



VALLI

VALLI VINEYARDS LIMITED

世界で最も多くのベスト・ピノ・ノワールのトロフィーを獲得 グラント・テイラーが興した“ヴァリ”

オタゴのピノ・ノワールの先駆者グラント・テイラーがオタゴのサブリージョンの個性の違いを映し出すために立ち上げた“ヴァリ”

ヴァリの当主、グラント・テイラーは、世界最南のワイン産地セントラル・オタゴについて、あるいはセントラル・オタゴのピノ・ノワールについて語るのに欠かせない人物だ。カリフォルニアで経験を積んだ後、1993年に故郷のオタゴへ帰り、当時はほとんど目にかけられることなかったセントラル・オタゴでピノ・ノワールに取り組んだ。複数のワイナリーでワインメーカーを務め、彼の手による多くのピノ・ノワールが続々と国際的な賞を獲得。その結果、いくつかの稀少銘柄が渴望されるようになり、セントラル・オタゴはニュージーランドを代表するピノ・ノワールの産地として世界に知られ、今では1700ヘクタールものブドウ畑が存在する。1993年当時はほんの20ヘクタールしか畑はなかったのだというのだが。

そのグラント・テイラーが、1998年に自らのワイナリーを立ち上げた。名前は、ニュージーランドへ移住してきた曾祖父ジュゼッペ・ヴァリに敬意を表して「ヴァリ」とした。2006年からは他社のワインメーカーを辞しこのワイナリーに専念しているが、ここでの目的は、オタゴのサブリージョンによる違いをワインに映し出すこと。拠点のギブストンの他に、バノックバーン、ベンディゴ、そして新進の産地ワイタキの4カ所のピノ・ノワールを造り、相変わらず数多くの賞や高評価を得続けている。



When you drink a Valli wine you are enjoying more than just a wine you are experiencing a place. Grant Taylor



Gibbston Pinot Noir

ギブストン・ピノ・ノワール 2012

オタゴの西端に位置するサブリージョン、ギブストンで2000年に植樹。下層は砂利が多いシストで、表土のレス土壌は0.5から1メートル。オタゴの中では比較的冷涼な気候にあり、ブドウはゆっくり成熟し、収穫を5月初めまで待つこともある。成長期が長いと、繊細で複雑性のある香りが得られ、魅力的なフローラルでスパイシーさも感じられる香り、エレガントで生き生きとした酸、そしてシルキーな口当たりで、余韻が長い。15年以上の熟成の可能性がある。

参考小売価格 ¥7,500 (750ml)



Bannockburn Pinot Noir

バノックバーン・ピノ・ノワール 2012

ギブストンから20キロほどの地だが、バノックバーンは気候も異なりワインの個性にも著しい差がある。土壌はより砂が多いが、土壌より気候の違いがワインの個性に影響している。植樹は同じく2000年。比較的気温が高く、ワインもそれを反映して、より色が濃く熟したチェリーの香りや、より濃厚で力強く、甘いとさえ感じるような触感をもたらす。ギブストンのワインの寿命の長さが酸に起因するのに対し、バノックバーンはタンニンのストラクチャーにある。

参考小売価格 ¥7,500 (750ml)



Bendigo Pinot Noir

ベンディゴ・ピノ・ノワール 2012

2006年に植樹をしたのがベンディゴ。ここは、オタゴで最も気温が高いサブリージョンだが、かつて数カ所での広大なブドウ畑の開拓に関わった経験から、グラントはその中でも標高が高く、より涼しく風通しのよい「チャイナマンズ・テラス」に植樹を決めた。このとても温かい地から生まれるワインは、「大きく親しみやすい野獣」とも言われてきた。とても色が濃く、リッチで豊かな味わいで、この特別な立地のもたらすブドウの熟度を反映している。

参考小売価格 ¥7,500 (750ml)



