されます。人為的な技術を、極力加えることなく栽培、醸造された彼のワインは、テロワールを忠実に表現し、飲み手にまだ見ぬ Hoddles Cheek を想起させるに違いありません。ベスト バリュー ワイナリー オブ ザ イヤー2015 を受賞。

*Wickhams Road / ウィッカムズロード

買いブドウ（ただしフランコ自らが栽培をする畑も一部ある）から生産される「キツネラベル」。ワイナリーの外にあるWickhams Roadという道路を通ってワイナリーへブドウが届くことから名付けられた。総じてホドルスクリークの中でも特に良心的な価格設定だが、自社畑からのワインと同じように醸造面では取り扱われる。

Wickhams Road Yea Valley Riesling 2022

ウィッカムズロード イア・ヴァレー リースリング’2022

Varietal：リースリング100%
Alc ： 11.5%
Closure：スクリューキャップ

イア・ヴァレー内樹齢約20年の畑からのリースリング。涼しい早朝に収穫され、ステンレス容器に入れ足で踏まれた後、12時間のスキン・コンタクト。その後澱引きされステンレスタンクにて醗酵。醗酵完了後古樽で9月まで熟成（バトナージュあり）。ごく軽いフィルタリングをしてボトリング。

Price：2,800円

Wickhams Road King Valley Pinot Gris 23

ウィッカムズロード キング・ヴァレー ピノ・グリ 2023

Varietal：ピノ・グリ100%
Alc ： 12.5%
Closure：スクリューキャップ

ウィッカムズロードに登場した新作のピノ・グリ。ブドウはピノ・グリの栽培に適した気候の産地キング・ヴァレーからの買いブドウ。醗酵（培養酵母、ステンレスタンク）前に約８時間のスキン・コンタクト。プレスされ、古樽にて熟成。
　短いスキン・コンタクトを象徴するような淡いピンクカラー。早くから楽しめますが、数年のセラリングをしても面白いクオリティ。

Price：2,900円

Wickhams Road Yea Valley CH 2023

ウィッカムズロード イア・ヴァレー シャルドネ 2023

Varietal：シャルドネ100%
Alc ： 12.5%
Closure：スクリューキャップ

ホドルスクリークの自社畑に良く似た冷涼気候の畑から。全て除梗。野生酵母で醗酵を始め、後に培養酵母を使用し小樽で醗酵。シュールリーで約８ヶ月間熟成。補酸はなし、清澄剤不使用。果実の透明感とシャープな酸が素晴らしいシャルドネ。

Price：2,900円

*Estate Yarra Valley / エステート ヤラ・ヴァレー

ワイナリー周辺にフランコ自らが拓いた自社畑から産まれる「カエルラベル」。標高が高いアッパー ヤラ・ヴァレーに位置するホドルスクリークの魅力を最もリーズナブルに楽しめる。醸造面で上級レンジとの違いは基本的に無く、全てにフランコ渾身のクオリティが込められている。

Yarra Valley Chardonnay 2023

ヤラ・ヴァレー　シャルドネ　2023

Varietal：シャルドネ100%
Alc　：13.2%
Closure：スクリューキャップ

涼しい早朝に手摘みで収穫されたブドウは全房でプレス。区画やクローン毎におよそ10キュヴェ以上で仕込む。全て野生酵母により醗酵がスタート、一部はその後培養酵母を使用。小樽で醗酵され、シュールリーで11ヶ月間熟成されます。バトナージュは2週間に1度。アッサンブラージュ、フィルタリング・清澄されボトリング。

Price：3,300円

Yarra Valley Pinot Gris 2023

ヤラ・ヴァレー　ピノ・グリ　2023

Varietal：ピノ・グリ100%
Alc　：　12.5%
Closure：スクリューキャップ

ホドルスクリークにおいて異色のワイン。全体の大部分はブドウを全房のまま容器で足によって潰し軽いスキン・コンタクト（SO2は無添加）、温度を下げ野生酵母による醗酵をまち古樽へプレス。残りは手摘み後すぐに除梗し圧搾せずに3トンのタンクへ移し24時間浸漬。野生酵母による醗酵が始まりおよそ7日間のスキン・コンタクトと赤ワインのコンセプトで醸しています。

Price：3,500円

Yarra Valley Pinot Noir 2023

ヤラ・ヴァレー　ピノ・ノワール　2023

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc　：　13.2%
Closure：スクリューキャップ

涼しい早朝に手摘みで収穫。ブドウを破砕せずに全て除梗され、部分的に4.5日間低温で浸漬、その他はすぐに醗酵をはじめる。キュヴェごとに野生酵母と培養酵母により醗酵。その後優しくプレスされ新樽（30%）、1年樽（30%）、2～3年樽で11ヶ月間樽熟成させてからボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：3,400円

*1er Yarra Valley / プルミエ ヤラ・ヴァレー

標高の高いアッパー ヤラ・ヴァレーに拓かれた自社畑内においてもさらにより標高が高く、日照条件に恵まれた特別な区画「Top Paddock」から生産される上級ラベル「プルミエ」。他のレンジと醸造面での大きな違いはなく、そこにあるのは純粋にブドウが持つクオリティの違いであり、だからこそその凄みを感じる特別なフラッグシップ。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

JOSHUA COOPER / ジョシュア・クーパー

2012 年設立　Macedon Ranges, Victoria

Owner Winemaker : Joshua Cooper / ジョシュア・クーパー

ヴィクトリア州、マセドン・レーンジズ。冷涼な気候を備え個性的なブティックワイナリーが集うこの地で一際輝く若き醸造家がいます。この地でビオディナミ農法を続けてきたワイナリーCobaw Ridge / コバー・リッジに生まれ後継者として尽力する一方、自身のレーベルでストイックに自らのスタイルを追求している Joshua Cooper / ジョシュア・クーパーです。ジョシュは大学入学前にはドウロで収穫作業を、在学中にも主に南オーストラリアの Hewitson、ハンターヴァレーの Tyrrell's、Heathcote Estate、ヴィクトリアの Yabby Lake。ヨーロッパでも Domaine de la Vougeraie、Jean-Jaques Confuron で収穫作業を、シャブリの Chateau de Beru では畑での作業を。そして 2013 年 Tyrrell's で再度収穫作業をこなし、マセドン・レーンジズにて遂に自身のレーベル「ジョシュア・クーパー」の初 VT（2012）を仕込みます。その後も各地を周りつつ経験値を上乗せし 2014 年活動拠点をマセドン・レーンジズに戻し Hanging Rock（〜2017 年末まで）で働きつつジョシュア・クーパーのリリースを続けます。そして現在、使用しているブドウ畑での作業を極力自身でも行うなど、「ジョシュア・クーパー」のワインに注力する体制が整ったとのこと（実家である Cobaw Ridge でも毎年作業を手伝っており、そういった環境で育ったことが彼に多大な影響を与えているのは間違いありません）。

最初こそ彼の親が所有する畑のブドウを使わせてもらった彼ですが、以降は（ブルゴーニュのマイクロネゴシアンのように）マセドン・レーンジズとその周辺に位置し、自然環境に配慮した農法を実践し彼が望むクオリティに達する ＝ 信頼できる畑のブドウを購入してワイン造りを行っています。印象的なラベルは彼の友人でもあるアーティスト、Loique Allain による作品（裏ラベルにもしっかりクレジット）。作品は全てリノリウム版に刻まれたもので、それぞれ畑の風景がデザインされています。

ジョシュが自身のレーベルで追及するのは、テロワールをしっかりと語れる高品質なブドウを用い、ごく少量の酸化防止剤以外の添加物を用いないナチュラルなアプローチで造る、しかし上質なクラシックワインに通じる魅力を備えたワイン。世代は違いながらも、長年ワイン造りに真摯に向き合ってきた親の姿を見て育ったジョシュだからこそ表現できる新世代のファインワインと言えます。リリースから数年経ってからの抜栓をお勧め致しますが、長期熟成にも耐えうるポテンシャルを有します。

Spring Rose 2022

スプリング ロゼ　2022

Varietal：ピノ・グリ、ピノ・ノワール
Alc ：13.3%
Closure：コルク(DIAM)

「Dash Farm」「Doug's」「Ray-Monde」と３つの畑からのピノ・グリおよびピノ・ノワールから造られるロゼワイン。朝に手摘み・選果され開放タンクで自然醗酵（PGは48時間スキン・コンタクト）。オーク樽へとプレスされ、春先頃まで熟成。僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：7,800円

Spring Cabernet Sauvignon 2022

スプリング カベルネ・ソーヴィニヨン　2022

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン
Alc ：12.9%
Closure：コルク(DIAM)

ジョシュア・クーパーが考える「クラレット・スタイル」のカベルネ。「Shays Flat」「Dash Farm」「Redbank」と３つの畑からのブレンド。手摘み・選果され開放タンクで自然醗酵。オーク樽へとプレスされ、春先頃まで熟成。僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：7,800円

Ray-Monde Pinot Noir 2022

レイ・モンド ピノ・ノワール 2022

Varietal：ピノ・ノワール
Alc ：12.2%
Closure：コルク(DIAM)

マセドンGI南側の畑（標高400m・1988年植樹・砂利・玄武岩・粘土質）。朝に手摘み・選果され一部全房(20%)のまま開放タンクで自然醗酵。約3週間のマセレーション後、オーク樽へとプレスされ（Laurent社のMagic Cask含む。一部新樽）12ヶ月熟成。さらに4カ月ステンレスで熟成させ、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：11,000円

Doug's Pinot Noir 2022

ダグズ ピノ・ノワール 2022

Varietal：ピノ・ノワール
Alc ：13.1%
Closure：コルク(DIAM)

マセドン・レーンジズ内、ロムジーに位置する畑（標高500m、1998年植樹・赤みがかった火山性・玄武岩土壌）。朝に手摘み・選果され一部全房(20%)のまま開放タンクで自然醗酵。約3週間のマセレーション後、オーク樽へとプレスされ（Laurent社のMagic Cask含む。一部新樽）12ヶ月熟成。さらに4カ月ステンレスで熟成させ、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：12,000円

Shay's Flat Cabernet Sauvignon 22

シェイズ・フラット カベルネ・ソーヴィニヨン 22

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン
Alc ：13%
Closure：コルク(DIAM)

