

■ オリジナルメニュー

ニュージーランドフェア (全ブランド共通)		インヴィーヴォ		ブラッケンブルック (シャングリ・ラ)	
A4サイズ2 (210×297mm)	A4縦半分サイズ (105×297mm)	A4サイズ2 (210×297mm)	A4縦半分サイズ (105×297mm)	A4サイズ2 (210×297mm)	A4縦半分サイズ (105×297mm)

■ 商品棚用プライス (※こちらに掲載のないものや、内容・サイズのアレンジも承っております。お気軽にお問い合わせください。)

インヴィーヴォ			
マナマルボロソーヴィニオンブラン	スパークリングソーヴィニオンブラン	マルボロソーヴィニオンブラン	マルボロピノグリ
ホークスバイシャルドネ	テイラーズロゼ	セントラルオタゴピノワール	セントラルオタゴミッシェルズピノグリ
グラハムノートン	インヴィーヴォXサラ・ジェシカ・パーカー	シャングリ・ラ	ブラッケンブルック
トゥーリバーズ	ブラックコテージ	ラブブロック	ノヴァム
マ・メゾン	ブリリヒルズ	グリーンソングス	ヴァンダル



 **SOUTHERN CROSS**
NEW ZEALAND WINE
2024 Winter

当社オリジナルのワインメニューや商品棚用プライスをご用意いたします。必要枚数をお申し付けくださいませ。
TEL : 050-3645-3239 FAX : 050-3451-5587 Mail : info@scnz.jp



株式会社サザンクロス
〒251-0038 神奈川県藤沢市鶴沼松が岡3-2-33 TEL : 050-3645-3239 FAX : 050-3451-5587 Mail : info@scnz.jp



SOUTHERN CROSS
NEW ZEALAND WINE

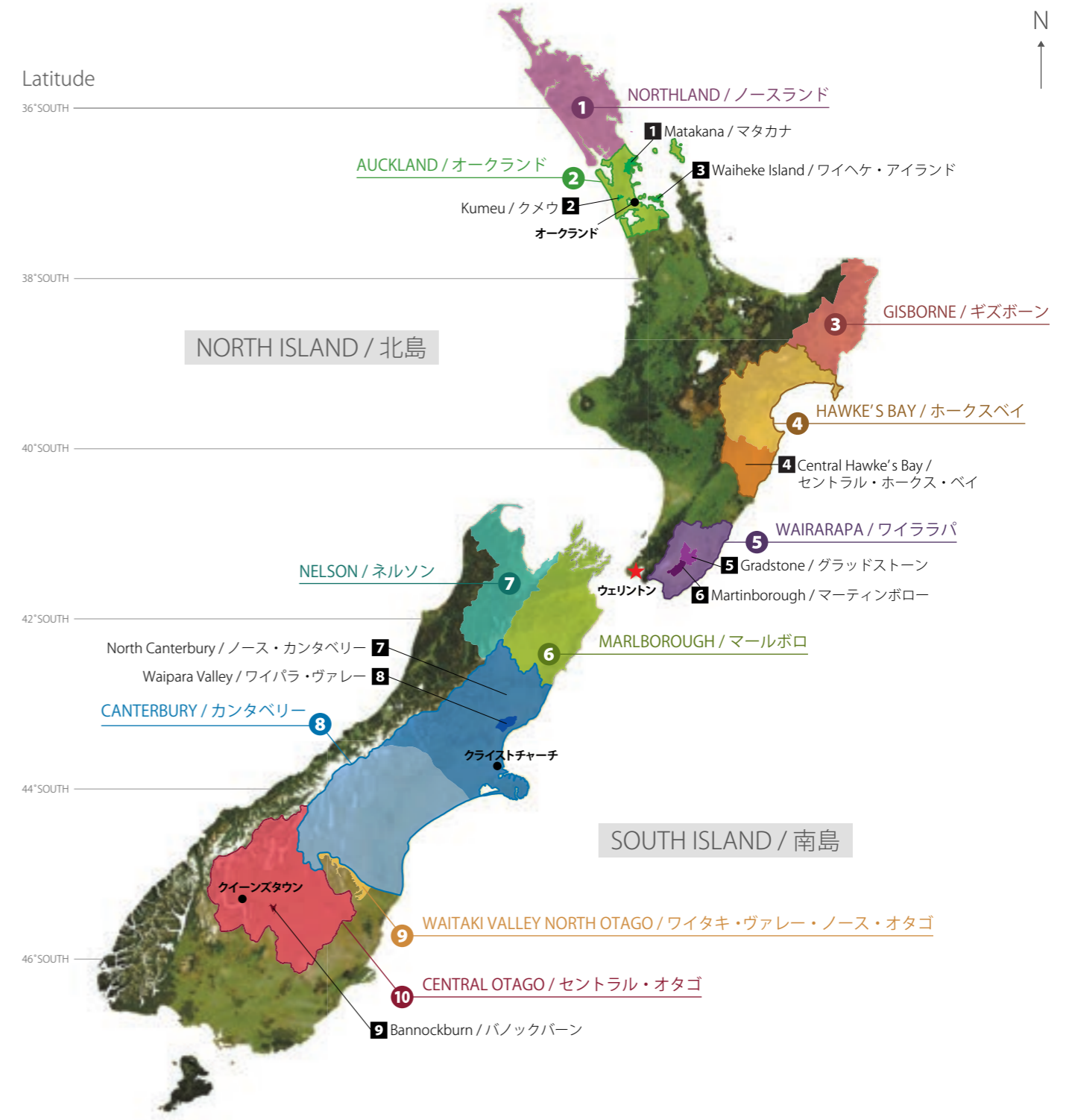
株式会社サザンクロスはニュージーランドワイン専門のインポーターです。
ニュージーランドワイン特有の個性に魅了され、
ニュージーランドだけに特化してワインの輸入に取り組んでいます。

ワイナリーと長く共に成長できる関係をつくり、生産者の情熱や信念、
そのワインが生み出される背景もワインと共に届けたいと本気で考えています。
その為、取り扱いは非常に少数ですが、
個性的で誠実で情熱あふれる生産者のワインに拘って輸入しています。

特化することで広くニュージーランドを知り、
深く生産者を理解することに努めています。
日本へ輸入されているニュージーランドワインのシェアはわずか1%不足ですが、
今後の伸びしろの大きなワイン生産国だと考えています。
あなたのパートナーとして、
どうやってニュージーランドワインの魅力を伝えていくかに取り組んでいます。

会社の資源も時間もひとつだけに集中することで、
スペシャリストとして
素直に美味しいと思えるニュージーランドワインを感動や驚きと共に、
飲み手に届け続けていくことをミッションとしています。

サザンクロス 代表 檀原正広



代表取締役 / CEO
檀原 正広 Masahiro Danbara

1979年生まれ。長野県出身。大学卒業後にオーストラリアへ渡りワインに魅了される。帰国後からワイン業界の仕事をする中でいつしかNZワインの虜に。31歳で株式会社サザンクロスを設立し、NZワインを感動や驚きと共に届け続ける事がライフワーク。



NZ wine promoter
鍵山 知里 Chisato Kagiya

2016年、念願のニュージーランド初訪問！実際に訪れ、ますますNZワインの魅力にはまる。個性あふれ、自然と笑顔がこぼれる、そんなNZワインの味わいを多くの方に伝えられるように。2014年ソムリエ、食生活アドバイザー取得。趣味はアフリカダンス。



NZ wine promoter
徳永 雅生 Tokunaga Masaki

1983年生まれ。趣味はキャンプと走ること。さまざまな営業会社を経て辿りついた先がワインでした。2018年にソムリエ資格を取得。飲むのも好き。知るのも好き。NZワインの魅力を皆様にお届けして参ります。ワインで人生を豊かにしていきましょう！



NZ wine promoter & Design
遠山 弓 Yumi Toyama

趣味でワインの勉強を始め、2015年にエキスパート資格を取得。その後、お酒の知識を深めたいとSAKEディプロマも取得しました。前職の経験を生かしデザイン全般を担当しています。NZワインの美味しさ、素晴らしさをたくさんの人に届けたいと思っています。





Vineyard

冷涼な「アワテレ」と乾燥した「ダッシュウッド」

マールボロ地区の中でも近年注目を集める冷涼なエリア「アワテレ」。従来のワイラウに比べると、より冷涼で降雨量も少なくドライです。その為、パッションフルーツ感は控えめで、グースベリーやミネラル感を強く感じるスタイルに。

左がダッシュウッドのウエストヘブンヴィンヤードの画像です。山々に木はなく非常に乾燥した気候で、カビなどによる病害が非常に起こりにくくなっています。この2つがブレンドされることにより、絶妙な複雑味が加わります。一歩進んだマールボロテイストの極みです。



Winery

歴史あるワイナリーを継承し進化するインヴィーヴォ

2016年2月に継承した歴史あるこのワイナリーは、1902年にニュージーランド初の葡萄栽培研究機関としてニュージーランド政府により設計・建設されたものです。当時の業界のパイオニアであり、先進的な発想で時代の先駆けとなった葡萄栽培家のロメオ・ブラガートによって運営がスタートしました。そしていま、ロブがワイナリー設備を引き継ぎ、インヴィーヴォの創造性と生産能力が飛躍的に大きなものとなりました。醸造用の新しいタンクやボトリングラインを新設し、最大で1日に12,000本のワインをボトリングする事が可能になりました。

<インヴィーヴォ> 産地：マールボロ/セントラルオタゴ オーナー：Rob Cameron, Tim Lightbourne / ワインメーカー：Rob Cameron ファーストビンテージ：2008年
 土壌：堆積した丸石の上に、小石混じりの砂質土壌。(川の上流側ほど石のサイズが大きくて排水性が高く、下流側に行くほどローム質となり保水性が増す。)
 栽培：100%サステイナブル認証。ウインドラッシュヴィンヤード(ソーヴィニヨンブラン)がバイオグロ認証を保有。マールボロの中でも比較的冷涼なエリアが中心。

ニュージーランドワイン新世代の旗手が生み出す ピュアでエッジイな味わい

『インヴィーヴォ』はニュージーランドからワールドクラスのワインを生産するプレミアムワイナリーです。インヴィーヴォ(ラテン語)は英語で「In life」を意味します。Tim LightbourneとRob Cameronによって2007年に設立されたインヴィーヴォの理想は、革新的かつ現代的な取り組みで、「人生の喜びを分かち合うワイン」を世界に届けることです。2009年、2010年にはロンドンで行われた「国際ワイン品評会」にてニュージーランドワイン・プロデューサー・オブザイヤーに2年連続で輝きました。2011年には424本のマールボロ産ワインで行われた「the marlborough wine show」にて、最優秀ソーヴィニヨンブランと最優秀ワインの2冠を獲得。アジア最大級のワイン品評会「香港IWSC」においても、世界中から集まった6500本のワインの中から、ソーヴィニヨンブラン部門で最優秀ワインを受賞。インヴィーヴォはクリエイティブなマーケティングが評価され、ニュージーランドワイン産業において、もっとも大きなイノベーションを起こしたワイナリーとしてトロフィーも獲得しました。

ロブは、1998年にクライストチャーチのリンカーン大学にて栽培と醸造を学びます。その後、ニュージーランドのヴィラマリアで2年間修行を積み、2002年から6年間でヨーロッパを中心にワインコンサルタントとして働きます。世界各地での豊富な経験を活かしロブは、帰国後インヴィーヴォを立ち上げ、ニュージーランド最高のワイナリーを目指しワイン造りに没頭しています。