Waitaki Pinot Noir

ワイタキ・ピノ・ノワール 2012

ニュージーランドで最新の、最も期待に満ちたワイン産地であるワイタキは、石灰質土壌で、冷涼な気候にある。植樹は2001年。ここは他のサブリージョンから離れたノース・オタゴに位置し、オタゴで唯一の海洋性気候。夏が涼しく、秋も霜の心配がないので、長い成長期を感受できる。この結果、繊細で、熟度もあり、練れたタンニン、そしてとても長い香りを得ることができる。またエレガントなミネラルティートと重くない味わいは、石灰質土壌を反映している。

参考小売価格 ¥7,500 (750ml)

ラック・コーポレーション《ニュージーランド生産者のご紹介》

WAIHEKE



ゴールドウォーター・ワインズ

北島のオークランド沖に浮かぶワイヘケ島で、初めてヴィティス・ヴィニフェラを植えたのがキム&ジャネット・ゴールドウォーター夫妻。1978年のことだ。特にボルドー・ブレンドはこの島のプレミアム品として高評価を得て注目を浴びた。その後オーナーが代わり、2007年以降は1992年から始めていたマールポロにあるワイラウ・ヴァレーでのワイン造りに特化。鮮やかで軽快なソーヴィニヨン・ブランやエレガントで快活なシャルドネとピノ・ノワールが評判だ。

MARTINBOROUGH



マーティンボロー・ヴィンヤード

ニュージーランドのピノ・ノワールのパイオニアとして知られるワイナリー。1979年に、大手の依頼を受けて国立土壤局が実施した調査を行ったデレック・ミルヌ博士が、ブルゴーニュとの気候的・土壌的類似性が確認されたワイララパのサブリージョン、マーティンボローで立ち上げた。上品で香り高く、エレガントで余韻の長いピノ・ノワールだけでなく、シャルドネ、ピノ・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリングから造られるワインもきわめて秀逸。

MARLBOROUGH



イザベル・エステート・ヴィンヤード

マールポロのワイラウ・ヴァレーで、1982年から栽培を、1994年からワイン造りを開始。2カ所に合計110ヘクタールを所有し、マールポロで最も古く最も広い畑のひとつ。栽培は有機で、畑の活性化に海藻の粉末を溶かした液体なども用いている。日照量が十分にあり、夏の日較差が20度、そして穏やかな秋へと続き、長い成長期が得られるため、魅力的なアロマと上品な味わいのピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ、シャルドネが生まれる。

MARLBOROUGH



フロム・ワイナリー

スイス出身のゲオルグ・フロムが1992年に、南島北端のマールポロで設立。旧世界の考え方と新世界の革新性を融合させ、マールポロのテロワールを反映させたワイン造りで一躍有名に。栽培は有機で、近年ピオディナミの手法も徐々に取り入れている。醸造は伝統的な手法を尊重し、中でも単一畑のピノ・ノワールとシャルドネ「クレイヴィン・ヴィンヤード」は秀逸。「ラ・ストラダ」シリーズは、樹齢の若いブドウを使用し、より新世界的側面を表に出している。

OTAGO



リップポン・ヴィンヤード・アンド・ワイナリー

南島の内陸、セントラル・オタゴに初めてヴィティス・ヴィニフェラが植えられたのは1974年。リップポン・ヴィンヤードの現在の当主ニック・ミルズの父ロルフによるもので、それ以来自根で、セレクション・マッサールによって植え替えを続けている。多くの品種を栽培したが、残ったのはピノ・ノワール、リースリング、ゲヴェルツトラミネーなどの数品種。パイオニアというだけでなく、セントラル・オタゴ屈指のワインを造り出している。栽培はピオディナミ。

CANTERBURY



ピラミッド・ヴァレー・ヴィンヤーズ

1990年に、南島のノース・カンタベリーのワイバラで土地を購入し、翌年ピノ・ノワールとシャルドネを接ぎ木なしで植樹を開始。ヘクタールあたり1万本以上の密植だ。ニュージーランドでは希な粘土石灰質土壌の斜面の畑で、栽培はピオディナミ農法。醸造も極めて自然体で行われ、異色の存在感を放っている。本拠地の区画別のシリーズと、他の地域で畑を借りてワイン造りを行って「グローワーズ・コレクション」もあり、いずれも秀逸。