Landsboroughに位置するビオディナミの畑。樹齢約21年超、ミネラル豊かな頁岩・泥岩・クォーツ土壌。手摘み・選果・除梗されたブドウは開放タンクで約３週間のマセレーション、自然醗酵。オーク樽（300Lの新樽含む）へとバスケットプレスされ12ヵ月熟成。さらに4ヶ月ステンレスタンクで熟成させ、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：12,000円

Balgownie 1970 Block CS 2022

バルゴウニー 1970 ブロック カベルネ 2022

Varietal：カベルネ・ソーヴィニヨン
Alc ：13%
Closure：コルク(DIAM)

ベンディゴに位置する1970年に植樹された古い畑（標高200m・頁岩・石英・鉄分を多く含む土壌）から。手摘み・選果・除梗されたブドウは開放タンクで約３週間のマセレーション、自然醗酵。オーク樽（300Lの新樽含む）へとバスケットプレスされ12ヵ月熟成。さらに4ヶ月ステンレスタンクで熟成させ、僅かな亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：16000円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

LATTA Vino / ラッタ

2012 年設立　Western & Central Victoria, Victoria

Owner Winemaker : Owen Latta / オーウェン・ラッタ

2018 年にグルメワイントラベラー誌によって「Young Winemaker of the Year / 最優秀若手醸造家」に選出され、冷涼な気候を有するヴィクトリア州中西部の畑から刺激的なワインを造りだす Latta Vino / ラッタの「Owen Latta / オーウェン・ラッタ」。既にオーストラリアにおいて才能溢れる新世代の醸造家として国内で圧倒的な評価を得ているオーウェン（1984 年生まれ）。突如現れた天才のように誤解されがちな彼ですが、実際はオーストラリアのワイン業界が培ってきた歴史が複雑に絡まり、遂に生んだ傑物といえます。

彼の両親が 1983 年に植樹を始め、1994 年に設立したワイナリー「Eastern Peak」の２代目であり、文字通りぶどうとワインに囲まれて育ったというオーウェン。Eastern Peak は当時から化学的な薬品を用いず、無灌漑（近年では気候変動の影響を受け地下水を最小限で使うことがある）で栽培を続け、ワイナリーにおいても人の手による過剰な介入を避けてきたといいます。そんなオーウェンが醸造家としてデビューしたのは 1999 年、実に彼が弱冠 15 歳のときのこと。彼の父親 Norman が作業中の事故で離脱してしまい、自然な流れで当時学生だった彼がヴィンテージを担当することになったのです。その後も家業を手伝いつつ、大学でワインサイエンスを修了。2006 年にワイナリーを継ぐべく戻ると、ブルゴーニュを中心としたヨーロッパで研修。その経験から自分たち一族がやってきたことが正しかったという確信を得ると、2012 年にはヴィクトリア中西部の畑からの色彩豊かなブドウ（信頼のおける農家からの買いブドウ）で、実験的な試みを多く取り入れたワインをリリースするべく「LATTA」を立ち上げると、瞬く間にオーストラリアのプロフェッショナルたちを魅了していったのです。

元々化学物質に汚染されていなかった自社畑は現在有機農法に移行しており、今後はバイオダイナミック/ビオディナミ農法への移行が進められています。醸造面においても、スキン・コンタクトの白、ミネラル溢れる多品種ブレンド、ネッビオーロのロゼなど溢れんばかりのアイデアによるワインが野生酵母による醗酵、最低限の酸化防止剤以外の添加物不使用という基本アプローチの上で造られています。しかし、若くも老練なオーウェンは「すべては土壌が健全であり、そこにブドウの樹が健全に育まれることから始まる。醸造はその延長線上にあるもので、僕にとっては比較的簡単なもの」と言い切ります。だからこそ評論家のマイク・ベニーをして「若手だが、信じられないほど造り手としての経験の深さを感じる。間違いなく若手醸造家としてトップだが、近い将来オーストラリア全体のトップに立つだろう」と言わしめる凄みが宿っているのです。

Good Times 2022

グッド・タイムズ 2022

Varietal：ピノ・グリ100%
Alc ：13.1%
Closure：Crown

ラッタにおいても特に高い人気を誇るピノ・グリのペットナット。ブドウは除梗し自然醗酵および 3-4 日間のスキン・コンタクト、ステンレスタンクへプレス。既定の残糖度に達したところでボトリング。亜硫酸を含む一切の添加物は不使用。まるでジンジャーアプリコットジュースのような旨み、とろみ、ピリッとくるアクセントが好ましいペットナット。

Price：4,500円

Ex Nihilo 2022

エクス・ニヒロ 2022

Varietal：ピノ・グリ100%
Alc ：12.5%
Closure：スクリューキャップ

ヴィクトリア州でも屈指の冷涼な気候を誇るヘンティのピノ・グリから。２回に分けて収穫されたブドウはステンレスおよび 228-600L の古樽にて自然醗酵および一部スキン・コンタクト。澱と共に熟成させボトリング前に少量の酸化防止剤を添加。霜害によって全ての収穫を失った際に偶然手に入れることができたブドウから生まれたことから、「EX Nihilo = 無から生まれる何か」と名付けられたオレンジワイン。

Price：4,800円

残り僅か

Precarious Bianco O2 2021

プレカリアス ビアンコ O2 2021

Varietal：SB、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、ゲヴュルツトラミネール、ヴィオニエ
Alc ：12.5%
Closure：コルク（DIAM）

醸造家のオーウェンが「醗酵のロマンがこのボトルには詰まっている」と語る”混醸継ぎ足し”ワイン。醗酵はピラニーズの SB から始まり、それぞれ収穫されたブドウを全房でプレスし醗酵中の液体に継ぎ足していく（トータル６週間、酸化的に扱う）。そこにスキン・コンタクトさせ 16 ヶ月タンクで熟成させていたゲヴュルツ＆ヴィオニエをブレンドし、ボトリング。酸化防止剤無添加、ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：4,800円

Taché Rose 2021

タシュ ロゼ 2021

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：12.0%
Closure：コルク（DIAM）

1st リリースの 1995 年以降カルト的な人気を誇るピノ・ノワールのロゼ。自社畑内の特定区画からロゼ用に収穫され、全房にてプレス。228L のオーク樽（新樽なし）にて自然醗酵および澱と共に 12 ヶ月熟成（MFL あり）。ステンレスにてさらに 4 ヶ月熟成、少量の亜硫酸と共にボトリング。清澄剤不使用、ノンフィルター。

Price：6,800円

残り僅か

Presence Grenache 2022

プレゼンス グルナッシュ 2022

Varietal：グルナッシュ
Alc ：12.2%
Closure：コルク（DIAM）

「最高傑作の１つ」と自身が誇るオーウェン渾身の赤。細部まで隙のない構成は永遠に飲んでいられると錯覚するほど。
ピラニーズ・ランズバラに位置する Shays Flat の畑（有機認証）からのブドウで、全体の 20-30% は全房のまま野生酵母による自然醗酵（1 週間程度）、古樽へとプレスされそのまま 7 月まで熟成させボトリング。酸化防止剤無添加、ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：5,800円

Headwaters Nebbiolo 2021

ヘッドウォーター ネッビオーロ 2021

Varietal：ネッビオーロ
Alc ：12.2%
Closure：コルク（DIAM）

ピラニーズ・ランズバラに位置する畑からのネッビオーロで、３回に分けて収穫されたブドウは野生酵母による自然醗酵（少量全房、6 週間程度醗酵後にマセレーション）、バスケットプレスされ 500/600L の大樽で 12 ヶ月熟成。少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：6,800円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

LIQUID ROCK N ROLL / リキッド・ロックンロール

2013 年設立　King Valley & Heathcote, Victoria

Owner Winemaker : Alex Bryne / アレックス・バーン

「Liquid Rock n Roll / リキッド・ロックンロール」はオーナーワインメーカーであるアレクサンダー（アレックス）・バーンとその友人キム・ファレルの、音楽とワインのある人生を愛する２人によって 2013 年に設立された年産 1500 ケースほどの新しいプロジェクト。アレックスがワインに携わるようになったのは僅かに 17 歳の時で、農業と園芸を学びながらドミニク・ポルテのタルターニ・ヴィンヤードで働き始めたのが全ての始まりでした。その後接客業やワインセールスを経験した後、ドミニク・ポルテがヤラ・ヴァレーに新設したワイナリーで 2002 年セラーハンドとして再度雇われ、以降はワインメーカーとしての道を突き進みます。ディーキン大学およびチャールズ・スタート大学で醸造学を修め、同時にマーガレット・リヴァーや北ローヌのワイナリーでヴィンテージも経験。卒業後はブルゴーニュで経験を積み、オーストラリアへ帰国。レスブリッジでワインメーカーとして働きつつ（現在は契約を終了している）、自身のブランド「Bryne Wines」をバララットで立ち上げます。そして 2013 年、同じくワイン業界で事務方として経験を積んでいたキムと出会い意気投合、「今までとは異なるスタイルで、より挑戦的な姿勢でワインを造ってみたい」と立ち上げたのが「リキッド・ロックンロール」です。

ワイン造りに通じるコンセプトはミニマム・インタヴェンション（最低限の人的介入）で、醗酵は全て野生酵母、添加物は必要最低限の酸化防止剤のみ。ヴィクトリア州の冷涼な気候を備えた畑から採れるブドウ（自分たちの目が届く範囲で信頼関係のある農家から購入）から品種特性やテロワールをしっかり表現して造られます。ナチュラルなアプローチですが、「クリーンな酒質で飲む喜びを純粋に感じられるワインを造りたいんだ。良いロックンロールと同じさ。エキサイティングでエネルギーに溢れ、良い気分にさせてくれるだろう？」と飲みやすくも刺激的なワインをオフ・フレーヴァーなく仕上げます。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