MANA BY INVIVO

Rob Cameron, WINEMAKER

MANA(マナ)とはニュージーランドの先住民マオリ族が最も大切にしている価値観。日本語の「徳・品格」に近い。人は最大級のマナを持って生まれ、間違いを犯すことでそれを失うが、善行で人に「与え」感謝されることでマナを高められる。彼らはお金ではなく、マナを得るために生きてきたという。

四角大輔
 ニュージーランド在住の執筆家・森の生活者



1. マナ バイ インヴィーヴォ ソーヴィニヨンブラン

MANA by INVIVO Sauvignon Blanc

NZが育んだ多彩なアロマもぎたて果実のリフレッシュワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：12.5%
 残糖：3.9g/L
 希望小売価格：1,900円
 JANコード：9421901669768

ニュージーランドのソーヴィニヨンブランらしい、レモン、ライム、グースベリー、トロピカルフルーツなどの豊かな果実感。特徴的な青草やハーブのニュアンスに、フレッシュな酸味とのバランスも素晴らしい。透明感とパワフルさが共存し、余韻もキレイで心地よい。すっきり爽やかな辛口タイプ。



2. マナ バイ インヴィーヴォ ピノノワール

MANA by INVIVO Pinot Noir

チャーミングでピュアな果実味を華やかな香りが包み込む

産地：マールボロ
 セントラルオタゴ
 葡萄品種：ピノノワール100%
 アルコール度：13.1%
 希望小売価格：2,500円
 JANコード：9421901669850

チェリーなどの赤系果実の風味を中心に、オークとスパイス感、アーシーな個性も見事に調和。繊細でシルキーなテクスチャーと細かいタンニンが特徴的な華やかで優しい味わい。自然酵母で発酵。あらゆる肉とのペアリングが可能なオールラウンドタイプ。シンプルな味付けでグリルした肉料理と合わせて。



私が造りたいワインは、ニュージーランドらしい個性を明確に持ち、透明感がありながら力強いものです。

そして葡萄品種それぞれの本質をしっかりと捉えたワインです。

ワインにまだ馴染みのない人から、プロフェッショナルまで

幅広く親しみやすいワイン造りを目指しています。

Invivo Winemaker
Rob Cameron

3. インヴィーヴォ スパークリング ソーヴィニヨンブラン



sparkling

爽やかな
草原の香りはじける
ソーヴィニヨンの泡

Invivo Sparkling Sauvignon Blanc NV

葡萄品種 : ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度 : 13.0%
残糖 : 12.0g/ℓ
希望小売価格 : 2,600円
JANコード : 9421901669317

スパークリング用に栽培されたマールボロの葡萄を95%使用。若干のホークスベイとギズボーンのソーヴィニヨンブランのブレンドで、より熟したトロピカル感を演出。NZソーヴィニヨンブランの個性そのままに、泡のムースが口中に広がる。ライムやシトラスなどを思わせるクリーンな果実味と十分な酸味。

4. インヴィーヴォ マールボロ ソーヴィニヨンブラン



Invivo Marlborough Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨンの新たな王道を拓く
マールボロ
テイストの極み

産地 : マールボロ
ヴィンヤード : ダッシュウッド、アワテレ
葡萄品種 : ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度 : 12.5%
残糖 : 3.9g/ℓ
希望小売価格 : 2,400円
JANコード : 9421901669003

フレッシュなハーブや青草、フローラルなライムの香りが立ち昇る。活気に満ちた新鮮でみずみずしい味わい。トロピカルフルーツのニュアンスも。果実は夜間に収穫され、除硬後に破砕。48時間の低温で浸透後、芳醇なアロマとテクスチャーを引き出すため、3週間の発酵。味わいに厚みのある辛口ソーヴィニヨンブラン。

5. インヴィーヴォ マールボロ ブラックラベル ソーヴィニヨンブラン



Invivo Marlborough Black Label Sauvignon Blanc

業務店様専用
復刻!
ブラックラベル
ソーヴィニヨンブラン

産地 : マールボロ
ヴィンヤード : ワイラウ、アワテレ
葡萄品種 : ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度 : 13.0%
残糖 : 4.3g/ℓ
希望小売価格 : OPEN
JANコード : 9421905673242

デリシャス! ロックメロン、イチジク、グレープフルーツやレモンの皮など、芳醇でラプリーな香り。豊かな果実感とキリッと爽やかな酸味が調和していて、インヴィーヴォらしい力強さと透明感も印象的。これはソーヴィニヨンブランラバースのための、ソーヴィニヨンブランである。

6. インヴィーヴォ マールボロ ピノグリ



Invivo Marlborough Pinot Gris

産地 : マールボロ
葡萄品種 : ピノグリ100%
アルコール度 : 13.3%
残糖 : 9.3g/ℓ
希望小売価格 : 2,500円
JANコード : 9421901669058

洋梨や花梨の香り。微かにフルーツキャンディーのようなニュアンスも。味わいは洋梨やイチジクなど様々なフルーツの味わいが圧倒的に広がり、柔らかい舌触り。果実は手摘みで収穫され、低温下でワイナリーに運ばれます。糖と酸のバランスが素晴らしいフルボディタイプ。フィニッシュはとてもクリーンで爽やか。

7. インヴィーヴォ ホークスベイ シャルドネ



Invivo Hawke's Bay Chardonnay

産地 : ホークスベイ
ヴィンヤード : ブリッジ・パ
葡萄品種 : シャルドネ100%
アルコール度 : 13.4%
残糖 : 1.2g/ℓ
希望小売価格 : 2,500円
JANコード : 9421901669799

果実味豊かで香り高いフルボディのシャルドネ。白桃、マンゴー、ロックメロン、そしてバニラの香り。オーク由来の杉やトーストのような複雑な香りも感じる。味わいはしっかりパワフルな果実味とクリーミーな質感。しっかりとした酸も感じられ味わいをまとめている。ジュシーで長い余韻も素晴らしい。

8. インヴィーヴォ テイラーズ ロゼ



Invivo Taylor's Rosé

産地 : マールボロ
葡萄品種 : ピノノワール50%、メルロー 50%
アルコール度 : 12.5%
残糖 : 3.7g/ℓ
醸造方法 : 直接圧搾法
希望小売価格 : 2,500円
JANコード : 9421901669102

テイラーはインヴィーヴォ創業者のTimの息子の名前から。ブルーベリーやみずみずしいスイカを彷彿とさせるロゼワイン。ミディアムボディタイプでありながら、質感の良い酸味が爽やかなフィニッシュ。洋梨やフローラルなアロマと、ジュシーで余韻の長い口当たりも特徴的。美しくしなやかなロゼワインに仕上がっている。

9. インヴィーヴォ セントラルオタゴ ピノノワール



Invivo Central Otago Pinot Noir

産地 : セントラルオタゴ
ヴィンヤード : ローバーン、ノースバーン、ギブストン、パノックバーン
葡萄品種 : ピノノワール100%
アルコール度 : 14.2%
熟成 : 新樽35%、フレンチ古樽65% (11ヶ月)
希望小売価格 : 4,200円
JANコード : 9421901669034

緻密で深いビーレッド。ダークチェリーやプラムの香りとともに、土や複雑なオークのニュアンス。味わいは優しいチェリーやトーストの様な香ばしさが広がる芳醇な味わい。シルキーなタンニンと、長く優しいフィニッシュ。熟成も大いに期待できる高品質なピノノワール。

10. インヴィーヴォ セントラルオタゴ ミッシェルズ ピノグリ



Invivo Central Otago Michelle's Pinot Gris

INVIVO史上最高クオリティー
NZピノグリの
大なる可能性を
感じる傑作

産地 : セントラルオタゴ
ヴィンヤード : ギブストン
葡萄品種 : ピノグリ100%
アルコール度 : 14.0%
熟成 : 50%を古樽(8ヶ月)
希望小売価格 : 3,500円
JANコード : 9421901669881

特別ハイクオリティーな葡萄から、極少量生産される「ミッシェルズシリーズ」にピノグリが新登場。シトラスやグレープフルーツ、パイナップルの果実感にジンジャーのニュアンス。スパイシーで程よい甘みと旨みが調和したオフドライスタイル。インヴィーヴォのピノグリとしては間違いなく過去最高のクオリティー。

11. インヴィーヴォ セントラルオタゴ ミッシェルズ ピノノワール



Invivo Central Otago Michelles Pinot Noir

産地 : セントラルオタゴ
ヴィンヤード : パノックバーン、ノースバーン
葡萄品種 : ピノノワール100%
アルコール度 : 14.0%
熟成 : 新樽35%、2-3年の古樽65% (12ヶ月)
希望小売価格 : 7,000円
JANコード : 9421901669621

最もクオリティーの高い区画から作られた4樽のみを「ミッシェルズ ピノノワール」として醸造。ダークチェリーやプラムの香りとともに、土や複雑なオークのニュアンス。味わいは優しいチェリーやトーストの様な香ばしさが広がる芳醇な味わい。シルキーなタンニンと、長く優しいフィニッシュ。凝縮度や香りだち、芳醇さは更に素晴らしい。

Collaboration.1



『Graham Norton Wines (グラハムノートンワインズ)』は、グラハム・ノートン氏とインヴィーヴォによる国境を超えたコラボレーションワインです。

【グラハム・ノートン】アイルランド出身。コメディアンであり俳優でもあり、テレビラジオの司会もこなす、英語圏の国ではよく知られた人気者です。スターたちの素顔と爆笑のトークが楽しめることが魅力のイギリスの有名トーク番組「The Graham Norton Show」の司会も務めています。

12. グラハムノートン シラズ



Graham Norton Shiraz

生産国 : オーストラリア
産地 : サウスオーストラリア
ヴィンヤード : パロッサ、ラングホーンクリーク、リバーランド、ライムストーンコースト
葡萄品種 : シラズ95%、カベルネソーヴィニヨン5%
アルコール度 : 14.5%
希望小売価格 : 2,600円
JANコード : 9421901669669

ダークプラムやブラックベリーにスパイシーなオークのニュアンスも感じる。完熟した黒果実の凝縮感と程よい丸みのあるタンニンが楽しめる。南オーストラリアのパロッサバレー、ラングホーンクリーク、リバーランド、ライムストーンコーストの葡萄を使用。シラズ95%とカベルネソーヴィニヨン5%のブレンド。

13. グラハムノートン HE-DEVIL リッチ クラフトレッド



Graham Norton HE-DEVIL Rich Crafted Red

生産国 : アルゼンチン
産地 : メンドーザ
葡萄品種 : マルベック100%
アルコール度 : 14.5%
希望小売価格 : 2,700円
JANコード : 9421905673259

「お行儀の良いワインをお探しなら、これはそのようなワインではありません。私の「HE-DEVIL」は飲む人を驚かせ、心を打ち砕き、また飲みたい!と思わせるために造りました。」深い紫の色調に、コンポートしたプラムとスパイスの香りが魅力的。心地よい甘さとトースティーなフィニッシュがあと引く旨さ!アルゼンチン・マルベックの本場メンドーザからニューリリース。



「私は真のワイン愛好家であり、
家族の夕食や友人との集まりにワインを飲むのが大好きです。
このプロジェクトは私にとって非常にエキサイティング
私はあらゆる取り組みを楽しみました」

