

## ISABEL

## イザベル

## ISABEL



## マールボロで最も古く最も広い畑の一つを所有 粘土と石灰質の融合を表現するワイン

マイケル&ロビン・タイラー夫妻がワイラウ・ヴァレーでブドウ園を始めたのは1982年。それまで夫のマイケルはニュージーランド航空のパイロットを務め、頻繁にその上空を飛んでいたのだという。ここは、ワイラウ川が削りとったテラス状の土地で北向き斜面。日照量が十分にあり霜害の心配がない上、貧しい土壌だから、ワイン用のブドウ栽培に最適だと判断した。1994年からワイン造りを始めるにあたってラベルに冠した名前は、当時ブドウ栽培への転身を激励してくれた亡き母の名、イザベルだ。

2014年に大きな変化があった。イギリスの銀行系会社に売却、その投資会社管理下のピナクル・ドリンクス社により新規事業として再開した。現在、そのピナクルから栽培、醸造を任されているのが、ジェレミー・マッケンジー。ブルゴーニュの複数ドメーンで経験を積み、ヴィラ・マリアのシニアワインメーカーを8年務めた。ちなみに、ワイン造りは、タイラー家長女ジェーンのご主人、スペイン出身のカルロス・オルジル・オルテガもそのまま残っている。2012年から醸造長を務めた。

現在のワイナリーはワイナリーの周囲に展開する15haの所有畑を耕作。栽培は有機農法を行っており、BioGroより認証を受けている。畑の活性化に海藻の粉末を溶かした液体も用いるなどの工夫をしている。

イザベルの顔とも言うべきソーヴィニオン・ブランは、複雑味に富み、口に含む時のインパクトは一般的なソーヴィニオン・ブランと一線を駕す。エキゾチックフルーツの風味にスパイスが折り重なっている印象。果実味が厚く飲みごたえがある。2016年から導入した新型プレス機でその特徴が一層顕著に表れるようになっている。

シャルドネは、樹齢30年のメンドーサ・クローン、95、221。天然酵母を使用し100ℓ樽で発酵。新樽比率は30%。11か月シュル・リーで樽熟する。オイリーでミネラルも感じるキュヴェ。

ピノ・ノワールは、タンニンが細かく柔らかさがある。酸も十分酒質をまとめ、果実はブラックフルーツの風味。平均的なマールボロスタイルのピノ・ノワールに比べ、ヨーロッパ的なスタイルに仕上がるのがイザベルのキャラクター。

国・地域：ニュージーランド／マールボロ

地区：ワイラウ



**Marlborough Pinot Gris**  
マールボロ・ピノ・グリ

種類：スティルワイン 色：白  
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・グリ100%

**Marlborough Sauvignon Blanc**  
マールボロ・ソーヴィニオン・ブラン

種類：スティルワイン 色：白 内容量：750ml  
ぶどう品種：ソーヴィニオン・ブラン100%



**Marlborough Dry Riesling**  
マールボロ・ドライ・リースリング

種類：スティルワイン 色：白  
内容量：750ml ぶどう品種：リースリング100%

**Marlborough Pinot Noir**  
マールボロ・ピノ・ノワール

種類：スティルワイン 色：赤  
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ノワール100%



飲酒は20歳を過ぎてから。  
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション [www.luc-corp.co.jp](http://www.luc-corp.co.jp)

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504