LUKE LAMBERT /ルーク・ランバート

2004 年設立　Yarra Valley, Victoria

Owner Winemaker : Luke Lambert / ルーク・ランバート

「Luke Lambert / ルーク・ランバート」。類まれなる才能と確固とした信念に満ち溢れ、14 歳にして醸造家になることを心に決めた男。彼が造りだす優美で洗練されたフィネスを讃えた、官能的とさえいえるワインはオーストラリアのみならず世界の先進的ワインシーンで熱狂的な評価を得ています。
ルークはブリスベン生まれ。ワインをこよなく愛する両親のもとで育ち、彼らがワインを語る上で使う情熱的で、時に神秘的な表現の数々に幼かった彼はすっかり魅了されてしまいます。高校を卒業すると 2 年間ヨーロッパへと渡り、フランスやイタリアのワイン産地を頻繁に訪れます。その中で彼が出会ったのは「土地について語るような」エレガントなワインたち。特にイタリアで出会ったネッビオーロ種から産まれる伝統的なバローロに運命的なものを感じます。帰国後チャールズ・スタート大学で醸造を修めたルークはいよいよワインメーカーとして歩みを始めますが、若くして醸造家になると決めていた彼の頭には既に「自分がどんなワインを造りたいか」そして「どこならば造れるのか」について考え続けてきたビジョンがありました。
そこで彼が選んだのが「ヤラ・ヴァレー」。コールドストリームを含むオーストラリアと NZ のワイナリーで働きつつ、バローロの造り手「ジャコモ・プレッツァ」「コルデロ・ディ・モンテツェモロ」でもヴィンテージを経験。そして 2004 年遂に自分自身のレーベル「ルーク・ランバート」を立ち上げます。自分の名前が入った仕事に誇りと責任を持っていた（自営業のエンジニアだった）父親の影響もあり、彼がレーベルに自身の名前を付けたのは自然なことでした。最初は小さなガレージで凍えそうになりながらワインに向き合っていたというルーク。優れた品質の畑からシラーとネッビオーロ（Nebbiolo は当時ヒースコート産）をリリース。瞬く間に高い評価を得るに至ります。現在ではシラーはヤラ・ヴァレーでも最も冷涼なテロワールを誇る Tibooburra Vineyard の畑から、そしてネッビオーロは同じく冷涼かつ花崗岩質の土壌をもつ Denton Vineyard の畑から生産されています。
ルークのワイン造りにはあらゆる偉大な造り手に共通する「徹底したハードワーク」と「シンプリシティ」があります。自然には逆らわず、対話することでかつて自分が魅了された「土地を語るワイン」を造りだす。醗酵は野生酵母により、新樽は使わず、ボトリング前に極少量の SO2 のみ添加。一見シンプルだからこそ、彼が如何に徹底した労力を費やしているか、その違いを我々はグラスの中に見てとれるのです。
2015 年から自前の小さな醸造所を手に入れ、さらにヤラ・ヴァレーのある場所に土地を購入し自ら草を刈り開墾、2019 年から自社畑として始動を目指しています。植えられるのは、もちろん「Nebbiolo / ネッビオーロ」。

NEW!!

Luke Lambert Chardonnay 2023

ルーク・ランバート シャルドネ 2023

Varietal：シャルドネ100%
Alc ：12.5%
Closure：コルク（DIAM）

比較的冷涼な 2023 年、花崗岩質土壌の Denton Vineyard から。100%全房プレス、野生酵母による自然醗酵。4000L の古樽（仏産）で熟成、極少量の SO2 を添加しボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　火打石やジャスミンに複雑に絡むシトラスフルーツと、冷涼な花崗岩質土壌の畑から産まれるシャルドネの表現がどこまでもピュアに出ている白。

Price：6,800円

NEW!!

Luke Lambert Syrah 2023

ルーク・ランバート シラー 2023

Varietal：シラー100%
Alc ：13.6%
Closure：コルク（DIAM）

CH と同じく比較的冷涼な 2023 年、花崗岩質土壌の Denton Vineyard から。全体の 80%は全房で仕込まれ、野生酵母による自然醗酵。大きいサイズの古樽（5000L、仏産）で熟成、極少量の SO2 を添加しボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　冷涼気候だからこそ表現可能なエレガントなフィネス。しかし同時に低収量からくる素晴らしい凝縮感も。

Price：6,800円

Luke Lambert Syrah 2022

ルーク・ランバート シラー 2022

Varietal：シラー100%
Alc ：13.6%
Closure：コルク（DIAM）

ヤラ・ヴァレーでも珍しい花崗岩質土壌の Denton Vineyard からのシラー。野生酵母による自然醗酵（80%全房）。大きいサイズの古樽（5000L、仏産）で熟成、極少量の SO2 を添加しボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：6,800円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

NOMADS GARDEN / ノマズ・ガーデン

2017 年設立　North East Victoria, Victoria State

Owner Winemaker : Ben Schulz-Dahlenburg / ベン・シュルツ・ダーレンバーグ

Nomads Garden / ノマズ・ガーデンは 2017 年ヴィクトリア州ビーチワースでスタートした小規模生産（年産 3500 箱）のマイクロ・ネゴシアンで、全てのワインはヴィクトリア州北東部に位置する複数の単一畑から最小限の人的介入を経て造られます。立ち上げたのは 1989 年生まれの若き醸造家 Ben Schulz-Dahlenburg / ベン・シュルツ・ダーレンバーグ。幼少期から醸造家だった両親の傍でブドウ畑に親しみながら育ち、現在は自身のレーベルでワインをリリースしながらビーチワースで名声高いワイナリーEldorado Road / エルドラド・ロードの２代目としても活躍している男です。「醸造家夫婦の息子だったから、いつも週末はブドウ畑で手伝いをさせられていたんだ。当時は正直に言うとそれが嫌で、早く都会に行きたいとばかり考えていたよ」と語るように、当初は醸造家になるつもりはなかったというベン。大学では環境科学を専攻しその道で職を探していましたが、2009 年に両親がビーチワースにエルドラド・ロードを立ち上げるとそこへ当初から参画。さらに 2012 年にはナパのワイナリーで収穫を経験し現地の醸造家と交流したことで、自分の中にあるワイン造りへの情熱を再認識することになったと言います。さらにそのまま南アフリカでもヴィンテージを経験し、翌年オーストラリアへと戻った彼は改めてチャールズ・スタート大学へ入り栽培・醸造を学びつつ、複数のワイナリーで経験を積みながら修士号を取得。2017 年には本格的にエルドラド・ロードに合流し、さらに自身のプロジェクトとしてマイクロ・ネゴシアンの形態でノマズ・ガーデンを設立するに至ります。

ベンが２代目として携わるエルドラド・ロードでは設立当初から全て畑に由来する野生酵母によって自然に醗酵させ、余計な添加や介入をしないような造りを実践してきていたこともあり、彼が他のワイナリーで働くことで経験することになった工業的なワイン造りには強烈な違和感を覚えたと言います。「コンヴェンショナルな造りでは非常に安定した品質のワインが造れるけれど、同時にブドウが本来持っていた個性も取り去られてしまっていた。それに複数の産地をブレンドすることも多くて、それは畑の偉大なテロワールを台無しにしてしまうことだとも思った。だから僕は自分のワインは全て野生酵母によって自然醗酵させ、単一畑のブドウのみで仕込むことにしたんだ」と語る通り、ノマズ・ガーデンのワインはヴィクトリア州北東部のワイン産地(King Valley, Alpine Valleys, Beechworth など)の単一畑のブドウから、最低限の人的介入アプローチによって造られます。さらにサヴァニャンやピノ・ブラン、ピノ・ムニエといった従来これらの産地ではあまり注目を集めてこなかったブドウ品種にもスポットを当てることで、このエリアで最も注目すべき新世代となっているのです。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

TRENTHAM / トレンサム

1988 年設立　Murray Darling, Victoria

Winemaker : Anthony Murphy / アンソニー・マーフィー

この周辺は夏季には降水量が少なく、灌漑を必要とするためオーストラリア最長のマーレー・ダーリング川に沿ってワイン産地が広がっています。一般的にはカジュアルワインの生産地として認識されており、品質の高いワインを産出するワイナリーは稀ですが、ここトレンサムエステートはオーストラリアで最も著名なワイン評論家ジェームス・ハリデーが彼の著書オーストラリアン・ワインコンパニオンの中で毎年のように高い評価を与えています。オーナーワインメーカーのアンソニーは 1978 年にローズワーシー大学で醸造学を修め（現在のアデレード大学醸造学部）、自身のワイナリーを興す前に Mildara Blass で醸造の経験を積みました。2006 年にはオーストラリアで最も権威のあるワインメーカーオブザイヤー（Australian Gourmet Traveller Wine Magazine）にノミネートされた。マーフィー家のブドウ栽培の歴史は古く 100 年以上の歴史を持ちますが、The Murphy Vineyard（土壌は主に石灰質の上にレッドロームが覆っている）に最初に植樹されたのは 1952 年です。当初は大手のワイナリーにブドウを売っていましたが、現在はヴィティカルチャリストのパトリック・マーフィー（セントパトリック大学、ヤンコ農業大学で栽培学を修めた）と共に自社畑のブドウを使ったワイン造りを中心に行っています。

River Retreat Brut NV

リヴァー リトリート ブリュット NV

Varietal：シャルドネ 81%、ピノ・ノワール 19%

Alc ： 11.5%
Closure：コルク

夜間に収穫されたブドウを除梗後圧搾。高品質のフリーラン果汁のみを使用し、低温醗酵を行い果実味を引き出しました。ベースワインをブレンドし、6 ヶ月間シュールリーした後、タンク内二次醗酵（シャルマ方式）

Price：1,800 円

The Family Sangiovese Rose 2021

ザ・ファミリー サンジョヴェーゼ ロゼ 2021

Varietal：サンジョヴェーゼ
Alc ： 12.5%
Closure：スクリューキャップ

涼しい夜に収穫し、破砕後、果皮より十分な色調と風味を引き出すために一夜浸漬。やさしく圧搾し果汁を低温で静置後、醗酵を行い、ステンレスタンクで熟成。色調は明るいサーモンピンク。苺と薔薇の花びらのアロマの愛らしいロゼ。口当たりは若々しく、フレッシュでクリスピー。

Price：1,800 円

Estate Sauvignon Blanc 2024

エステート　ソーヴィニョンブラン　2024

Varietal：ソーヴィニョンブラン
Alc ：11.0%
Closure：スクリューキャップ

自社畑の中でも最も良い区画で収穫、除梗後破砕し圧搾。果汁を低温で静置させた後、醗酵。ステンレスタンクにて 8 ヶ月熟成させ、ボトリング。ライム、グーズベリー、ライチ、グァバ、パッションフルーツの豊かな香り。爽やかな酸が果実味とバランス良くまとまったフレッシュ＆フルーティなワイン。