Sarah Jessica Parker

ニュージーランドの革新的ワイナリー

「INVIVO (インヴィーヴォ)」と

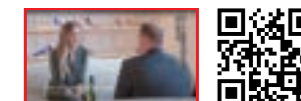
サラ・ジェシカ・パーカーのコラボレーションワイン

「セックス・アンド・ザ・シティ」で有名なハリウッド女優であり、ニューヨークのアイコン的存在、
サラ・ジェシカ・パーカーが深くワインメイキングに関わり、自身の感性を通して追求したコラボレーションワインです。

INVIVO



SARAH JESSICA PARKER



コラボワインの誕生秘話を公開中！

サラ・ジェシカ・パーカー (以下、SJP) はアメリカの女優兼プロデューサー。1998年に放送を開始した「セックス・アンド・ザ・シティ」で主役のキャリア・ブラッドショーを演じて人気を不動のものとなりました。キャリア役を演じて以降、SJPはアメリカのファッションリーダー的な存在となり、2014年には「SJP by Sarah Jessica Parker」として靴やアパレル、アクセサリーのレーベルを立ち上げています。現在はニューヨークで夫と3人の子供と暮らしている彼女は、生粋のワイン愛好家。インヴィーヴォと知り合う前から、アイルランドのホリデーホームでよく彼らのワインを飲んでいたそうです。その後、共通の知人を介してインヴィーヴォと知り合い、彼らのワインに惚れ込んだSJPは今回のコラボレーションワインに取り組むことを決断します。

「Invivo X, Sarah Jessica Parker Sauvignon Blanc」は、彼女自身が深くワインメイキングに関わり、SJPの感性を通して追求したテイストのワインです。最もSJPの感性を投影しているのがワインの最終ブレンド。一括りにしがちな「マールボロ」ですが、ここはニュージーランド葡萄栽培面積の約68.5%が集中する一大産地。3つのサブリージョンに加え、その中でも多種多様なスタイルのソーヴィニヨンブランが

生まれています。そんな「マールボロ」の5つの個性的なヴィンヤードのから生まれたワインを絶妙にブレンドし完成したのが今回のコラボワイン。ワイホパイヴァレーのパワフルなテイストに、ウエスタンワイラウのピュアでアロマティックなフルーツ感、そして冷涼なダッシュウッドの綺麗な酸味とタイトな質感が調和しています。スキンコンタクトの長さや樽の使用、様々な個性を持つソーヴィニヨンブランを掛け合わせ、そして、SJPの感性を通して、インヴィーヴォが太鼓判を押すソーヴィニヨンブランが完成しました。

第二弾の「Invivo X, Sarah Jessica Parker Rosé」はなんとニュージーランドを飛び出し、フランス・プロヴァンスでの取り組みとなりました。元々プロヴァンスでの豊富な醸造経験を持つインヴィーヴォのワインメーカー、ロブ・キャメロン氏が親交のあった家族経営ワイナリー「Vins Chevron Villette」と提携。グルナッシュ、サンソーのロゼのベースワインをSJPの感性を通して最終的な味わいに仕上げています。フランス産のワインながら、インヴィーヴォの真骨頂である透明感と力強さも健在です。インヴィーヴォらしさがしっかり感じられる美味しさ！是非お試しください！！

14. インヴィーヴォ X サラ・ジェシカ・パーカー ソーヴィニヨンブラン



サラ・ジェシカ・パーカー コラボ
瓶熟も期待できる
まるやかなSB

ソーヴィニヨンブラン

Invivo X, Sarah Jessica Parker Sauvignon Blanc

産地 : マールボロ
ヴィンヤード : ワイラウ、アワテレ
葡萄品種 : ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度 : 13.0%
残糖 : 3.9g/ℓ
希望小売価格 : 2,600円
JANコード : 9421905673006

グレープフルーツやパッションフルーツ、ライムの香りが立ち昇る。芳醇なフルーツ感が広がる味わいで、みずみずしさとふくよかさがバランスよく調和し、綺麗な酸味がテイストを見事に引き締めている。ぶどうの出来と個性に応じて、一部のワインに通常より長めのスキンコンタクト。また、オークも一部のワインに取り入れ歳と共に3ヶ月間の熟成を行い、自然なまるやかなさのあるワインが完成。ソーヴィニヨンブランの瓶内熟成のポテンシャルにも挑戦している。

15. インヴィーヴォ X サラ・ジェシカ・パーカー ロゼ



サラ・ジェシカ・パーカー コラボ
フランス産
ロゼ

Invivo X, Sarah Jessica Parker Rosé

生産国 : フランス
葡萄品種 : グルナッシュ 80%、サンソー 20%
アルコール度 : 12.0%
残糖 : 3.0g/ℓ
希望小売価格 : 2,800円
JANコード : 9421905673105

透明感のあるバラの香りにイチゴやラズベリー、ブルーベリーなどのチャーミングなキャラクター。ミネラル感とフレッシュさが全体を包み込む。素晴らしい複雑味とエレガンスが感じられ、幅広い料理と合わせて楽しむことができる。ワインメーカー、ロブ・キャメロンのプロヴァンスでのワイン造りの経験も最大限に生かして醸造に取り組んだ。グルナッシュ、サンソーのロゼのベースワインをサラ・ジェシカ・パーカーの感性を通して最終的な味わいに仕上げている。



<ブラックエンブレック> 産地：ネルソン オーナー＆ワインメーカー：Daniel, Ursula夫妻 ファーストビンテージ：2004年
 土壌：粘土質土壌
 栽培：100%サスティナブル認証。苗木商としての経験を生かし、ピノワールでは9種類のクローンを栽培。それぞれの特徴が融合し味わいに複雑味を与えている。

ニュージーランド
NZ最長の日照量※サニーネルソンからお届けする
手造りにこだわったアロマティックワイン ※約2,500時間/年間

『ブラックエンブレック』は、ニュージーランド南島にある北端の町ネルソンから、非常にアロマティックなワインを生産するブティックワイナリーです。葡萄栽培に適した温暖な海洋性気候と粘土質の土壌で、北向きのだらかな斜面に20ヘクタールの葡萄畑を所有しています。DanielとUrsula夫妻がヴィンテージ毎の特徴を大切に、手作業のワイン造りを行っています。ダニエルは90年代初めにCanterburyのLincoln大学で葡萄栽培とワイン醸造学を学び、卒業後、オーストラリア、ドイツ、ニュージーランドで研鑽をつみました。彼が最も影響を受けたのはアルザスの生産者「Olivier Humbrecht」です。

サスティナブル(持続可能)な葡萄畑で大切に育てた果実を、グラヴィティシステム(右ページVineyard参照)を最大限に活用した構造のワイナリーで醸造。仕立てはヴァーティカルシュートポジション(VSP)を採用し、果実は地面から700mmの低い位置にコントロールしています。灌漑は行わず、地中深くまで根が張るよう促します。

ニュージーランド最長の日照量(約2,500時間/年間)を誇るサニーネルソンで十分な日照量を浴び見事に熟した葡萄は、凝縮感がありきめ細かい質感の香り高いワインを生み出します。若干の発泡を感じるの、極めて丁寧なワインメイキングが二酸化炭素を外に逃がさない程であることに由来します。この微かな発泡が、香りをグラスいっぱいに広げる事に一役かっています。



1. シャングリ・ラ
 ソーヴィニヨンブラン **ART SERIES**

Shangri-La Sauvignon Blanc

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：13.5%
 残糖：1.9g/ℓ
 希望小売価格：2,400円
 JANコード：9421020721033



マールボロ地区の特徴である青草やハーブ系の風味は控えめで、ネルソン地区のこのワインはみずみずしい果実感とミネラルが特徴的。ボトリング前の清澄は行わずに、一度だけフィルターにかけた後瓶詰。素晴らしく深みのあるトロピカルフルーツ、奥底にほのかに感じる赤唐辛子のニュアンス。クリスピーで上品な酸味。余韻は長くて魅惑的。

3. シャングリ・ラ
 ピノワール **ART SERIES**

Shangri-La Pinot Noir

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ピノワール100%
 アルコール度：13.5%
 熟成：フレンチ新樽10%
 フレンチ古樽90%(12ヶ月)
 希望小売価格：2,700円
 JANコード：9421020728520

リッチな黒系果実とスパイス系の香りが特徴的なピノワール。シルキーな質感とパワフルな果実味で飲み応えも抜群。3780 vines/haの密植と9種類のピノワールのクローンを使用した複雑なスタイル。クローンの内1つは、DRC由来のAbelクローンも使用。

5. ブラックエンブレック
 ネルソン ピノブラン

Blackenbrook Pinot Blanc

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ピノブラン100%
 アルコール度：14.5%
 残糖：7.8g/ℓ
 希望小売価格：3,200円
 JANコード：9421020726298



ジャスミンや洋梨、熟したネクタリンの香りが特徴的なピノブラン。重厚感のある味わいで、仄かな甘みと優しい酸味で丸みを帯びている。収穫はすべて手作業で行い、除梗せず破碎。繊細なアロマを保つため低温発酵して凝ともしっかりと寝かせている。

7. ブラックエンブレック
 ネルソン ロゼ

Blackenbrook Nelson Rose

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ピノワール100%
 アルコール度：14.0%
 残糖：2.0g/ℓ
 醸造方法：セニエ法
 希望小売価格：2,800円
 JANコード：9421020727141



チャーミングなイチゴなどの赤い果実のニュアンスが広がる。生き生きとした酸とやさしい甘みとリッチなテクスチャーのバランスが良い。12時間果皮と低温で浸透して压榨。低温発酵によりアロマ豊かな仕上がりに。複雑味とふよよさを備えている、ピノワール100%のロゼワイン。

2. シャングリ・ラ
 ゲヴェルトツラミネール **ART SERIES**

Shangri-La Gewürztraminer

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ゲヴェルトツラミネール100%
 アルコール度：13.5%
 残糖：4.7g/ℓ
 希望小売価格：2,500円
 JANコード：9421020723037



シルクのような舌触りと、食欲をそそるバラの花びらやジンジャー、クローブの香りが溢れ出すワインメーカー自慢のゲヴェルトツ。豊かな香りと非常に長い余韻が特徴。1haあたりわずか2tの収量制限で、収穫はすべて手作業。葡萄をしっかりと熟させることで、ライチ系ではなく、フローリーな香りのゲヴェルトツラミネールに仕上げている。

4. ブラックエンブレック
 ネルソン ピノグリ

Blackenbrook Nelson Pinot Gris

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：ピノグリ100%
 アルコール度：14.5%
 残糖：9.0g/ℓ
 希望小売価格：2,800円
 JANコード：9421020724140



ストーンフルーツや梨、スパイスなどのリッチな香りが広がる。穏やかな甘みとバランスのとれた酸が特徴的なアルザススタイルのピノグリ。毎年約500ℓのベストなピノグリを古い樽で12ヶ月間熟成。それを翌年のステンレス樽発酵分にブレンドすることで、樽香を入れる事なく、複雑味、奥行き、そしてクリーミーな質感を与えている。

6. ブラックエンブレック
 ネルソン シャルドネ

Blackenbrook Nelson Chardonnay

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：タスマン
 葡萄品種：シャルドネ100%
 アルコール度：14.0%
 残糖：0.57g/ℓ
 熟成：古樽(12ヶ月)
 希望小売価格：2,800円
 JANコード：9421020725031



シトラスやパイナップル、魅力的なバタースコッチの香りが際立つ。収穫はすべて手作業で行い、除梗せず破碎し、繊細なアロマを保つため低温発酵。果汁の60%をマロラクティック発酵もさせている。ボトル熟成も期待できる上質なシャルドネ。

Winery

「グラヴィティシステム」
 で行われるワイン造り

ワイナリー内は傾斜の高いほうから順にワインメイキングの順番にそって作られているため、ポンプを使用する必要がなく、タンク間の移送も全て重力で行えます。また、清澄は必要ありません。この為、白ワインは100%VEGANです。VEGANとは動物由来の成分を一切含まないワインの事です。ベジタリアンの為だけでなく、アレルギーにも安心。現在ニュージーランドでは約5%がヴィーガンワインに認定されています。





<トゥーリバーズ> 産地：マールボロ オーナー&ワインメーカー：デイビッド・クローストン ファーストビンテージ：2004年
 土壌：ワイラウヴァレー、アワテレヴァレー→堆積した丸石の上に小石混じりの砂質土壌。サザンヴァレー→※右ページVineyard参照。
 栽培：100%サスティナブル認証。

マールボロの多彩なアロマを掛け合わせ マールボロワインを更なる高みへ導く

『トゥーリバーズ』は、マールボロで生まれ育ったデイビッドにより2004年に設立されたワイナリー。世界的なワイン産地であるマールボロを育む2つの河川、「ワイラウリバー」と「アワテレリバー」から命名されました。デイビッドはマールボロの地で5世代続くファーマーの息子として、マールボロで生まれ育ちました。17歳からワインに興味を持ちワイナリーに出入りしていたデイビッドは、ニュージーランドで栽培と醸造学を学び、海外へと渡ります。コンサルタントワインメーカーとして、フランス、スペイン、コロンビア、アメリカ、チリで25ヴィンテージを経験。ヨーロッパの古典的な地域も巡り、多種多様な自然と人が生み出す葡萄、そしてワインに触れ、デイビッド自身の感性を高めていきました。そして、それぞれの産地で学んだ知識を生まれ故郷であるマールボロへと持ち帰り、マールボロの多様な風景を投影するワイン造りを志向してワイナリーを立ち上げました。

偉大なワインの鍵はヴィンヤードにあると常に考えるデイビッドは、この二つの河川の周囲に存在する、個性的なマイクロ気候を表現するヴィンヤードの葡萄を掛け合わせてワインを造ることに最も情熱を注いでいます。そして、これらの葡萄から複雑さと深み、そして優雅なワインを造り出します。トゥーリバーズはデイビッドの国際的な経験、生まれ育ったマールボロに対しての深い見聞と知識、伝統と多様性、そしてクラフトマンシップの融合によりマールボロワインをさらなるステージへと押し上げる新進気鋭のワイナリーです。



斜面の畑が広がる「サザンヴァレー」

トゥーリバーズのメインの自社畑「brookby Hill Vineyard」はマールボロの中でも特徴的なサザンヴァレーに位置します。氷河土壌などの古い年代の土壌が広がり砂利混じりの沈泥が主ですが、他のサブリージョンと異なり粘土質を多く含んでいます。しっかりとしたストラクチャーと深みのあるテイストが特徴で、ピノノワールの栽培に適した場所でもあります。トゥーリバーズでは、斜面も効果的に使用できるこのヴィンヤードで、ピノノワール、シラー、シャルドネ、リースリング、ピノグリなど、多様な葡萄品種の栽培に取り組んでいます。

Single Vineyard Series



「シングルヴィンヤード」は、
デイビッドが20年の歳月をかけて辿り着いた
本物のヴィンヤードを投影したワイン。

20年以上の歳月をマールボロの地でワイン造りに捧げたデイビッドが、共に年月を積み重ねた葡萄樹の成熟に伴い、遂に実現させた念願のシングルヴィンヤードシリーズ。最も品種に適した土壌、秀逸なマイクロ気候、そして丁寧に育まれ充分な樹齢に達した葡萄の樹。その畑を表現した葡萄から、可能な限りの不干渉主義とナチュラルなアプローチで生み出すトゥーリバーズのトップキュヴェです。

1. トゥーリバーズ サンモール ソーヴィニヨンブラン



Mr.Marlboroughのデイビッドが開拓する
深化した
マールボロSBの
未来、ここにあり。

Two Rivers SAINT MAUR Sauvignon Blanc

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：サンモール
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：13.5%
 残糖：6.8g/l
 希望小売価格：4,300円
 JANコード：なし

樹齢20年のソーヴィニヨンブラン。シングルヴィンヤードの葡萄を自然酵母で発酵、コンクリートエッグタンクと粘土製のアンフォラで澱と共に14ヶ月間の熟成。無濾過、無清澄で、SO2の添加も極僅か。更に最低16ヶ月間の瓶熟成を経てリリースを開始。アーモンドやシトラス、グリーンオリーブなどを思わせる落ち着いた香り、味わいはクリーミーな質感を伴うしっとりした柑橘系と心地よい塩味を感じる。シルキーなテクスチャーを纏うまろやかなソーヴィニヨンブラン。

2. トゥーリバーズ ザ・スプリングス シャルドネ



Two Rivers THE SPRINGS Chardonnay

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：ザ・スプリングス
 葡萄品種：シャルドネ100%
 アルコール度：12.5%
 残糖：5.6g/l
 希望小売価格：5,500円
 JANコード：なし

樹齢30年のシャルドネ。自然酵母で発酵させ、100%マロラクティック発酵。酵母の澱と共にフレンチ古樽とcuvésで14ヶ月間熟成。ワインは更に最低16ヶ月間の瓶熟成のちリリース。プリオッシュュや燻した香り、ローストした白桃、カシューナッツなど複雑で豊富な香り。味わいはレモンやバター、濡れた石のようなニュアンスも。

3. トゥーリバーズ ブルックビーヒル ピノノワール



Two Rivers BROOKBY HILL Pinot Noir

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：ブルックビーヒル
 葡萄品種：ピノノワール100%
 アルコール度：14.0%
 熟成：フレンチオークのパリックとcuvés (12-18ヶ月)
 希望小売価格：5,500円
 JANコード：なし

樹齢20年のピノノワール。約25%を全房で自然発酵。無濾過、無清澄で、SO2の添加も極僅か。可能な限り不干渉主義の醸造にこだわり、ワインは更に最低12ヶ月の瓶熟成のちにリリース。ラズベリーやブルーベリーの香りを中心に、セイボリー&アーシー。なめらかでチャーキーな味わい。繊細な構造で優美さが際立つピノノワール。



自社醸造所「THE WINE STUDIO」

2019年に本格稼働を始めた「THE WINE STUDIO」はトゥーリバーズ念願の自前の醸造所です。今までは多くのワイナリーと同様、醸造設備を借りてのワイン造りを行ってきましたが、よりフレキシブルに安定したワイン醸造を志向して、マールボロエリアでも久しぶりの新規醸造設備の建設を行いました。巨大な最新のステンレスタンクに、コンクリートのエッグタンク、アンフォラなどが並べられ、クラシカルなワイン造りを尊重しながらも、新しい手法に常に挑戦する姿勢が見て取れます。更なるトゥーリバーズの進化から目が離せません。

4. トゥーリバーズ マールボロ コンバージェンス ソーヴィニオンブラン



Two Rivers Marlborough Convergence Sauvignon Blanc

産地：マールボロ
ヴィンヤード：アワテレ、サザンヴァレー、ラパウラ
葡萄品種：ソーヴィニオンブラン100%
アルコール度：13.5%
残糖：2.8g/ℓ
希望小売価格：2,900円
JANコード：9421901947729

ブラックカラントや白桃、チョーキーなアロマが特徴的で、エルダーフラワーやいちじく、百合の香りと共に広がる。味わいは凝縮して風味と優雅さがあり、辛口で爽やか。テクスチャーや複雑さ、味わいの広がりを持たせるため、合計約12%を古樽(6ヶ月)、エッグタンク(コンクリート)、アンフォラでの熟成をおこなっている。

5. トゥーリバーズ マールボロ クロ・ド・ピエール シャルドネ



Two Rivers Marlborough Clos des Pierres Chardonnay

産地：マールボロ
ヴィンヤード：ワイラウ、サザンヴァレー
葡萄品種：シャルドネ100%
アルコール度：13.0%
残糖：2.0/ℓ
熟成：25%をフレンチ新樽(8ヶ月)
希望小売価格：3,900円
JANコード：9421901947163

レモンバームやバニラピーンズのようなブーケが、フレッシュなヘーゼルナッツやバタースコッチのような香りと共に広がる。手摘みで収穫し軽くホルバンチプレスから樽で野生酵母での発酵。澱とじっくり寝かせている。100%マロラクティック発酵、無濾過、無清澄でボトリング。

6. トゥーリバーズ マールボロ トリビュタリー ピノノワール



Two Rivers Marlborough Tributary Pinot Noir

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.5%
熟成：フレンチ新樽25%、フレンチ古樽75%(11ヶ月)
希望小売価格：3,900円
JANコード：9413000002683

マールボロらしい赤系果実と風味豊かでアーシーな香りに、フローラルなアロマと野生のタイムのニュアンス。味わいもラズベリーやチェリーなどの赤系果実中心で、森の下生えやコーヒーピーンズも感じる。葡萄は手摘みで収穫後、約30%を全房発酵を行いより一層のアロマとテクスチャーを引き出している。無濾過、無清澄でボトリング。

7. ブラックコテージ マールボロ ソーヴィニオンブラン



Black Cottage Marlborough Sauvignon Blanc

産地：マールボロ
ヴィンヤード：ワイラウ、アワテレ
葡萄品種：ソーヴィニオンブラン100%
アルコール度：13.0%
残糖：2.6g/ℓ
希望小売価格：2,400円
JANコード：9421901947248

優しくプレスしたのち、ピュアな果実感と品種の個性を最大限に引き出すために低温で発酵。フレッシュなアプリコットやグースベリー豊かな香りが広がる。青リンゴやストーンフルーツのみずみずしい味わいに白胡椒のニュアンス。すっきり爽やかでドライな仕上がり。親しみやすくシンプルなおいしいソーヴィニオンブラン。

8. ブラックコテージ マールボロ ピノグリ



Black Cottage Marlborough Pinot Gris

産地：マールボロ
葡萄品種：ピノグリ100%
アルコール度：12.5%
残糖：8.2g/ℓ
希望小売価格：2,500円
JANコード：9421901947040

ピノグリの個性とピュアな果実感を保つために、収穫は早朝に行い、低温で長めの発酵。澱と共に8週間寝かせてより滑らかなテクスチャーを引き出した。ドライな味わいで、花梨や洋梨のようなアロマに出来立てのパンの皮のような香ばしさも。味わいはリッチでクリーミーなテクスチャー。マンダリンの皮やリンゴ、そしてほのかにアーモンドやスパイス感も感じられる。

9. ブラックコテージ ギズボーン シャルドネ



Black Cottage Gisborne Chardonnay

産地：ギズボーン
葡萄品種：シャルドネ100%
アルコール度：12.5%
残糖：2.5g/ℓ
熟成：ステンレスタンクと古樽の併用(4ヶ月)
希望小売価格：2,500円
JANコード：9421901947149