Price：1,900円

Estate Chardonnay 2023

エステート　シャルドネ　2023

Varietal：シャルドネ
Alc ： 13.5%
Closure：スクリューキャップ

自社畑の中で最も良い区画、破砕し圧搾。果汁を低温で静置させ、醗酵。一部は、500L のフレンチオークで樽醗酵。8 ヶ月熟成後、ブレンド、清澄し、ボトリング。レモンやグレープフルーツ、白桃などの果実味に、酸味ときれいな樽香がバランス良く調和しています。ミネラル感に溢れ、余韻が長く、エレガントな味わい。

Price：1,900 円

Estate Pinot Noir 2022

エステート　ピノ・ノワール　2022

Varietal：ピノ・ノワール

Alc ： 13.5%
Closure：スクリューキャップ

自社畑の中でも最も良い区画で収穫、選果、除梗後破砕。低温浸漬後、醗酵。圧搾されフレンチオークで 12 ヶ月間熟成。ストロベリーやレッドチェリーのアロマに溶け込んだ上品な樽香。ビギナーにも抵抗なく受け入れられる、軽快＆チャーミングなワイン。

Price：1,800 円

Estate Shiraz 2022

エステート　シラーズ　2022

Varietal：シラーズ 99%、メルロー1%
Alc ： 14.0%
Closure：スクリューキャップ

収穫、選果、除梗後破砕。ステンレスで醗酵。その際 1 週間程度 1 日 2 回のポンピングオーバー。圧搾されフランス産新樽と古樽で 12 ケ月間熟成。オーストラリアシラーズの典型的な香りとも言えるペッパーとブラックチェリーやカシスを感じます。リッチで長い余韻。しっかりとした酸のおかげでグラスがすすむグッドワイン。

Price：1,800 円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

EXPRESS WINEMAKERS / エクスプレス・ワインメーカー

2011 年設立　Denmark, Great Southern, Western Australia State

Owner Winemaker : Ryan O’ Meara / ライアン・オメーラ

西オーストラリア州グレートサザンの地に 2011 年設立された Express Winemakers / エクスプレス・ワインメーカー。醸造家は Ryan O’ Meara / ライアン・オメーラ（2019 年時点で 35 歳）。カーティン大学を卒業した彼はオーストラリアのワイナリーで働き始めますが、「レシピ通りに完璧」を求められる、魂のこもっていない工業的なワイン造りに嫌気が差し一度はワイン業界を離れビール会社に就職してしまいます。そこへ最初の転機が訪れたのは 2008 年。トスカーナで収穫を手伝いながら、自然に寄り添い、自らのライフスタイルにワイン造りが溶け込んでいる人々と出会った時でした。そうしてワインへの情熱を取り戻した彼はその後失った時間を取り戻すように精力的にオーストラリアとヨーロッパで醸造家としての経験を重ねていきます（フランス/スペイン/ヤラ・ヴァレー）。そしてその中で彼は南オーストラリアで当時勃興していたナチュラルワインに出会い、それまでの経験を”再調整”させられたといいます。そして 2011 年、西オーストラリアでワインメーカーとして働く中で、冷涼な気候を備えつつ、隔離された自然環境に隠されたワイン産地としての高いポテンシャルを彼はグレートサザンの地に見出します。そして年、僅か 6 トンのブドウと共に「Express Winemakers / エクスプレス・ワインメーカー」を立ち上げました。

ライアンが胸に抱く至上命題はブドウが育つ「土地の味わい」を余すところなく醸造家として”express = 表現”すること。現在彼が管理（自社畑およびリース）している畑はマウント・バーカーとポロングラップに位置し、有機栽培が実践されています（加えて彼の友人が管理する他産地のオーガニックの畑からの買いブドウを使用）。冷涼な気候の恩恵を存分に受け、花崗岩質の土壌を備えた彼の畑では、灌漑は一切行われずブドウの根が地中深く伸びるように促されます。収量を厳しくコントロールされた高品質なブドウは比較的早いタイミングで全て手摘みされ、人の足によって潰され、土着の野生酵母によって自然に醗酵させます。若く才能に溢れたライアンは伝統的なバスケットプレス、ホールバンチ=全房醗酵や白ブドウのスキン・コンタクト、必要最低限の酸化防止剤使用といった Minimal Intervention（最低限の人的介入）アプローチと、伝統と革新を自身の中に消化した上でのワイン造りを実践。

そうして出来上がるのは何とも印象的な「活き活きとした、引き締まるような自然な酸」を備えたクリーンでナチュラルなワインたち。彼のワインに共通して見られるグレートサザンの地から表現されるこの特有の酸こそが、程よいボリュームの果実味と旨味を伴い心地よく喉を通る”Drinkability = 飲みやすさ”を彼のワインに与えてくれているのです。

L’orange 2022

ロレンジ 2022

Varietal：リースリング96%、セミヨン4%
Alc ：11.8%
Closure：コルク(VINC+)

フランクランド・リヴァーに位置する畑（平均樹齢４２年、オーガニック、認証なし）からのオレンジワイン。自然醗酵および約８日間のスキン・コンタクト。ステンレス/コンクリート/古樽で熟成。少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price：4,000円

frais 2023

フレ 2023

Varietal：シラー63%、PN18%、グルナッシュ6%、ムールヴェードル5%、マルベック4%、CS4%
Alc ：12.8%
Closure：コルク(VINC+)

グレートサザンに位置する複数の畑から。手摘み、ステンレスで野生酵母によって自然醗酵。プレスし、ステンレスおよびオーク樽にて約 12 ヶ月熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。ロゼに近しい鮮やかなルビーレッドで、チャーミングな赤果実の印象。口に含むと意外な満足感があり、好ましいギャップを見せてくれる赤。

Price：2,900円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

SAM VINCIULLO / サム・ヴィンチューロ

2014 年設立　Margaret River, Western Australia

Owner Winemaker : Sam Vinciullo / サム・ヴィンチューロ

WA 州マーガレット・リヴァーで、愚直に「活きているワイン」造りに邁進する１人の男がいます。彼の名は Sam Vinciullo / サム・ヴィンチューロ。WA 生まれながら、100%シチリア人としての遺伝子を受け継ぐヴィニュロン（栽培醸造家）です。彼のワイナリーにはいかなる添加物も、ポンプも、そしてオーク樽すらもありません。あるのは自らの手で栽培をするオーガニック（6.5ha、認証なし）の畑と、収穫・醗酵を行うための容器にプレス機、そして数基のステンレスタンク。全てはサム自身の手によって行われます。

サムはイタリア・シチリア島から西オーストラリアへと移住してきた家系に生まれ、2008 年にアデレード大学を卒業し醸造学を修めた後カリフォルニアのワイナリーで働いていましたが、自らのルーツでもあるシチリアで造られるフランク・コーネリッセンのワインに出会うことで人生最大の衝撃を受けます。すぐさまコーネリッセンで働きたいとコンタクトを取るも断られ、粘りながらやっとOKをもらった彼は飛ぶようにシチリアへ移り住み、2014 年までの期間をエトナで過ごします。サムが「そこで彼らが造っていたのはまさに Living Wine=活きているワインだった。自分もこんな風に自然を写し取ったかのような美しいワインを造りたいと思ったんだ」と語るように、このエトナにおける数年間が彼の人生を変えることになりました。2014 年にはシチリアを離れ、西オーストラリア州マーガレット・リヴァーへ戻り自身のレーベル Sam Vinciullo / サム・ヴィンチューロを設立。2022 年には 6.5ha の畑がある土地を借り、隣接するように醸造所も建設。さらに羊や鶏といった家畜も含めた包括的かつ循環的な農園をスタートさせました。

現在の畑に植えられているブドウは全て自根。栽培は全て無灌漑で行われ、ビオディナミのカレンダーに基づき管理されています。収穫時は房単位でサムのチェックを経て隣接している醸造所へと運ばれ、人の手足で潰し自然醗酵。その後バスケットプレスによって得られたジュースは全てステンレスタンクへ。無添加のまま、ワインがしっかりと安定した段階へ入ったと感じることができたらステンレスタンク下部に備え付けられたバルブに”直接”ボトリングマシーンを取り付けます。ラッキングも行わないため、ワイン内に自然に含まれるガスを可能な限り失わないようにできるそうです。工程は全て重力を利用したフローが採用され、ポンプは使用せず、ボトリングに至るまで完全に無添加。マーガレット・リヴァーの比較的温暖な気候を考慮し、なんとオーク樽さえも一切所有していません。

「最近はナチュラルという言葉が独り歩きしているように感じることも多いけど、僕のワインは Living Wine、つまり”活きているワイン”なんだ。僕はこの美しい自然から、まさに活きていると感じることができるワインを、できる限り高品質に造りたい。そのためにできることがあるのなら、一切の妥協はしないよ」と語るサムが今後どういった境地に至っていくのか、楽しみでしかありません。

Sauvignon Blanc Block4 2022

ソーヴィニヨン・ブラン ブロック４ 2022

Varietal：ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc ：12.8%
Closure：コルク(DIAM)

土壌・区画で仕込みが分けられたSB。Block４はより砂質を多く含む区画で２番目の収穫となった。手摘みされたブドウは手足によって潰し、約10日間のスキン・コンタクトおよび自然醗酵。バスケットプレスされ、ステンレスタンクにて約5ヵ月間熟成。無添加のままボトリングされ、その後瓶熟成。一切の添加物は不使用。

Price：6,300円

Sauvignon Blanc Block5 2022

ソーヴィニヨン・ブラン ブロック５ 2022

Varietal：ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc ：12.5%
Closure：コルク(DIAM)

土壌・区画で仕込みが分けられたSB。よりローム土壌を多く含み最初に収穫が始まったのがBlock5。手摘みされたブドウは手足によって潰し、約７日間のスキン・コンタクトおよび自然醗酵。バスケットプレスされ、ステンレスタンクにて約5ヵ月間熟成。無添加のままボトリングされ、その後瓶熟成へ。一切の添加物は不使用。

Price：6,300円

White Red 2022

ホワイト・レッド 2022

Varietal：ソーヴィニヨン・ブラン84%、シラーズ16%
Alc ：12.4%
Closure：コルク(DIAM)

SBとシラーズを混醸させて造るロゼ。それぞれ別日に収穫されたブドウは手足によって潰し、自然醗酵。醗酵の途中でブレンドすることで混醸となる。バスケットプレスされ、ステンレスタンクにて約5ヵ月間熟成。無添加のままボトリングされ、その後瓶熟成へ。一切の添加物は不使用。

Price：6,300円

Cowaramup Red 2020

コワラマップ レッド 2020

Varietal：シラーズ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
Alc ：13.4%
Closure：コルク(DIAM)

当時リースしていた畑からの赤。シラーズは砂質、カベルネは鉄を多く含む斜面の区画から。ブドウは除梗され手足で潰し、1-2週間撹拌させながら自然醗酵。ブレンドしバスケットプレス。ステンレスタンクで熟成させ、ボトリングおよび瓶熟成。一切の添加物は不使用。

Price：6,800円

<目次へ戻る>

COLLECTOR / コレクター

2007 年設立
Canberra District, New South Wales

　オーストラリアの首都キャンベラに程近いスノーウィーマウンテンの山麓、ムーランバットマンにあります。2007年に設立の新しいワイナリーで生産量は年産 2000 ケースと僅かですが、標高の高い冷涼な気候を生かしたシラーズ２種類とマルサンヌ（ブレンド）を作っています。特にシラーズの評価は非常に高く、James Halliday は彼の著書 Australian Wine Companion 2011 で COLLECTOR Marked Tree Red Shiraz 2009 に 97 点を与えています。また 2009Penguin Australia Wine Award では Best New Winery に選出されています。近年大変な人気となったこのワインは、生産量が少ないこともあり入手困難なレアアイテムとなっています。

残り僅か

Reserve Shiraz 2011

リザーヴ シラーズ 2011

Varietal：シラーズ96%、ヴィオニエ4%
Alc ：12.5%
Closure：スクリューキャップ

二つの畑（頁岩と花崗岩を含む土壌）から収穫したブロックごとに醸造し、すべてフランス産 228L のオーク樽で（45%は新樽）14 ヶ月熟成後ボトリング。エレガントなリコリス、ペッパーやブラックチェリーやブラックベリー。現状ではパワフルだがバランスのとれたタンニン。長い余韻を感じます。

Price：7,800円

<目次へ戻る>

RAVENSWORTH / レイヴェンスワース

2001 年設立　Canberra District, New South Wales

Owner Winemaker : Bryan Martin / ブライアン・マーティン

　Ravensworth / レイヴェンスワース。その繊細かつ鮮烈なアロマ、そして何より上質なテクスチャーを備えた美しいワインたちは、自ら料理本まで出版するほど博識なシェフでもあり、モダン・オーストラリアの伝説的な存在であるClonakilla / クロナキラのワイナリー責任者を長年務めた醸造家でもある一人の男、Bryan Martin / ブライアン・マーティンからリリースされます。

　ワイナリーと自社畑が位置するのはキャンベラ・ディストリクトに属するマルンバットマン。幼少期から食に興味をもち独学で料理を続け、ロンドンでワイン文化と出会い、豪に戻った後はホテルで働きながら料理教室を開き、さらには新聞にコラムも投稿していたというブライアン。常に新しいことへの挑戦を続ける探究者である彼は、あるワイナリーで働く機会を得たことをきっかけに 98 年に現在の自社畑と出会い植樹を開始、並行してチャールズ・スタート大学でワインサイエンス・コースを修了。遂に 01 年に家族の協力を得てレイヴェンスワースとしてワイナリーを設立します。現在の自社畑に元々植えてあったブドウは気候に合致していないと考えた彼は、気象データに基づいた検証を経てシラーズ、リースリング、サンジョヴェーゼ、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエなどを植え進めます。大きな転機となったのが 04 年。同じ年頃の子供たちをもつ友人同士となっていたTim Kirkから請われ、クロナキラの醸造および栽培担当をフルタイムで兼任することになったのです。クロナキラはその後Decanter誌で世界中の煌びやかなワインたちと並んで Legend of Wine に選出、ラングトンズではその最高位 Exceptional に格付けされるなど、センセーショナルな大躍進を遂げることになります（現在クロナキラとの約 17 年に及んだ契約は終了しています。）

　そのブライアンが自身のレーベルとして手掛けるレイヴェンスワースのワインは標高 650m に位置する自社畑からのブドウと、近隣の畑のブドウから醸されます。自社畑では森林学・菌学を採り入れた独自の考えに基づく有機栽培を実践（認証なし）。ブドウ畑を「森」と独特な表現で説明するように、本来ブドウが生息する多様性に満ちた環境を念頭に、除草剤はもちろん、「森」を害するような化学的な薬品や機械（イタリア製の小さな可愛らしいトラックのみ）を用いずに管理されます。すると、どんな酷暑の年も「森」の中は驚くほど涼しく、土壌はソフトに保たれるといいます。

　醸造は以前までクロナキラで行っていましたが、現在では全て自前の設備を揃えています。栽培にも通底するのは、人間の手による不自然な介入をなるべく避け、自立を促す姿勢。野生酵母による醗酵、極少量の酸化防止剤以外の添加物不使用といった基本アプローチが採られ、長期間のスキン・コンタクトやエッグタンクでの熟成などブライアンの経験と閃きに裏打ちされた試行錯誤が常に繰り返されています。しかしオフ・フレーヴァーの類は一切無く、食に造詣の深い探究家であるブライアンのケアが細部にまで行き届いた極めて高いクオリティ。

Regional Sangiovese 2022

リージョナル サンジョヴェーゼ 2022

Varietal：サンジョヴェーゼ100%
Alc　：13.0%
Closure：スクリューキャップ

　ブライアンがサンジョヴェーゼに取り組み始めてから 20 年の節目。自社畑を含む５つの畑（標高 500-600m）、除梗されたブドウは破砕せずに主に 1000L の開放樽で自然醗酵、約３週間のマセレーションを経てプレス。228-500L のフランス古樽で 10 ヵ月熟成させ少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　フランボワーズや薔薇の可愛らしい華やかさとしなやかなボディが見せる奥行きとのギャップが◎。

Price：4,500円

Seven Months 2021

セブン・マンス 2021

Varietal：ピノ・グリ68%、ゲヴュルツトラミネール22%、リースリング10%
Alc　：13.0%
Closure：スクリューキャップ

　グラヴナーとの衝撃的な出会いから産まれたブライアンによるオレンジ。ブドウは全て自社畑から収穫され、混醸（野生酵母）。イタリアから輸入したアンフォラで 7 カ月の間スキン・コンタクト、プレスしさらに１年ストッキンガーの大樽で熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　ジンジャーエールやカルダモン、白こしょうにシロップ、そして心地よい酸化的なニュアンス。非常に個性的かつ魅惑的。

Price：6,800円

残り僅か

Velo (Nebbiolo Flor Saignée) 2022

ヴェロ 2022

Varietal：ネッビオーロ100%
Alc　：13.5%
Closure：スクリューキャップ

　実験的な試みから造られる限定生産。セニエ法で取られたネッビオーロのジュースは産膜酵母が棲みついている（以前から続いていた実験の成果）樽へと移され、自然醗酵。１次醗酵が終わると酸膜酵母が膜を貼り、そのまま１年間熟成。そして酸化防止剤含む一切の添加物を使わずにボトリング。
　少し陰を伴うレッドカラー。ぬか漬けなどの酸化的なニュアンスに、何より驚くほどの旨みと塩味。ウォッシュチーズなど個性ある食材と是非。

Price：7,500円

Regional Riesling 2022

リージョナル リースリング 2022

Varietal：リースリング100%
Alc　：12.0%
Closure：スクリューキャップ

　低収量かつ冷涼でリースリングにとって良年となった 22VT は自社畑を含む４つの畑から。除梗・破砕され、数日間スキン・コンタクトさせた後にセラミックエッグおよび 2000L の大樽へとプレス、野生酵母による自然醗酵および約４ヵ月熟成。ボトリング時の FreeSO2 20ppm。ノンフィルター・清澄剤不使用。

Price：4,500円

Regional Pinot Gris 2022

リージョナル ピノ・グリ 2022

Varietal：ピノ・グリ100%
Alc ：12.5%
Closure：スクリューキャップ

２つの区画からのオレンジ。除梗、破砕され、セラミックエッグ・コンクリート・オーク樽で 3-4 週間スキン・コンタクト＆自然醗酵。ステンレスへとプレスされ１ヵ月熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター・清澄剤不使用。白濁したとろみを伴う淡いピンク。梅やラズベリーなど鮮やかな印象、ピリッとしたアクセント。フレッシュなオレンジワインとして極めて上質。

Price：4,200円

残り僅か

Charlie-Foxtrot Gamay Noir 2022

チャーリー・フォックストロット ガメイ 2022

Varietal：ガメイ100%
Alc ：12.5%
Closure：スクリューキャップ

　自社畑を含む２カ所からのガメイ。全房のまま自然醗酵およびセミ・カーボニック・マセレーション（約 10 日間）、ステンレスへプレス。MLF あり、ボトリング時の FreeSO2 25ppm。ノンフィルター・清澄剤不使用。儚く透き通るようなレッドカラー、ザクロやスミレ、スイカにミントといった繊細かつセイヴァリーなアロマ。

Price：5,800円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

LA PETITE MORT / ラ・プティ・モール

2010 年設立　Granite Belt, Queensland

Winemaker : Glen Robert / グレン・ロバート

「ラ・プティ・モール」はグレンとロバートの２人によって 2010 年から始まった挑戦的なワインプロジェクトで、母体は彼らが 2000 年にクイーンズランド州グラニットベルトに設立したワイナリー「ベントロード」。フランスワインをこよなく愛する生化学者だったグレンはある時パートナーであるロバートと共にワインを造る夢を実現させることを決意し、離職。理想の土地を探す旅の途中で 2000 年、オーストラリアでも極めて特殊なワイン産地グラニットベルトで理想的なロケーションを備えた土地と出会い一目惚れします。すぐに購入を決断した彼らはその土地にまさに一からブドウを植樹。同時にグレンはチャールズスタート大学で醸造学を修める一方、「Cakebread Cellers (Napa)」、「Clovely Estate（豪）」、「Heritage Estate（豪）」など複数のワイナリーでヴィンテージを経験するという驚くべきエネルギーでスキルを重ねていき、自社での経験も相まって着実に自身のビジョンを作り上げていきます。そして 2010 年にはさらに「もっと挑戦的で面白いことをしてみたい」という想いから限定生産のプロジェクト、ラ・プティ・モールをスタートさせました。