手摘みで収穫した葡萄をホルバンチプレスし、一部をマロラクティック発酵。熟した柑橘系、ジューシーなマンダリン、アプリコットに白い花の香りが特徴的。燻したアーモンドや火打石のニュアンスも。エレガントで洗練されたスタイル。心地の良いミディアムボディのふよよかさ、クリーミーな質感が楽しめるシャルドネ。

10. ブラックコテージ マールボロ ロゼ



Black Cottage Marlborough Rosé

産地：マールボロ
葡萄品種：ピノノワール、ピノグリ
アルコール度：12.5%
残糖：3.0g/ℓ
醸造方法：直接搾り
希望小売価格：2,500円
JANコード：9421901947323

コルシカと南フランスで愛されるスタイルのロゼ。サーモンピンクの色合いに、フレッシュでクリスピーかつドライな味わい。オレンジの花やハニードューの香りに潮風を思わせる香り。味わいは上品でバランスが良く、柑橘系が中心。オイスターシェルニュアンスや灰かきに感じられるスパイス感も心地よい。ドライでシルキーな仕上りのロゼ。

11. ブラックコテージ マールボロ ピノノワール



Black Cottage Marlborough Pinot Noir

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー、アワテレ
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.0%
熟成：フレンチオーク古樽(6ヶ月)
希望小売価格：3,000円
JANコード：9421901947668

マールボロらしい赤系果実の香りに、スマイレやほのかにフォレストフロアを感じる。ステンレスタンクでの発酵により葡萄の芳醇な香りを引き出し、滑らかな口当たり。味わいも赤系ベリーを中心にカルダモンやチャイ、ピンクペッパーなどスパイシーさも秀逸。柔らかく長い余韻も心地よい。

12. ブラックコテージ ホークスベイ メルロー



Black Cottage Hawke's Bay Merlot

産地：ホークスベイ
ヴィンヤード：クラウンスロープテラス
葡萄品種：メルロー100%
アルコール度：13.0%
熟成：フレンチオーク新樽20%(18ヶ月)
希望小売価格：2,500円
JANコード：9421905196086

シングルヴィンヤードのメルローを手詰み収穫して使用。カシスやドライクランベリーなど、赤系果実、黒系果実のフルーティ感が混じり合い、スパイスやワイルドマッシュルームのニュアンスも感じる。エレガントなストラクチャーでタンニンは細かく溶け込み、スムーズな余韻も心地よい。

Black Cottage Series



『Wines with Gusto』をコンセプトに展開する、シンプルに美味しい「ブラックコテージ」。

『ブラックコテージ』はより親しみやすく、シンプルなおいしいワイン造りを心がけたシリーズです。デイビッドがヨーロッパ各地で研鑽した感覚と知識が、マールボロの葡萄から驚くほど飲み心地が良く「GUSTO」溢れるワインを生み出しています。モチーフのコテージはデイビッドがマールボロに所有するコテージで、ヴィンヤードやオリーブの木に囲まれています。多くの人が集い、ワインを楽しみながら釣れたての魚でBBQをしたり、クリケットをしたり、時にはライブ会場にも変貌するコテージです。タイミングが合えば旅行での滞在も可能な場所。今度のニュージーランド旅行の宿泊先はいかがですか？



ラブブロック

<ラブブロック> 産地：マールボロ/セントラルオタゴ オーナー&ワインメーカー：Kim Crawford, Erica夫妻 ファーストビンテージ：2012年
 土壌：マールボロ→右ページVineyard参照/セントラルオタゴ→シスト沖積土壌(排水性に優れた砂質土壌で、下層は砂利まじり)
 栽培：サステイナブル100%。ヴィンヤードごとにバイオグロ認証を順次取得中。現在ソーヴィニヨンブラン、リースリングがバイオグロ認証取得済み。

動植物が共生するオーガニックファーム 嵐の丘で生まれる生命力溢れるオーガニックワイン

『ラブブロック』は、舗装もされていない道をひた走るマールボロエリア最奥地の高い丘の上に、EricaとKimによって設立されました。喧嘩から遠く離れたこの場所の「眺望」と「大なる可能性」に惚れ込み、長年の準備を経てワイン造りをスタート。ラブブロックではその素晴らしいテロワールとユニークさを表現したワイン造りに挑戦しています。最も大切なのは四季のリズムとその土地の個性を最大限尊重する事。2人はオーガニックヴィンヤードではなく、鶏、羊、牛などの動物や多種多様な植物と共生する、バイオダイナミ手法も取り入れたオーガニックファームを作る事に取り組んでいます。

ラブブロックは2つのヴィンヤードから成り立ちます。1つはアワテレヴァレーの高い丘の上。もう1つはセントラルオタゴの奥地。これらの土地の独特のテロワールを、いかに香りに表現していくかがワインメーカーの最大の課題となりました。そして、土地のポテンシャルをありのままに表現出来るよう、有機栽培にこだわってワイン造りをしており、ニュージーランド政府規定のサステイナブルに加えバイオダイナミの手法を調和させていきました。

アワテレヴァレーのヴィンヤードは現在バイオグロ認証を受けています。このエリアで最も風の強いこの場所は、時に風速30mを越える強い台風並の風が吹き荒れる「嵐の丘」。厳しい環境を生き抜いたタフなブドウ樹から生命力溢れるブドウを栽培しています。



「嵐の丘」で育つ葡萄の生命力が旨いワインを造る

アワテレヴァレーのヴィンヤードは2つの区分に別れます。1つは丘の上の北向き斜面「ヒルサイド(黄土が表土のベースで、下層は堆積した丸石などの層)」。もう1つは丘を下った「ウールシェッド(シルト土壌の下層に同様の堆積した丸石などの層)」です。これらの異なる土壌はワインに複雑味を与えます。ヒルサイドは時に風速30mを越える強い台風並の風が吹き荒れる「嵐の丘」で、厳しい環境を生き抜いてきたタフな葡萄樹から生命力溢れる葡萄が生まれます。収量は自然と抑えられ、やや小さめの果実となり、ミネラル感と風味を備えたものとなります。

1. ラブブロック マールボロ ソーヴィニヨンブラン

LOVEBLOCK Marlborough Sauvignon Blanc

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：アワテレ
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：13.2%
 残糖：4.0g/ℓ
 希望小売価格：2,900円
 JANコード：9421905569293



青みを帯びた淡い麦葉色。桃、パッションフルーツ、シトラスの香りが立ち昇る。白桃の味わいに力強いトロピカルフルーツとフレッシュな酸。マールボロの典型的なハーブの香りが際立つスタイルとは異なり、テクスチャーと口当たりを重視した造り。自然なマロラクティック発酵で柔らかな酸と、ミネラルや大きく広がる味わいを楽しめる。



ラブブロックのソーヴィニヨンブランは新たな手法を取り入れ進化しています。バイオグロ認証のヴィンヤードから収穫した葡萄を、土壌の違いで分けて醸造。葡萄の特徴に合わせて、伝統的なステンレスタンクでの発酵に加え、コンクリートエッグタンク、アンフォラ、フレンチオークの古樽を活用し、野生酵母での発酵をおこないます。一部、マロラクティック発酵もし、まるやかな酸味を引き出しています。発酵後、これらのソーヴィニヨンブランのベストバランスを探求し、味わい深く、複雑さをともなったソーヴィニヨンブランへと仕上げられています。

2. ラブブロック マールボロ ドライ リースリング

LOVEBLOCK Marlborough Dry Riesling

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：アワテレ
 葡萄品種：リースリング100%
 アルコール度：12.0%
 残糖：6.2g/ℓ
 希望小売価格：2,900円
 JANコード：9421905569194

レモンやライム、五感を刺激するスパイスの優しいアロマ。リースリング固有の火打石の香りに、優しくシトラスや蜂蜜も香る。味わいはレモンやライムが中心。収穫した葡萄は除梗後に36時間の低温浸透。有機酵母を使用してバランスの良い味わいになるまで発酵させており、10年くらいは熟成が期待出来る1品。

3. ラブブロック マールボロ スウィート リースリング

LOVEBLOCK Marlborough Sweet Riesling

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：アワテレ
 葡萄品種：リースリング100%
 アルコール度：13.0%
 残糖：43.8g/ℓ
 希望小売価格：2,900円
 JANコード：9421905569026

Sweet Wine

2018年のリースリングの出来と個性から、甘みのあるスタイルに。スイカズラや柑橘系の甘みのある香り味わい。レモンの風味も感じられ味わいを引き締める。収穫した葡萄は除梗後に低温浸透。アロマティックな酵母を使用してバランスの良い味わいになるまで発酵させた。スパイスの効いた料理やアジアンキュージーヌとの相性も抜群。

4. ラブブロック マールボロ ティー ソーヴィニヨンブラン

LOVEBLOCK Marlborough Tee Sauvignon Blanc

産地：マールボロ
 ヴィンヤード：アワテレ
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：12.8%
 残糖：9.1g/ℓ
 希望小売価格：3,300円
 JANコード：9421905569361



アプリコットやサフラン、オレンジの皮、グレープフルーツなどの香り。ソーヴィニヨンブランらしいハービシャスさも心地よく、りんごのニュアンスも感じる。味わいはふくよかで、優雅な果実感をマイルドなタンニンがキリッと引き締める。テクスチャーのしっかりした仕上がり。緑茶の成分のみをSO2の代替えとして極少量使用。

5. ラブブロック セントラルオタゴ ピノノワール

LOVEBLOCK Central Otago Pinot Noir

産地：セントラルオタゴ
 ヴィンヤード：ペンディゴ
 葡萄品種：ピノノワール100%
 アルコール度：14.0%
 熟成：古樽(8ヶ月)
 希望小売価格：3,700円
 JANコード：9421905569323

外観はルビーレッドに紫色のエッジ。すみれや黒果実の香りにオークや微かなハーブのニュアンス。味わいは赤系果実と黒系果実が混じり合い、キノコの風味も感じる。ほど良いオークとバランスの取れたタンニンで、果実のピュアな力強さと複雑味をしっかりと楽しめる。B777、B667、B115とDRC由来のエイベルクローン。

ラブブロック



究極の葡萄選別 超秀逸なスイートスポットから生まれるワイン

『ノヴム』はウィルとレイチェル夫妻により、極少量生産でワインのリリースを始めたワイナリーです。ウィルの父親はマールボロの草創期にあたる1977年に広大なヴィンヤードを取得し、当時のクラウドレーベイの最初の葡萄の供給元として栽培に取り組み始めました。ウィルが引き継いだ今では、40ヘクタールの優良なヴィンヤードを保有し葡萄栽培家としても活躍しています。栽培家として他ワイナリーに高品質な葡萄を供給する仕事と並行して、自身のブランドは自分たちにとって興味深くエキサイティングなワインを極少量つくることを貫いています。その為、優良なヴィンヤードの中でも超秀逸な葡萄を生み出す樹を選別し、そのスイートスポットのわずかな葡萄だけを自身のワイン「Novum」の醸造に使用します。それ以外を（それでも優良な葡萄を）古くから提携するワイナリーへ供給しています。自身で醸造する葡萄の品質への異常なまでのこだわりをフィロソフィーとしているのです。一見、均一に見えるシングルヴィンヤード内の葡萄でも、土壌は複雑に入り組み、葡萄樹にも個性があります。そこを厳密に選別する取り組みを貫いています。

ニュージーランドのフロムでキャリアをスタートしたウィルは、オーボンクリマでジム・クレネデンに5ヴィンテージに渡って師事した経験も持ちます。MWからも大きな注目を集め、2020ヴィンテージのNZ国内販売分はメーリングリストにて案内後、シャルドネはわずか1時間18分、シャルドネより生産量の多いピノノワールも5時間50分でソールドアウトとワイン愛好家のファンが非常に多数。2019ヴィンテージよりアロケーションを確保でき、正規代理店として日本への輸入を始めました。

<ノヴム> 産地：マールボロ
オーナー＆ワインメーカー：ウィル、レイチェル夫妻
ファーストビンテージ：2016年



1.ノヴム
マールボロ シャルドネ

Novum Marlborough Chardonnay

産地：マールボロ
ヴィンヤード：ワイラバ
葡萄品種：シャルドネ100%
アルコール度：13.5%
熟成：フレンチ新樽10%、フレンチ古樽90%（13ヶ月）（コルク）
希望小売価格：6,000円
JANコード：9413000036138

1980年代に植樹された、樹齢40年以上の希少なシャルドネを手摘みで収穫。野生酵母で発酵し、わずかなマセラシオンの後、毎月満月の夜に攪拌しながら澱とゆっくり熟成。非常に純度の高い果実感で、柑橘類や白い石のような香りが特徴的。心地よいレモンや柑橘系の酸味と、優しいテクスチャーとふくよかさが感じられる。



2.ノヴム
マールボロ ピノノワール

Novum Marlborough Pinot Noir

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.5%
熟成：フレンチ新樽30%、フレンチ古樽70%（14ヶ月）（コルク）
希望小売価格：6,000円
JANコード：9413000034868

オーガニック認証を取得した、樹齢30年以上の高密植なピノノワールを手摘みで収穫。野生酵母で発酵。リッチで素晴らしい芳香はダークレッドベリーやドライハーブにアーシーな香りが特徴的。味わいは熟したチェリーやプラムに心地よいスパイス感と香ばしさも。しっかりしたテクスチャーと骨格が感じられる。

ピノノワールへの情熱を分かち合う 採算度外視で追い求める卓越したピノノワール

『マ・メゾン』は、ワイン愛好家であるエドワードとマージョリー夫妻によって、ピノノワールへの情熱を多くの方達と分かち合いたいという二人の想いから1993年に設立されました。香港生まれのエドワードは、歯科医学を学ぶため19歳でニュージーランドへ渡ります。学位取得後は、香港、イングランド、ニュージーランドで歯科医としてのキャリアを積み、ウェリントンで自身のデンタルクリニックを開業。食事を楽しむこと、そしてワインに深い情熱を持っていたエドワードは、歯科医のキャリアと並行して、ベーカリーやファインダイニングのオーナーとしても活躍しました。さらには、マーティンボローに小さな土地を購入し、1995年にピノノワールの植樹を開始したのです。

出来る限りのナチュラルなアプローチを重視しており、干渉はごく最低限に留めています。また、ヴィンヤードの植樹はニュージーランドの中でも特に個性的です。葡萄樹を非常に低く仕立て、葡萄のなる位置が通常よりかなり地面に近くなります。このキャンピーマネジメントにより葡萄は最大限の日照を得ることが出来ています。収量も品質重視で非常に制限しており、1エーカーあたり1~1.5トンに抑えます。ピノノワールに加えて、エドワードが植えたシャルドネが生産されています。

マ・メゾンでは求める品質に十分に達することが出来なかった厳しいヴィンテージでは収穫せずワインもつくりません。2012年は非常に涼しい春と登熟期間中に降り続いた雨が原因で品質基準をクリアできず、この年はワイン生産を見送りました。最良の葡萄が収穫できた年のみ、特別キュヴェ（日本未輸入）の醸造も行います。

<マ・メゾン> 産地：ワイラバ（マーティンボロー）
オーナー：エドワード、マージョリー夫妻
ファーストビンテージ：2003年



1.マ・メゾン マーティンボロー ピノノワール

Ma Maison Martinborough Pinot Noir 2018

産地：ワイラバ
ヴィンヤード：マーティンボロー
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.5%
熟成：新樽10%、古樽90%（12ヶ月）（コルク）
希望小売価格：4,500円
JANコード：9421902017216

滑らかで妖艶
熟成したアロマ豊かな
ピノノワール

多彩なアロマとスパイス感、香ばしい樽感が広く深く広がる。味わいは深みのあるベリー類中心に、落ち着いたハーブのニュアンス。柔らかなアーシーさと樽由来の心地よいナッティーさを感じる。香り高く口当たりがよく非常に滑らかで長い余韻も特徴的。マーティンボローのみならず、ニュージーランドでもトップクラスのピノノワール。



マーティンボローのテロワールとヨーロッパのフィロソフィーを融合させる

『GROVES』はニュージーランド生まれのサイモン・グローヴスとアマンダ・リッチーが手がける家族経営の小さなワイナリーです。ニュージーランド生まれのサイモンは、世界を旅する中でUKのワイン商やリテールでの仕事をを経てワイン造りに興味を持ちます。そこでニュージーランドへと戻り、ホークスベイのワイナリーで仕事を始めました。Church RoadとMontanaでの仕事と並行して、栽培と醸造の学位も取めました。再度海外へ渡り、カリフォルニア・ソノマのClos du Bois、イタリア・カンパーニャのFarnese Viniでもワイン造りを学びます。

帰国後は、パートナーのアマンダと共にマーティンボローへと移り住みました。Palliser Estateでのワイン造りを経て、現在はTe Muna Valleyのワインメーカーを務めています。その傍で、2014年からマーティンボローの小さな谷に位置する自宅の約6haの土地に植樹を開始。ホームヴィンヤードを徐々に確立しながら契約畑も活用し、満足のいく年だけグローヴスとしてのワインをリリースしています。マーティンボローのテロワールを最大限に尊重しながら、ヨーロッパ的なフィネスを併せ持つワイン造りに取り組んでいます。

<グローヴス>
産地：マーティンボロー ファーストビンテージ：2014年
オーナー＆ワインメーカー：
サイモン・グローヴス、アマンダ・リッチー

飲み頃まで決してリリースしない偉大なボルドーに匹敵する、上品で優雅な味わい。

『プリリヒルズ』は、ボルドー右岸のポムロールとサンテミリオンのグランクリュにインスパイアされた、秀逸な赤ワインを生産するブティックワイナリーです。その名の由来は、敷地内に自生しているニュージーランド原産のプリリツリーから名付けました。オークランドの南東に位置するクレヴドンと呼ばれる丘陵地にあり、1999年からリリースを開始。気候と土壌はワイヘキ島に酷似しており、ボルドー品種には最適です。ワイナリーのポリシーは少量でも本当に素晴らしいワインを生産すること。そして、初期の飲み頃を迎えるまでは決してワインをリリースしない事です。プリリヒルズのワインは偉大なボルドーワインと同じように少なくとも6-10年は味わいのピークに達するまでに時間がかかります。非常に非効率ではありますが、ワインが持つポテンシャルを存分に引き出した上で飲んでいただきたいのです。ボルドー右岸の高級ワインにも引けを取らない品質ながら、さらにニュージーランドのユニークなテロワールも有していると考えています。

プリリヒルズはニュージーランドワイン界を牽引する評論家やトップソムリエたちの口コミによって認知されてきました。生産量も現在年間1000ケースと多くなく、品評会にも出品しませんが、世界各国のワイン愛好家からの賛辞が集まっています。プリリヒルズはチャールズ皇太子を招いた晩餐会でもサーブされており、ニュージーランド国内のトップソムリエからの信頼の高さが伺えます。さらに、The Real ReviewというBob Cambell MWが主だって行う年間試飲を元にしたランキングで、【Top Wineries of New Zealand 2020】に於いては、見事NO.1の栄光に輝いています。

<プリリヒルズ> 産地：オークランド(クレブドン)
オーナー＆ワインメーカー：Judy Fowler
ファーストビンテージ：1999年 土壌：風化粘土性土壌。
栽培：100%サスティナブル。黒葡萄のみの栽培。



1. グローヴス マーティンボロー ブランフュメ

GROVES Martinborough Blanc Fumé

産地：マーティンボロー
葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度：13.2%
熟成：フレンチオークとステンレスタンクを併用(6ヶ月)
希望小売価格：4,900円
JANコード：なし

マーティンボロー南部に位置する有機栽培のシングルヴィンヤードから、樹齢20年以上の葡萄を使用。丸みを帯びたマーティンボローらしい風格と、野生酵母の複雑味、オーク由来の品のあるクリーミーさとまるやかなテクスチャーが特徴的。心地よい酸味とのバランスも素晴らしく、スモーキーさもエレガント。ヨーロッパ的なフィネスをつ上質なブラン・フュメ。



2. グローヴス マーティンボロー シャルドネ

GROVES Martinborough Chardonnay

産地：マーティンボロー
葡萄品種：シャルドネ100%
アルコール度：13.2%
熟成：フレンチオークの新樽とステンレスタンクを併用(6ヶ月)
希望小売価格：5,500円
JANコード：なし

マーティンボロー南部に位置する有機栽培のシングルヴィンヤード。ハンドピッキングしたシャルドネを全房でプレスし野生酵母で発酵。黄色い熟したストーンフルーツにナッツやトーストなど樽由来の香ばしさ、野生酵母と澱に由来する複雑味やまるやかなテクスチャーが魅力的。丸みと全体を引き締める気品のある酸味も印象的。エレガントでヨーロッパ的なフィネスを持つ上質なシャルドネ。

3. グローヴス マーティンボロー ピノノワール

GROVES Martinborough Pinot Noir

産地：マーティンボロー
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：14.0%
熟成：フレンチオーク新樽20%と古樽の併用(22ヶ月)
希望小売価格：7,000円
JANコード：なし

マーティンボローのシングルヴィンヤード。野生酵母で100%の全房発酵。豊かなアロマとタンニンが溶け合い、調和するまでしっかりと熟成。多彩なアロマとスパイス感、ヨーロッパ的なフィネスが楽しめ、深みのあるベリーに香ばしさとタンニンが織りなす心地よいテイスト。シルキーな余韻と滑らかなテクスチャーが魅力的な上質なピノノワール。瓶熟成のポテンシャルが極めて高いワイン。

1. プリリヒルズ vintage 2018 クレヴドン エステート

Puriri Hills Clevedon Estate

産地：オークランド
ヴィンヤード：クレヴドン
葡萄品種：メルロー46%、カルメネル24%、マルベック23%、カベルネフラン7%
アルコール度：12.9%
熟成：フレンチ新樽40%(21ヶ月)(コルク)
希望小売価格：6,400円
JANコード：なし

エキゾチックなフルーツや、花、スパイス感。樹齢が18-21年と伸びてきた結果、深みとテクスチャーが更に増している。蔵出しまでに4年以上の瓶内熟成。

2. プリリヒルズ vintage 2014 クレヴドン ハーモニー・ドゥ・ソワール

Puriri Hills Clevedon Harmonie du Soir

産地：オークランド
ヴィンヤード：クレヴドン
葡萄品種：メルロー60%、カベルネフラン16%、カベルネソーヴィニヨン8%、マルベック8%
アルコール度：13.5%
熟成：フレンチ新樽30%(22ヶ月)(コルク)
希望小売価格：11,000円
JANコード：なし