現在およそ 3ha ある自社畑ではサステーナブル農法を実践（近隣の畑からの買いブドウ含む）。雹害のリスクが大きく、1-3 月の湿度も高いグラニットベルトでは病害のリスクマネジメントが第一優先ですが、その中でできる限り自然環境に配慮して栽培されています。その姿勢はワイン造りにおいても共通しており、野生酵母による醗酵（状況により培養酵母を併用）、酸化防止剤や清澄剤の使用はワインをクリーンに保つという限りにおいて最小限に抑えられています。まだオーストラリア国内ですらあまり知られていない彼らですが、近い将来センセーションを巻き起こすことは間違いありません。

SOLD OUT

<目次へ戻る>

DEVOTUS / デヴォトス

2014 年設立　Martinborough, New Zealand

Owner Winemaker : Don McConachy / ドン・マコナキー

“Devoted to Pinot Noir” - その言葉が意味するところの通り、ピノ・ノワールに憑りつかれ、ピノ・ノワールのみを追求する男、Don McConachy / ドン・マコナキー。Devotus / デヴォトス（ラテン語で ”～に尽くす”を意味する）はそのドンによって 2014 年世界屈指のピノ・ノワール銘醸地、マーティンボロ・テラスに設立された極めて小規模なワイナリー。栽培・生産されているのはピノ・ノワールのみで、平均的な年間生産量はトータルで約５００箱のみ（それも毎年予約のみで完売してしまいます）。

ドンは 49 歳（2019 年現在）、NZ の家畜・穀物などを育てる牧場の家系に生まれ、大学ではメカニック・エンジニアを専攻。卒業後は全５８カ国でエンジニアとして２１年働いたという異色の経歴の持ち主。しかしその２１年の間にフランス・イタリアのワイン産地で数多くのワイン畑に関わる機会があり、そこに携わる人々・畑・ブドウ、そしてワインについて得難い経験を重ねていくうちに、「本当に素晴らしいワインとは、管理者の愛に溢れ完璧に面倒を見られたブドウ畑から産まれる」というシンプルでありながら真理とも言える答えを持つに至ります。そして特にその傾向が顕著なピノ・ノワールに魅了され、自らの故郷・自らの手でピノ・ノワールを栽培するという夢を持ったのでした。

ドンが NZ に妻と共に戻ったのは 2012 年。彼が思うベストなピノ・ノワールのための土地を探し求めるも、ピノ・ノワールは品種特性に適した土壌・気候を備えた畑でなければ真に偉大な品質は求められません（中途半端なピノ・ノワールを造ることは彼にはできないのです）。しかし彼にとって運命的だったのは、NZ でピノ・ノワールを栽培するために理想的な「Martinborough Terrace / マーティンボロ・テラス（水はけの良い砂利質）」に、彼が愛する２つのワイナリー、”Dry River”によってワイン産地としてのマーティンボロ初期にピノが植えられ（つまり望みうる限り樹齢の古い）、かつ”Ata Rangi”との”間”に位置する3ha の畑が売りに出されたことでした。ドンは運命に感謝しその土地を購入、その畑に”Devotus”と名付けたのでした（2014 初リリース）。

幸運にもベストと言える畑を手に入れたドンに、もう１つの幸運が訪れます。それは NZ で最も才気に溢れた若き醸造家「Alex Craighead / アレックス・クレイグヘッド」との出会い。まだまだワイン造りにおいては多分に人の手による介入がなされ、土地本来の声よりも醸造テクニックによる個性がワインに見られることが多い NZ において、アレックスが追求しているナチュラルなアプローチによるテロワール重視のワイン造りはドンの求める理想に合致。アレックスもドンが所有する畑が持つポテンシャルに魅せられ、現在に至るまでコンサルタントとして携わるようになります。

ドンが所有する3ha の畑にはピノ・ノワール（クローンは Dijon667,777,114,115, Abel & Pommard）のみが植えられ、最も古いもので樹齢３０年を超えるマーティンボロの中でも初期に開墾された「テラス」と呼ばれる区画。川沿いの薄い層が重なる表土と石を多く含む水はけの良い土壌（そのため根が深く伸びる）をもつ畑では灌漑はせず、除草剤を含む化学的な農薬も一切使われず、オーガニックに管理されています（認証は無し）。収量は極めて低く抑えられ（2018Devotus は 4.75t / ha)、ブドウがもつポテンシャルをいかに高めるかにドンの主眼はあるため、彼は畑でその時間のほとんどを過ごします（そんなドンは自らを誇りをもって”ヴィニュロン”と名乗ります)。

対照的にワイン造りで見られるのは”hands-off”の精神。求めうる限りベストな品質で収穫されたブドウは野生酵母によって醗酵され、補糖も補酸も行いません。新樽や清澄剤といったものも使用せず、添加されるのは極少量の酸化防止剤（約 30ppm）のみ。勿論ほったらかしにするという意味ではありません。そうして産まれるデヴォトスのピノ・ノワールはその限られた生産量も相まって毎年予約受付のみで完売。日本への入荷も当時は全ての在庫が完売していたため、丸１年待ってようやく輸入・ご紹介することができるようになったのです。

Aprentis 2018

アプレンティス 2018

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：13.0%
Closure：スクリューキャップ

比較的若い樹齢の区画から造られる「Aprentis=研修生」。手摘みされ厳しく選果されたブドウは低温浸漬・野生酵母による醗酵（20%は全房）。トータルで 11 日間のスキン・コンタクト。フランス産の古樽で１０か月熟成、ごく少量の酸化防止剤（30ppm）と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

深いルビーレッドに明るいエッジ。プラムのような黒果実に華やかな赤果実も。大地、スパイス、フルーツといった複雑な要素が幾層にも重なるフレーヴァー。飲み頃はいますぐ～少なくとも５年以内までは理想的な熟成を見せる。

Price：4,800円

残り僅か

Devotus 2018

デヴォトス 2018

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：13.0%
Closure：スクリューキャップ

樹齢 19～27 年の区画から造られるフラッグシップ。手摘みされ厳しく選果されたブドウは低温浸漬・野生酵母による醗酵（40%は全房）。トータルで 12 日間のスキン・コンタクト。フランス産の古樽で１０か月熟成、ごく少量の酸化防止剤（30ppm）と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

深みのあるルビーレッド。チェリーやプラム、それにフレッシュなハーブといったアロマ。完璧に熟した好ましいホールバンチ、素晴らしい余韻。飲み頃はいますぐ～少なくとも５年以内までは理想的な熟成を見せる。

Price： 9,000円

<目次へ戻る>

PADDY BORTHWICK / パディ・ボースウィック

1996 年設立　Wairarapa, New Zealand

Owner Winemaker : Paddy Borthwick / パディ・ボースウィック

「Paddy Borthwick / パディ・ボースウィック」は現オーナーワインメーカーであるパディ氏が 1996 年ニュージーランド北島ワイラパの地に設立した家族経営のワイナリー（年産 12,000 箱）。ボースウィック家は 5 世代に亘り”食”と密接に関わってきた家系（19 世紀のイギリスで冷凍肉ビジネスのパイオニアだった）で、パディ氏の祖父の代で NZ へと移住。以来ワイララパの地でアンガス牛と羊の農場を経営してきましたが、パディ氏は当時そこまで注目されていなかったワイララパの「ワイン産地」としてのポテンシャルにいち早く気付き一念発起。オーストラリアのローズワーシー大学で栽培・醸造を修め、３つの大陸・計５ヶ国で醸造家として経験を積んだ後にワイララパに戻りブドウ畑を開墾、ついにパディ・ボースウィックを設立しました。以来高品質なワインを世に送り出し続け、世界的に評価を高めています（生産量の 90%が輸出）。

ワインが造りだされるのは彼が自ら開墾した 27ha の自社畑（サステーナブル農法を実践、Paper Road は近隣の畑からの買いブドウを含む）と隣接する醸造所で、特にピノ・ノワールには並々ならぬ情熱があり 10ha の畑に 8 種類ものクローンが植えられています。畑は川に接し石を多く含む水はけの良い堆積土壌で、日中と夜間の温度差が大きく降水量は少ないという恵まれた微気候。既に醸造家として 39 ヴィンテージ以上の経験値を誇るパディ氏が造るワインは親しみやすい果実味と奥深さを備えた上質なコンヴェンショナル・スタイル。しかしブドウのクオリティを第一に考えなるべく添加物の使用を抑えたアプローチの採用、さらには区画・品種・クローン毎の細かい醸造によるテロワールの追及といった挑戦心に溢れたワインメーカーです。

Paper Road CPR 2022

ペーパーロード CPR 2022

Varietal：ピノ・グリ50%、リースリング 27%、シャルドネ23%
Alc　：13.8%
Closure：スクリューキャップ

周辺の畑からの買いブドウ、平均樹齢 20 歳以下の３品種ブレンドから造られる辛口白。３回に分けて収穫されたブドウはごく短いスキン・コンタクトを経てステンレスタンクへプレス。複数種類の培養酵母によって低温醗酵、半年弱の熟成。ブレンドされボトリング。

Price：2,600円

Paddy Borthwick Pinot Noir 2020

パディ・ボースウィック ピノ・ノワール 2020

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc　：13.8%
Closure：スクリューキャップ

10ha に８クローンが植えられている自社畑のピノ・ノワールであり、パディ・ボースウィックの看板ワイン。収穫されたブドウは除梗され低温浸漬。人の手によって撹拌させながら野生酵母による自然醗酵。オーク樽（仏産、新樽比率 30%）へ移し 11 カ月熟成。ごく軽いフィルタリングで瓶詰め。清澄剤は不使用。

Price：3,800円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

KUNOH WINES / 九能ワインズ

Nelson, New Zealand

Winemaker : Yuki Nakano / 中野　雄揮

期待の日本人若手醸造家　Yuki Nakano / 中野　雄揮氏によるワインプロジェクト。中野氏は京都府相楽郡精華町出身。（生まれは奈良とのこと）大学時代の留学で訪れたオーストラリアでワインに触れる。大学卒業後、大阪のフレンチ、イタリアンでソムリエとして勤務する傍ら 2015 年からワイン醸造をスタート。醸造に携わったワイナリーは、2015 年 – イタリアのトスカーナ、キャンティクラシコ地区の Poggio Scalette、2016 年 – オーストラリアのバロッサ・ヴァレー Smallfry Wines、ニュージーランドのマーティンボロ Don&Kindeli Wines、日本 山形県南陽市新田の Grape Republic、2017 年 – Smallfry, Don&Kindeli, Grape Republic で引き続きワインメーカーとして勤務。2017 年にはオーストラリアから自身のブランド「九能ワインズ」にてワインをリリースしました。