リザーブブレンド。ダークベリーやブラム、ウッズモーク、アニス、スパイスなど、複雑なフレーバーはエキゾチックで濃厚な仕上がり。蔵出しまでに5年以上の瓶内熟成。

3. プリリヒルズ vintage 2015 クレヴドン ポープ

Puriri Hills Clevedon POPE

産地：オークランド
ヴィンヤード：クレヴドン
葡萄品種：メルロー60%、カベルネフラン16%、カベルネソーヴィニヨン8%、マルベック8%
アルコール度：13.0%
熟成：フレンチ新樽90%(22ヶ月)(コルク)
希望小売価格：17,000円
JANコード：なし

傑出したヴィンテージにのみボトリング。ボルドー右岸、ポムロールのグランクリュのような華やかさとエレガンスを備えたトップキュヴェ。蔵出しまでに6年以上の瓶内熟成。



<グリーンソングス> 産地：ワイララパ/ネルソン ワインメーカー：小山浩平 ファーストビンテージ：2014年
 土壌(グラッドストーン)：正式名称はTauheranikau Stony Gravel。600万年前に氷河によって形成された土壌で、小石をメインとし適度なクレイを含んでいる。
 栽培(グラッドストーン)：オーガニック認証取得(ラベルには認証ロゴなし)

日本人栽培醸造家コウヘイ氏が作る エコロジカルなクラフトワイン

『グリーンソングス』は、「富乃宝山」や「吉兆宝山」の芋焼酎などで知られる西酒造が北島・グラッドストーンで所有するワイナリー「Urlar/アーラー」の「吟味蔵」として位置付けられるワインです。そのワインが友人や家族に紹介できるほど面白く感じるものをグリーンソングスとしてリリースします。

栽培醸造家の小山浩平氏は青森県出身。東京大学卒業後、東京、ロンドンなどの金融機関で11年間働き、赴任先のロンドンでワインに目覚めました。理想のワイン造りを求めて、家族でニュージーランドに移住。南半球で最も古い農業学校であり、そして世界的な研究機関としても名高い「リンカーン大学」で学び、ブドウ栽培・ワイン醸造学科を首席で卒業。DuMOL(カリフォルニア)やBell Hill, Muddy Water/Greystoneなどで栽培醸造経験を積んだ後、ネルソン近郊のパーマカルチャーエコビレッジ内でブドウ栽培・ワイン造りを開始。栽培から醸造までの全てを自身で管理する栽培醸造家として注目されてきました。URLARの栽培醸造総責任者就任を期に、拠点をグラッドストーンへ移し、挑戦的な吟味蔵としてグリーンソングスのワイン造りにも取り組んでいます。

醸造においては培養酵母無添加で、野生酵母での発酵を行います。亜硫酸添加も極少量に抑え、介入は最小限にとどめますが、醸造家としてあくまで美しくクリーンな香りや味わいにこだわり、「うまい」ワインと胸を張れる、エコロジカルでクラフトなワイン造りを行っています。



バイオダイナミック農法を活用し、太陽、月、天体などの動きの影響を考慮した葡萄栽培。

31ヘクタールの自社畑からグリーンソングスに使用する葡萄は混植ブロックなど個性的なヴィンヤードを含みます。全てのヴィンヤードで土壌に生命力を与え、バランスの取れた持続可能な栽培を行います。バイオダイナミック農法を活用し、太陽、月、天体などの動きの影響を考慮した作業を行います。樹間には毎年様々な植物や野の花を植えています。ソバ、ルピナス、イラクサ、タンポポ、ノコギリソウなどの花は益虫を呼び寄せ、健康なブドウ樹の維持に寄与します。

バイオダイナミック農法としては、実際に試して効果が実感でき、理論的にも納得いくものを順次取り入れてきました。例えば敷地内で放牧するハイランド牛を活用し、水牛の角に牛糞を詰めたものを1年間土中に埋めた後、掘り出したものを雨水で希釈して畑に散布したりします。その他にはシリカ(水晶)、ヤロウの花、カモミールの花、イラクサ、オークの樹皮、たんぽぽ、カノコソウ、スギナを使用した調合剤を実際に取り入れています。

1. グリーンソングス ペットナット "ザ・クリフス"

Green Songs Pét Nat "The Cliffs"

産地：ワイララパ
 ヴィンヤード：グラッドストーン
 葡萄品種：ピノワール80%、ピノグリ20%
 アルコール度：12.0%
 希望小売価格：3,500円
 JANコード：なし(王冠)



ピノワール80%、ピノグリ20%の混植ブロック「ザ・クリフス」の葡萄を使用。発酵中のワインを直接瓶詰めし、その後瓶内にて一次発酵を進行させたスタイル。野イチゴのようなフルーツ感と、口の中に酵母由来のクリーミー感が広がる。濁りが沈んでいるが、そのまま静かにグラスに注げばクリーンな果実感際立ち、濁りを混ぜて飲めば、より一層のクリーミーさを楽しむことができる。

2. グリーンソングス ファンキー ソーヴィニヨンブラン

Green Songs Funky Sauvignon Blanc

産地：ワイララパ
 ヴィンヤード：グラッドストーン
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
 アルコール度：13.0%
 残糖：1.0g/l
 熟成：古樽(2ヶ月)
 希望小売価格：3,500円
 JANコード：なし



手摘みした葡萄を選果後、一部全房のまま開放桶へ。一日一度の搾入れをしながら常温発酵で約2週間のスキンコンタクト。古樽熟成してなめらかなテクスチャーを引き出し、無濾過でボトルング。完熟したソーヴィニヨンブランの果皮や茎から抽出された旨味も味わうスタイル。

3. グリーンソングス アタマイ ピノグリ

Green Songs Atamai Pinot Gris

産地：ネルソン
 ヴィンヤード：アタマイビレッジ
 葡萄品種：ピノグリ(ピノワール、シャルドネ、ゲヴェルツをわずかに含む)
 アルコール度：12.6%
 残糖：11.0g/l
 希望小売価格：3,400円
 JANコード：なし



明るいゴールド色。果実香というよりは酵母の香りや吟醸香が特徴。苦味は抑えられ軽めのフィニッシュだが、土の香りや日本酒のニュアンスの要素を強く感じるスタイル。2016年のピノ・グリはステンレス発酵。全房プレス後にマセレーションすることなく発酵させたため、果実感を活かしながら、より酵母の香りを強調したワイン造りとなった。

4. グリーンソングス ドライ リースリング

Green Songs Dry Riesling

産地：ワイララパ
 ヴィンヤード：グラッドストーン
 葡萄品種：リースリング100%
 アルコール度：11.8%
 残糖：32.0g/l
 希望小売価格：3,500円
 JANコード：なし



透明感のある淡黄色。非常にフローラルで華やかな香りで、特にゆりのような香りが長く残る。心地よい澄んだ甘味と酸の余韻は、バランス良く口の中に長くとどまり、奥行きやしっかりとしたストラクチャーを感じさせる。低温発酵かつ澱からの抽出を意識し、華やかなアロマを持つリースリングに仕上げた。



グリーンソングスは、ちょっと大事な時を大切な人と過ごす際にそばにあるようなワインを作りたいと思っています。口に含むと、ニュージーランドの爽やかな風を感じその風景が目に浮かび、テイスティングのためではなく飲み込むことによって美味しいと感じられるワインが理想です。「美味しいワインは畑から」をモットーにサスティナブルで健全なブドウ栽培を心がけています。

グリーンソングスワインメーカー
小山浩平



マールボロの伝統の破壊者 マールボロワインのスタイルに新たな可能性を拓く

『ヴァンダル』は、マールボロを拠点とする3人のワインメーカーが、「マールボロの伝統的なワインスタイルを破壊して新たな可能性を拓く」ために2016年にスタートしたシークレットプロジェクト。ワインメーカーの詳細もシークレットです。

マールボロで生まれた葡萄を自然酵母で発酵し、自由な発想とナチュラルなアプローチによりマールボロワインのスタイルに新たな可能性を拓くべく、挑戦的なワイン造りを追求しています。まずは抜栓しその香りと味わいを自身の体で体感して欲しいワイン。

<ヴァンダル> 産地：マールボロ
オーナー & ワインメーカー：シークレット
ファーストビンテージ：2008年

Make no mistake, these wines will not be everyone's cup of tea, but at least give them a go, we dare you...
VANDAL...破壊者
Bats.....バットマン (They are cool !!)



5. グリーンソングス ホワイトフィールドブレンド

Green Songs White Field Blend

産地：ワイララバ
ヴィンヤード：グラッドストーン
葡萄品種：ヴィオニエ、ピノグリ、リースリング、ソーヴィニオンブラン(比率非公開)
アルコール度：12.0%
希望小売価格：2,800円
JANコード：なし

クリフスヴィンヤードの樹齢25年の白葡萄ブロックから収穫。ヴィオニエのみ2週間のスキンコンタクトを発酵。その他の3品種は混醸して発酵終了後にブレンド。ヴィオニエらしい生姜のようなスパイスさの中に、柑橘系の香り、グアヴァ、蜂蜜のような甘みが混在する混醸スタイル。SO2はボトリング前に必要最低限の添加。



6. グリーンソングス ピノノワールロゼ

Green Songs Pinot Noir Rosé

産地：ワイララバ
ヴィンヤード：グラッドストーン
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.4%
希望小売価格：3,400円
JANコード：なし

ピノノワール100%のロゼワイン。手摘みで収穫後に除梗。一晚スキンコンタクトさせ、翌日搾汁して発酵を開始。一部カルボニック発酵を用いることにより、ピノノワールロゼとしてはしっかりとした色調とストロベリー感をはっきりと意識させたスタイル。単品で満足のいく濃さを持っている。味のしっかりした肉料理などにも負けない仕上がりに。



7. グリーンソングス オールドスクール シャルドネ

Green Songs Old School Chardonnay

産地：ワイララバ
ヴィンヤード：グラッドストーン
葡萄品種：シャルドネ100%
熟成：フレンチオーク古樽(12ヵ月)

Coming Soon

3月の冷涼な早朝に手摘みで収穫。全房プレスし冷温清澄後、フレンチオーク古樽で自然発酵。1年の樽熟成、更に2年半の瓶内熟成を経てリリース。ローストしたヘーゼルナッツのようなリッチさ、炙ったパイナップルやバナナの様な香りが特徴。100%マロラクティック発酵由来のクリーミーさと、酸のピュアさのバランスが心地よい。



8. グリーンソングス ピノノワール

Green Songs Pinot Noir

産地：ワイララバ
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.5%
熟成：フレンチ新樽20%
フレンチ古樽80%(12ヶ月)
希望小売価格：4,700円
JANコード：なし

華やかな果実味が特徴的で、一口目から果実感が口いっぱいに広がる。その後全房とフレンチ樽由来の雑味のないタンニンが口の中に長く残り、華やかさの中にもキレがあるスタイル。収穫後に徹底した選果を経て、全房30%、除梗70%にて別々に3日間の低温浸漬。培養酵母無添加で発酵し、発酵終了後に2週間の浸漬を経てプレス。SO2は極少量のみ添加。



9. グリーンソングス アンバー ピノグリ

Green Songs Amber Pinot Gris

産地：ワイララバ
ヴィンヤード：グラッドストーン
葡萄品種：ピノグリ100%
アルコール度：12.0%
希望小売価格：3,500円
JANコード：なし

Orange Wine

100%オーガニック認証の葡萄を使用。手摘みで収穫後に除梗して開放桶で20日間のスキンコンタクト。フレンチ古樽内へ移して100%マロラクティック発酵を経て3ヶ月の樽熟成し、無濾過でボトリング。果実感を抑えた香り、口に含むと上品なキャラメル感が特徴的。熟したアプリコットの風味も。非常にスムーズなフィニッシュで余韻も長く楽しめる。