数字の九に能面の能で九能(クノウ)と読み、九能は中野さんの母方の祖父母の苗字で日本国内でも数世帯しかなく将来消滅する可能性があることを聞かされて育ったそう。九能の名をワインのレーベルとして形に残したい気持ちでスタートしたという Kunoh Wines プロジェクトはオーストラリアのバロッサ、日本の宮城県からもワインが不定期にリリースされてきましたが、現在本拠地はニュージーランドのネルソンに定まっています。

日々の暮らしから「滲み出る何か」とその土地のキャラクターを、中野さん自身の解釈で亜硫酸無添加という形でワイン醸造し表現していくプロジェクト。

残り僅か

Gerbera 2017

ガーベラ　2017

Varietal：セミヨン100%
Alc　：12.5%
Closure：コルク(DIAM)

スモールフライ社の自社畑から。自根、樹齢は150年を超えるものも。収穫は2回に分け、初回は全房で自然発生ガスを利用して8日間のカーボニック・マセレーション。2回目は除梗し人の手によってピジャージュ。約2週間のマセレーション後バスケットプレス。そのまま古樽（フランス産300Ｌ）で熟成。ノンフィルター、酸化防止剤無添加。

Price：4,500 円

<目次へ戻る>

Atípico / アティピコ

2021 年設立　Marlborough, New Zealand

Owner Winemaker : Jordan Hogg / ジョーダン・ホッグ

　NZ 国内のみならず、世界的にも典型的なソーヴィニヨン・ブランの産地として認知されている南島マールボロに、ひたむきに畑と向き合う才能溢れる醸造家がいます。それが Atipico / アティピコのオーナー Jordan Hogg / ジョーダン・ホッグ（1986 年生まれ、現在 37 歳）。NZ の最優秀若手醸造家（Tonnellerie de Mercurey 主催）という栄誉を 2016 年弱冠 30 歳で勝ち取り、自らが命名した “Vinsitu / ヴァン・シトゥ”（フランス語の “ワイン” とラテン語 “本来あるべき場所で” を組み合わせた造語）というアプローチでマールボロから本当に飲むべき価値がある、特別なワインをリリースする男です。

　ジョーダンが造るワインは、何の誇張もなく全て文字通り「畑で」産まれます。ブドウはマールボロにおいても高品質なワインを産み出す地域として注目を集めている Rapaura に位置しており、ジョーダンが醸造責任者を務めているワイナリーRock Ferry が所有し有機栽培（BioGro 認証あり）によって大切に管理している畑（以前は川底だったという、小石を多く含む沖積砂質土壌）。収穫されたブドウは畑の中央に植えられたプラムの樹の下で古樽（大きめのパンチョン樽）に入れられ、人の足によって潰され、その場から動かさずに畑に自生している野生酵母によって自然に醗酵が始まるのを待ちます。これこそがジョーダンがヴァン・シトゥと呼んでいる手法で、「これは僕がどのようにワインを造っているかを端的に表現する言葉。収穫後もブドウが育ってきた場所・気候で過ごし、同じ自然環境で共生していた微生物たちによって醗酵することで、まさにその畑からしか産まれない特別なワインになる。それにその年によって気候条件は異なるから、そのヴィンテージの特徴をよりダイレクトに表現することができるんだ。もちろん簡単なことではないけれど、何よりそうして造られるワインは格別に美味しい。それに醗酵後も畑のすぐそばにあるワイナリーへ移すだけだから、熟成やボトリングまで含めて畑から半径 300m 以内で全て完結しているんだよ。これは本当に素晴らしいことなんだ」と彼が語る通り、まさにブドウが育った畑をそのままワインボトルへと写し取る、ユニークな試みなのです。

Omaka Pinot Noir 2023

オマカ ピノ・ノワール 2023

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：12.5%
Closure：コルク(DIAM)+WAX

アティピコが誇るトップ・キュヴェのピノ・ノワール。Omaka Valley（緩やかな坂の粘土質の土壌）で有機栽培、手摘み、14 日間密閉された小さな発酵槽に移され野生酵母により自然発酵。その後足で優しく破砕され古いパンチョン樽へプレスし 15 か月間熟成。少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
※23VT はヴァンシトゥ(畑での発酵)を導入しておらず、25VT より導入予定。

　ダークチェリーやプラムにカカオ、ドライラベンダーの複雑なアロマ。豊かな果実感にスパイス感とチョーキーなタンニンが構成する上質且つ複雑な味わい。余韻が素晴らしく熟成も楽しみな赤。

Price：6,800円

残り僅か

Sundial 2023

サンダイアル 2023

Varietal：ピノ・ブラン71%、ピノ・グリ29%
Alc ：13%
Closure：コルク(DIAM)

Rapaura の畑（小石を多く含む沖積砂質土壌）で有機栽培されたブドウは手摘みによって収穫、足で優しく破砕しプレスしたジュースを畑の中央へと戻し、野生酵母により自然醗酵（同日に収穫し混醸、オーク樽）。20 日ほど畑に置いた後、ワイナリーへ移され澱と共に 6 か月熟成。ごく少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。
　カモミールにシトラス、焼いたリンゴのアロマ。白いネクタリンを思わせる、爽やかな酸味と程よい苦みが心地よく織り交ざった味わい。

Price：5,800円

残り僅か

Under the Plum Tree 2023

アンダー・ザ・プラムツリー 2023

Varietal：ピノ・ノワール88%、ピノ・グリ6%
ピノ・ブラン6%
Alc ：12%
Closure：コルク(DIAM)

Rapaura の畑（小石を多く含む沖積砂質土壌）で有機栽培、手摘み。畑中央に植えられたプラムの樹の下で全房のまま足で優しく破砕され、野生酵母により自然醗酵（同日に収穫し混醸、オーク樽）。ワイナリーへ移されパンチョン樽で 6 か月熟成。ごく少量の亜硫酸と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。可愛らしいプラムやラズベリーにふわっと香るブラッドオレンジのスパイシーなアロマ。果実をしっかりと感じ、後半にかけて優しいタンニンと酸が全体のバランスを引き締める。

Price：5,800円

<目次へ戻る>

BURN COTTAGE / バーン・コテージ

2003 年設立　Central Otago, New Zealand
Winemaker : Claire Mulholland / クレア・マルホーランド
Consultant : Ted Lemon / テッド・レモン

世界最南端（南緯 45 度）のワイン産地であり、屈指のピノ・ノワール銘醸地であるＮＺセントラル・オタゴに、Burn Cottage / バーン・コテージが設立されたのは 2003 年。ピサ・レンジに広がる 24ha の牧草地と、創業者 Marquis Sauvage / マルキス・ソヴァージュとの出会いが全ての始まりでした。アメリカに生まれ、ファインワインの輸入卸事業を興し世界中の偉大なブドウ畑を訪れていたマルキス。いつか自分たちでワイナリーを興したいと当時夫婦でＮＺを訪れた際、周囲を大きな丘に囲まれ南北からの風に守られた擂り鉢状で、まるで現代のコロセウムのような土地を見るなり「“ここ”だ」と直感。そして「真に優れたワインはフルーツではなく、ブドウの樹を育む土地からこそ生まれる」ことを良く理解していたマルキスがすぐにコンタクトをとったのが、カリフォルニア・ソノマ Littorai Wines / リットライのオーナーワインメーカー、Ted Lemon / テッド・レモンでした。テッドはフランス ディジョン大学を卒業し、デュジャック – ジョルジュ・ルーミエ – ブリュノ・クレール – ギィ・ルーロといった目もくらむような造り手で経験を積み、北半球のみならず南半球におけるワイン造りにも精通。さらにカリフォルニアでも特に敬虔なビオディナミ農法の実践者として知られていました。テッドはバーン・コテージの土地を見るなりプロジェクトへの参加を即断。特殊なテロワールの土地が持つポテンシャルを最大限に表現するために設立当初からのビオディナミ農法の導入を提言します。畑は斜面・向き・土壌によって植えるクローン・苗木が細かく決められ、一貫したコンセプトを持ちつつ区画ごとの多様性を重視したものとなっていきました。テッドは設立からのコンサルタントとして現在に至るまでバーン・コテージのワイン造りの根幹を担っています。

半大陸性気候で極端に少ない降水量（年間 300mm 以下）かつ昼夜の寒暖差の激しい畑から収穫されたブドウは房単位・粒単位と２度の選別を経て醸造へ。ワイン造りに通底するのは minimal intervention / 最低限の人的介入アプローチ。そして醸造面で実務を担当するのは Claire Mulholland / クレア・マルホーランド（ＮＺのリッポン – ギブストン・ヴァレーに加え、ブルゴーニュのドメーヌ・ラルロ – デュジャックなどでも経験を積みマーティンボロ・ヴィンヤードで醸造長を務めたオタゴ生まれの女性醸造家）。酸化防止剤の使用を最小限に留め、不必要な添加物を使用せず、培養酵母や酵素なども使いません。フィルタリングや澱引き作業もできる限り避け、月と天体のリズムに沿って作業は行われます。区画ごとに収穫されたブドウは別々に醸造され、ヴィンテージによって全房比率が決められます。新樽の使用は 20-30％に抑えられ、エレヴァージュの期間は約１１カ月。細心の注意を払ってテイスティングが重ねられボトリングされます。

これら全てを経てようやくリリースされるワインはその「土地」「気候」「土壌」、そしてバーン・コテージに携わる「人」の情熱とその労力を雄弁に語ってくれるでしょう。何千年もの間培われた人類によるワイン造りの知識へのリスペクトと、テロワールへの謙虚かつ献身的な姿勢こそが、優美で奥深いバーン・コテージのピノ・ノワールを造り上げるのです。

残り僅か

Burn Cottage Vineyard Riesling & Gruner Veltliner 2019

バーン・コテージ ヴィンヤード
リースリング&グリューナー・ヴェルトリーナー 2019

Varietal：リースリング64%、グリューナー・ヴェルトリーナー36%
Alc　：13%　Closure：スクリュー

「バーン・コテージ ヴィンヤード」内に植えられた２品種から。リースリングは全房のまま足で破砕し、48-72 時間スキン・コンタクト。グリューナーは除梗され同じく圧搾し 48-72 時間のスキン・コンタクト。一緒にプレスされ、その後は混醸。古樽で野生酵母による醗酵および 11 ヶ月の熟成。少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用（残糖 3.8g/L 以下）

Price：8,500円

Sauvage Vineyard Pinot Noir 2019

ソヴァージュ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2019

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc　：14.0%
Closure：コルク(Natural)

バノックバーンに取得した自社畑「ソヴァージュ」。ビオディナミ農法、樹齢約 20 歳。野生酵母によって醗酵（ステンレスおよびオーク樽）。樽熟成（新樽比率 26%、仏産）後に少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。同じく 10 年以上のセラリングが可能。

Price：11,000円

残り僅か

Burn Cottage Vineyard Pinot Noir 2019

バーン・コテージ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2019

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc　：14.0%
Closure：コルク(Natural)

コロセウム状の土地にビオディナミ農法によって拓かれた「バーン・コテージ ヴィンヤード」９区画・１０クローンから。全房比率 13%、野生酵母によって醗酵（ステンレスおよびオーク樽）。樽熟成（新樽比率 24%、仏産）後に少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。少なくとも３年以上のセラリング推奨。

Price：10,000円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

SATO WINES / サトウ・ワインズ

2009 年設立　Central Otago, New Zealand

“Vignerons” : Yoshiaki & Kyoko Sato / 佐藤 嘉晃 & 恭子

Sato Wines / サトウ・ワインズは世界屈指のピノ・ノワール銘醸地であり、世界最南端のワイン産地でもあるニュージーランド南島、セントラル・オタゴの地で Yoshiaki Sato / 佐藤 嘉晃氏と Kyoko Sato / 佐藤 恭子氏ご夫婦が 2009 年に始められた、極めて小規模生産のブティック・ワイナリー（2019 年時点での生産量は 1900 箱、日本を含む 16 カ国へと輸出されています）。2019VT からは自前の醸造所を構え、自社畑からのワイン「La Ferme de Sato / ラ・フェルム・ド・サトウ」のリリースも始まることから、国内外問わず高い注目をますます集めるようになっています。“ヴィニュロン”を自称される（注：畑での作業を第一優先とする醸造家は Winemaker という肩書きを避けることがある）佐藤さん夫婦が、世界最高峰のテロワールを有する畑と真摯に向き合い、弛まぬ努力によってようやく得られた高品質なブドウからサトウ・ワインズのワインは産まれます。ワイン伝統国の偉大な造り手たち（ベルンハルト・フーバー、ドメーヌ・マタッサ、ジャン・イヴ・ビゾー、ジャン・ピエール・フリック、フィリップ・パカレ、ジュリアン・ギヨ、クリスチャン・ビネールなど）から学び大きな影響を受けた彼らは「優しくて、繊細でしなやか、かつ滑らかな口当たりで飲み手を癒してくれるようなワインを造りたい」と、オーガニックもしくはビオディナミ農法で栽培されたブドウを、添加物を一切用いることなく（ボトリング前の少量の酸化防止剤を除く）丁寧に醸します。生み出されるワインはセントラル・オタゴの冷涼かつ寒暖差の大きい気候の恩恵をしっかり享受しつつ、体に染み込むようなコクと生命力に溢れたエネルギーを感じさせながら上品さがあり、心地よい余韻へと続いていく素晴らしいもの。その根底には、「可能な限り、畑からボトルの中へと引き継がれる調和した微生物環境を壊したくない。正しくテロワールとヴィンテージが反映されたワインを造りたいんです。“美味しいワインは文字通り生きている”と信じているからです」と語る佐藤さん夫婦の確固たる信念があります。

「まず何より、自分たちはワイン造りを行っている土地に対して存分の敬意を払うことが大切だと考えています。したがって、ブドウの栽培はオーガニックないしはビオディナミ農法でなされるべきだと信じていますし、ブドウは人の手による介入を最小限に抑えてワインへと生まれ変わらせるべきだとも信じています。生命力に満ちた健康的なブドウを収穫できるセントラル・オタゴというこの美しい土地のテロワールが反映された“混じりけのない生きたワイン”を造り出すこと、その挑戦に私たちは心を昂らせないわけにはいかないのです」…嘉晃氏が語るこの言葉こそにサトウ・ワインズの魅力が最も端的に現れており、そして何より、我々はワインの中にそれを確かに見て取ることができるのです。

Sato Riesling 2023

サトウ リースリング 2023

Varietal：リースリング100%
Alc ：11.4%
Closure：スクリューキャップ

バノックバーンに位置する Domain Road Vineyard（有機栽培）から。全体の 85%は全房のままバスケットプレス、自然醗酵（ステンレス＆オーク樽）。残りは 21 日間のスキン・コンタクトを経てプレス。9 ヶ月熟成（MLF あり、ステンレス＆オーク樽）させブレンド。瓶詰めまでに 15ppm の亜硫酸を添加。

Price：5,500円

Sato Pinot Gris L'atypique 2022

サトウ ピノ・グリ ラティピック 2022

Varietal：ピノ・グリ85%、リースリング15%
Alc ：12.8%
Closure：スクリューキャップ

メインとなるピノ・グリはベンディゴに位置し、水はけの良い砂利を含む砂質ローム土壌の Red Shed の畑。除梗され醗酵前浸漬、自然醗酵およびスキン・コンタクト（合計で 27日間）。バスケットプレスされステンレスタンクでブレンドした後に古樽で 11 ヶ月熟成、MLF あり。同じくスキン・コンタクトさせていたリースリングとブレンドし瓶詰めまでに計 15ppm の亜硫酸を添加。無濾過、清澄剤不使用。

Price：6,000円

Sato Riesling L'atypique 2022

サトウ リースリング ラティピック 2022

Varietal：リースリング100%
Alc ：12.2%
Closure：スクリューキャップ

オーガニック栽培されたリースリングから造られるオレンジ。ブドウは前年に続き Red Shed(ベンディゴ)Domain Road(バノックバーン)、2 つの畑から。全て除梗し、開放タンクで自然醗酵およびトータル 3 週間のスキン・コンタクト。バスケットプレスされ、オーク樽（新樽なし）で 11 ヶ月熟成、MLF あり。ブレンドされ、瓶詰めまでにトータル 15ppm の亜硫酸を添加。無濾過、清澄剤不使用。

Price：5,500円

Sato Pinot Noir Bannockburn 2022

サトウ ピノ・ノワール バノックバーン 2022

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc ：13.8%
Closure：スクリューキャップ

バノックバーンに位置する Domain Road Vineyard（有機栽培）からの PN。ブドウは全て除梗され、自然醗酵およびマセレーション。バスケットプレスで圧搾されステンレスで落ち着かせた後に古樽で 12 ヶ月熟成（仏産）。瓶詰めまでに計 15ppm の亜硫酸を添加。

Price：7,500円

LA FERME DE SATO

… 詳しい在庫状況はお問合せ下さい

残り僅か

Sous Bois 2021

スー・ボワ 2021

Varietal：カベルネ・フラン100%
Alc　：13.9%
Closure：コルク(DIAM)+WAX

強い日差しの中”森の中”にいるように日陰を作り、佐藤さん夫婦に癒しを与えてくれるフランの樹。ブドウは全て除梗され、約１週間弱の低温浸漬。小さな開放タンクで自然醗酵、バスケットプレスされステンレスでブレンドさせた後古樽にて 17 ヶ月熟成（MLF あり）。瓶詰めまでに計 15ppm の亜硫酸を添加。12 ヶ月以上の瓶内熟成。無濾過、清澄剤不使用。

Price：7,800円

残り僅か

Sur Les Nuages 2021

シュール・レ・ニュアージュ 2021

Varietal：ピノ・ノワール100%
Alc　：13.8%
Closure：スクリューキャップ

サトウ・ワインズを代表するワイン。約 300m 以上の標高にある畑は盆地に発生する分厚い霧を見下ろす斜面に位置しており、そこから見る光景はまさに雲の上＝Sur Les Nuages のよう。ブドウは除梗し。小さな開放タンクで自然醗酵（約 2 週間）。バスケットプレスされ、オーク樽にて 20 ヶ月熟成（新樽 14%）。ブレンドされ、瓶詰め前にトータル 15ppm の亜硫酸を添加。瓶内熟成 12 ヶ月以上。無濾過、清澄剤不使用。

Price：8,500円

SOLD OUT

<目次へ戻る>

WEEKEND WINES

Weekend Wines / ウィークエンド・ワインズ
2022 年設立　Central Otago, New Zealand
Owner : Meg Battensby / メグ・バッタンズビー

Weekend Wines / ウィークエンド・ワインズはオーナーである Meg Battensby / メグ・バッタンズビーによって 2022 年ニュージーランドに設立されたレーベル。もともと食品メーカーで会社員として働きマーケティングを専門としていた彼女ですが、個人として常にワインへと強い情熱を抱いていたことから一念発起して独立。セントラル・オタゴを中心としたコネクションをもつ畑から有機栽培されたブドウを買い、委託醸造という形でワインを造りリリースすることになりました。実務面で醸造を担当するのはメグの友人でもある Tom Lascelles / トム・ラセルス。オーストリアを中心とした海外で経験を積み、現在はセントラル・オタゴで活躍する NZ 新世代と言える若手醸造家の１人です。彼に醸造を任せられたのはメグにとって幸運だったと言えるでしょう。

「ワインは本来日常にカラフルな豊かさを与えてくれるもの。私はこのプロジェクトで自然と寄り添いながらジューシーかつ親しみやすいナチュラルワインを造り、皆に届けたかったの。私のワインで”週末”に大切な人たちと特別な時間を過ごしてもらえたら、それに勝る喜びはないわ」とメグが語るように、ウィークエンド・ワインズからリリースされるワインは全て有機栽培されたブドウから、人的介入を最小限にしたアプローチで造られます。そのスタイルは真摯なクオリティがベースにありながらも、フルーティでキャッチーな風味に溢れており、見事にメグの想いを体現したものとなっています。

SOLD OUT