10. グリーンソングス レイトハーベスト リースリング

Green Songs Late Harvest Riesling

産地：ワイララバ
ヴィンヤード：グラッドストーン
葡萄品種：リースリング100%
アルコール度：9.0%
残糖：104.0g/ℓ
希望小売価格：3,100円
JANコード：なし

Sweet Wine

500ml

グリーンソングス初のリースリングを使用したデザートワイン。限界まで収穫期を遅らせて登熟をすすめ、4月末にBrix 30で収穫。約30%の貴腐葡萄を含んでいる。低温でゆっくりと発酵させ、自然に発酵が止まったところで瓶詰め。さわやかなレモンハニーが口の中に広がるデザートワイン。



1. ヴァンダル レジスタンス ソーヴィニオンブラン

VANDAL RESISTANCE Sauvignon Blanc 2022

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：ソーヴィニオンブラン100%
アルコール度：12.0% 残糖：1.0g/ℓ
熟成：300ℓフレンチ古樽(6ヶ月)(コルク)
希望小売価格：3,800円
JANコード：なし

サザンヴァレーのシークレットスポットにあるシングルヴィンヤード、樹齢35年自根のソーヴィニオンブランをハンドピッキング。全房で自発的なマセラシオンカルボニックを促し、果皮と共に発酵。野生酵母での発酵、100%マロラクティック発酵、無濾過、無清澄。SO2はボトリング時に極少量の添加のみ。



2. ヴァンダル ミリシャ フィールドブレンド

VANDAL MILITIA Field Blend 2022

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：シャルドネ、ピノグリ、ヴィオニエ、ピノノワール、シラー、リースリング、テンブラニーヨ、マルベック
アルコール度：12.5% 残糖：1.0g/ℓ
熟成：300ℓフレンチ古樽(6ヶ月)(コルク)
希望小売価格：3,800円
JANコード：なし

8品種のフィールドブレンド。サザンヴァレーのシークレットスポットから同じ日に収穫。24時間のスキンコンタクト後、100%フレンチ古樽にて樽発酵。野生酵母での発酵、100%マロラクティック発酵、無濾過、無清澄。SO2はボトリング時に極少量の添加のみ。



3. ヴァンダル コンバットルーージュ フィールドブレンド

VANDAL COMBAT ROUGE Field Blend 2022

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：ピノノワール、ヴィオニエ、カベルネフラン
アルコール度：12.5%
残糖：0.2g/ℓ
熟成：フレンチ古樽(6ヶ月)(コルク)
希望小売価格：3,800円
JANコード：なし

ピノノワール、ヴィオニエ、カベルネフランの混醸。70%全房でマセラシオンカルボニック。野生酵母での発酵、100%マロラクティック発酵、無濾過、無清澄。SO2はボトリング時に極少量の添加のみ。



3. ヴァンダル ペットバット

VANDAL PET-BAT 2022

産地：マールボロ
ヴィンヤード：サザンヴァレー
葡萄品種：シャルドネ、ミュスカ
アルコール度：12.5% 残糖：0.1g/ℓ
熟成：フレンチ古樽(王冠)
希望小売価格：3,800円
JANコード：なし

シャルドネ70%とミュスカ30%のフィールドブレンド。サザンヴァレーのシークレットスポットにある樹齢30年のシングルヴィンヤード。優しくプレスして野生酵母で発酵。澱と共に熟成し、残糖を残してボトリング。瓶内での発酵によりほのかな濁りをともなったペットナットに仕上がった。SO2は無添加。

Pét Nat

グリーンソングス

ヴァンダル



A THOUSAND GODS

独自のサヴォワフェールで ナチュラルワインの高みを目指す

『A Thousand Gods (ATG)』は、フランス南西部のカオール地方で10年間ワイン作りに励み、9カ国で40以上のヴィンテージを手掛けたローレンとサイモンが、ニュージーランドへ戻り立ち上げたワイナリー。2人の目標は「これぞ私たちのワイン」と呼べる、その土地を表すものでありながらも飲み手が驚くようなユニークな個性を持つワインを造ることです。マールポロのワイホパイヴァレーのバイオダイナミックを実践する葡萄栽培家と密接に協力し、ハンドピッキングした葡萄を野生酵母で発酵。添加物、清澄、フィルターは一切使用せず、葡萄以

外何も加えない完全無添加を貫きます。寛大で親しみやすいワインとなるように、干渉を最小限に抑制する代わりに、思慮深く葡萄をワインへと導くことにフォーカスしています。

ATGのワインは魅惑的で、時間の経過と共にグラスの中で進化する生きたワインです。洗練され、複雑で、料理とも合わせやすいバランスの取れた味わい。二人の数十年に渡る経験とビジョンをベースとした、思慮深く、細心の注意を払った、独自のサヴォアフェール(創造性と独創性をブレンドした匠の技巧)の表現なのです。

<ア・サウザンド・ゴッズ>
産地：マールポロ
オーナー＆ワインメーカー：Lauren & Simon
ファーストビンテージ：2020年



Vita

若き才能が切り拓く ナチュラルワインの新境地

『Vita』は、ノースカンタベリーの新興、Will Bowmanが2019年にわずか1000本のワインからスタートしたワイナリー。食に対する非常に強い興味と愛情を持つウィルは、レストラン、フードライターを経てワイン造りを志向し、リンカーン大学で栽培と醸造を学びました。卒業後はグレイストーンとミルトンでの研鑽の中、オーガニック、バイオダイナミック、low intervention (抑制した人的介入)の栽培醸造にのめり込んでいきました。その後イタリアへ渡り、いくつかのオーガニックヴィンヤードで栽培を経験。2019年に帰国し、国内唯一のオー

ガニック及びバイオダイナミックに取り組む、ナチュラルなワイン造りで注目を集めるブラックエステートのヴィンヤードマネージャーに就任。同時に、自身のブランド「Vita」を立ち上げます。2023年現在もブラックエステートのマネージャーを務めていますが、Vitaの成長に伴い、まもなく自身のブランドに注力できるよう移行します。

ヴィータでは葡萄の持つエネルギーをいかにダイレクトにワインに反映するかを重要視しており、葡萄には慎重に純粋さを求め、無濾過、無清澄で、SO2を含む添加物は不使用です。

<ヴィータ>
産地：カンタベリー
オーナー＆ワインメーカー：Will Bowman
ファーストビンテージ：2019年

1.ア・サウザンド・ゴッズ
ブラン

A Thousand Gods Blanc

産地：マールポロ
ヴィンヤード：ワイホパイヴァレー
葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度：13.5%
熟成：バレルとパンチョンの古樽(11ヶ月)
希望小売価格：5,100円
JANコード：なし(コルク)

75%をホールパンチプレス、25%を5日間のマセラシオンでスキンコンタクト。樽熟成の後、更に瓶熟成でしっかりとテクスチャーを纏っている。ミネラル感が豊富でなめらかかつエレガント。しっとり落ち着いたトロピカルフルーツや柑橘類の香り。丸みを帯びた綺麗な酸が伸びやかに広がる。アンファイン、アンフィルター、SO2無添加。

2.ア・サウザンド・ゴッズ
ギアラ

A Thousand Gods Giara

産地：マールポロ
ヴィンヤード：ワイホパイヴァレー
葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
アルコール度：13.0%
熟成：800ℓのテラコッタ・アンフォラ(7ヶ月)
希望小売価格：5,200円
JANコード：なし(コルク)

ギアラとはアンフォラのひとつの形状で、「jar(陶器の壺)」の意味。おおよそ800ℓのテラコッタ・アンフォラに入れ、7か月間のマセラシオンを経て圧搾。アンフォラは多孔質で樽と似た微酸化作用があるため、ワインはピュアな果実味をもったまま、非常にまろやかなテクスチャーへと変化している。アンファイン、アンフィルター、SO2無添加。

1.ヴィータ
ゾエ ビーサイド リースリング

Vita Zoë B-Side Riesling

産地：カンタベリー
ヴィンヤード：グレイストーン
葡萄品種：リースリング100%
アルコール度：11.5%
熟成：澁と熟成(20ヶ月)
希望小売価格：5,500円
JANコード：なし(コルク)

ノースカンタベリーのオミヒに位置する、ピオグロ認証を受けたグレイストーンのリースリングを使用。土壌は粘土とライムストーン。手摘みで収穫し、全房で12日間のスキンコンタクトと、20ヶ月の澁と熟成を経てボトリング。無濾過、無清澄でSO2は不使用。



3.ア・サウザンド・ゴッズ
ラブレター

A Thousand Gods Love Letter

産地：マールポロ
ヴィンヤード：ワイホパイヴァレー
葡萄品種：ピノノワール55% ヴィオニエ35%
アルコール度：13.5% ソーヴィニヨンブラン10%
希望小売価格：5,500円
JANコード：なし(コルク)

南仏のTavelとGardのアヴァンギャルドなスタイルにインスパイアされた、軽やかな赤ワインの良さと、ストラクチャーを持つロゼワインの良さを掛け合わせたようなチルドレッド(冷やして飲む赤ワイン)。アロマティックで引き締まった香りと、重層的な構造、そして長く続く余韻が特徴的。ほどよく冷やすことで全ての要素が一体化して本領発揮する。アンファイン、アンフィルター、SO2無添加。

4.サウザンド・ゴッズ
フロース ピノノワール

A Thousand Gods Flos Pinot Noir

産地：マールポロ
ヴィンヤード：ワイホパイヴァレー
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：13.5%
熟成：古樽(11ヶ月)
希望小売価格：6,700円
JANコード：なし(コルク)

フロースはラテン語で花を意味する。ピシャーージュやポンプオーバーを使用しないホールパンチでの醸造。抽出しすぎることなく、風味と穏やかなタンニンを優しくワインへと吹き込んだ。複雑で官能的に深く香る、森の果実やすみれのアロマ。ペルベットのようタンニンは軽やかで格別の飲み心地。アンファイン、アンフィルター、SO2無添加。

2.ヴィータ
スカルペッタ ピノノワール

Vita Scarpetta Pinot Noir

産地：カンタベリー
ヴィンヤード：ブラックエステート
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：12.8%
熟成：澁と熟成(9ヶ月)
希望小売価格：5,100円
JANコード：なし(コルク)

ピオグロ認証を受けた、定評あるブラックエステートのホームブロックから、軽やかでフレッシュなナチュラルスタイルのピノノワール。土壌は粘土質を中心に、深部に炭酸カルシウムの層が特徴的。手摘みで収穫し、全房発酵。無濾過、無清澄、SO2は不使用。ラベルにはウィルの肖像画が描かれている。

3.ヴィータ
ニーナ ピノノワール

Vita Nina Pinot Noir

産地：カンタベリー
ヴィンヤード：ブラックエステート
葡萄品種：ピノノワール100%
アルコール度：12.8%
熟成：古樽(9ヶ月)
希望小売価格：6,000円
JANコード：なし(コルク)

ピオグロ認証を受けた、定評あるブラックエステートの樹齢36年からなるNetherwood Vineyardから。14日間の全房発酵で10日目に軽く足踏みでの破碎。古樽で9ヶ月間の樽熟成を経て、無濾過、無清澄、SO2不使用でボトリング。リッチでシリアスなピノノワール。

入荷待ち