

Ata Rangī

アタ・ランギ

ATA RANGI
· MARTINBOROUGH ·

ニュージーランド・マーティンボロー

設立：1980年

オーナー：クライヴ・ペイトン&フィル・パティ夫妻

アリソン・ペイトン

醸造家：ヘレン・マスターズ (写真)

自社畑：27.5ha (内5.5haはリース契約)

契約畑：27.5ha (栽培家との長期契約)



Martinborough, New Zealand

Est.: 1980

Owners: Clive Paton, Phyll Pattie, Alison Paton

Winemakers: Helen Masters, Clive Paton

Estate Vineyard: 22ha (Leased 5.5ha)

Contract Vineyard: 27.5ha

<http://www.atarangi.co.nz>

マオリ語で"夜明けの空"、"新たな始まり"を意味するアタ・ランギは1980年にクライヴ・ペイトンと妻のフィル、クライヴの妹アリソンと夫のオリバー・マスターズの4人のパートナーシップによって設立されました。1980年、クライヴ・ペイトンはマーティンボローの町の外れに5haの痩せた牧草地を購入し、ピノ・ノワールの他、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラーを植えました。そこは"マーティンボロー・テラス"と呼ばれる砂利に覆われたシルト粘土質土壌で、約20mの深さまで水はけのよい地層がつつき、風味の凝縮したブドウが実ります。"テラス"で栽培されたブドウの評判はすぐさま広まり、マーティンボローは一躍、ニュージーランドを代表するピノ・ノワールのプレミアム産地として認知されました。

畑とその特徴

現在、アタ・ランギの収穫は計55haの畑からなり、その半分は自社畑と一部リース契約により自社で栽培管理をしています。

契約畑の多くは自社畑と同様にシルト粘土質に覆われた水はけのよい土壌で、年間降雨量が平均700mmと少なく、収量は1ha当たり4tと低収量に抑えられています。平均樹齢は25年で、これらの畑の条件がアタ・ランギのクオリティの要となっています。

マーティンボローとその周辺一帯は、湾から内陸に向かって吹きつける強い風により、春先の開花時期の結実が難しく、他の地域よりも樹1本あたりの房数が非常に少なく、またブドウの実が風から自己防御するように果皮を厚くし、それが風味を凝縮させるといわれています。アタ・ランギでは殺虫剤、化学肥料、除草剤などは使用せず、調合剤やワイルドフラワー、地下の自然の土を掘り起こし散布するなど、有機栽培と一部バイオダイナミック栽培を取り入れています。ワイナリーは国際標準化機構(ISO)が発行する、環境マネジメントシステムISO14001に認定されています。

アタ・ランギのすべての自社畑は2014年にNZのオーガニック認証機関バイオグロ(Bio Gro)の認証を受けました。

マクローン・ヴィンヤード

オレゴン州ヤムヒル・カウンティにピノ・ノワールの畑を所有するドン&キャロル・マクローン夫妻は、1988年オレゴンで開かれたインターナショナル・ピノ・ノワール・セレブレーションでクライヴとフィルに出会ったことを機に2001年、アタ・ランギとともにマーティンボローにヴィンヤードプロジェクトを立ち上げました。アタ・ランギのホームヴィンヤードから東へ600m離れたマクローン・ヴィンヤード(2.8ha)は、砂利質土壌の上層を粘土層(80cm)が覆います。

粘土層の特性が反映されたマクローン・ヴィンヤードは、「アタ・ランギ・ピノ・ノワール」と比べると、よりタンニンのスケールの大きさが感じられます。2008年に初めて単一畑として仕込まれ、2013年に公式に初リリースされました。2011年にマクローン夫妻が引退し、アタ・ランギが畑の所有者となりました。

エイベル・クローン

1970年代、ニュージーランドの税関職員で、オークランド近郊の自園でブドウ栽培をしていたマルコム・エイベル氏が、あるニュージーランドの旅行者がロマネ・コンティの畑に忍び込み、違法に持ち帰ったブドウの穂木を入国時に没収し、検疫所で検査した後、それを自園の畑に植えたものがエイベル・クローンの始まり。

エイベル氏の知人だったクライヴ・ペイトンは、亡くなったエイベル氏から、彼の畑に植えられていたその樹を譲り受けて自分たちの畑に植え足し、それらの樹からピノ・ノワールを造りはじめました。現在、アタ・ランギ・ピノ・ノワールの区画の多くは、このエイベル・クローンが中核となっています。

ウェリントンで開催されたインターナショナル・ピノ・ノワール2010において、アタ・ランギはNZピノ・ノワールにおける「グラン・クリュ」「もっとも偉大な成長」と称賛した"Tipuranga Teitei o Aotearoa"賞を受賞しました。それは同社のピノ・ノワールが長年にわたり、質・評価・知名度において、ニュージーランド国内のピノ・ノワールの発展・成長に大きく貢献したことを表彰したものです。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11004	Sauvignon Blanc (Raranga)	2018	白	¥3,350
11343	Craighall Chardonnay	2018	白	¥6,000
11261	Rose	2019	ロゼ	¥3,000
11259	Crimson Pinot Noir	2018	赤	¥4,200
11258	Crimson Pinot Noir (375ml)	2018	赤	¥2,180
11344	Pinot Noir	2017	赤	¥9,500
11260	McCrone Vineyard Pinot Noir	2016	赤	¥9,500
11038	Celebre	2015	赤	¥5,300

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2020年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



ラランガ・ソーヴィニヨン・ブラン
Raranga Sauvignon Blanc

2017年から全房発酵（全体の5%）及び一部果皮と一緒に発酵させ、フェノールのフレーヴァーを取り込み、複雑な風味を引き出している。カルダモンのスパイスの風味が縁取り、タンニンの引き締まったテクスチャがある。「ラランガ」とはマオリ語で「組み合わせ」を意味する。



クレイグホール・シャルドネ
Craighall Chardonnay

樽発酵に由来するナッツの風味に、柑橘とハチミツのアロマが溶け込み、硬質なストラクチャーとリッチなボディが噛み合っている。クレイグ・ホールは1983年に植えられたワイナリーの真向かいに位置する畑。メンドーサ・クローン100%/MLF3-4割



ロゼ
Rose

シラーとメルロ主体にピノ・ノワール、カベルネ、シャルドネをブレンドした辛口のロゼ。鮮やかな紅色でスイカ、クランベリー、イチゴの果実味はアロマティックで、ジューシー。数年の熟成にも向く。



クリムゾン・ピノ・ノワール
Crimson Pinot Noir

樹齢20年以下のブドウを使用した、フレッシュな果実味が楽しめるセカンドラベル。プラム、クランベリーに甘草、スパイスの風味が縁取り、ジューシーな口当たり。このワインの販売による収益の一部は、ニュージーランドに自生する樹ポツカワの保護を目的とした「プロジェクト・クリムゾン」に寄付される。



ピノ・ノワール
Pinot Noir

鮮やかなルビー色で、ダークチェリー、クランベリーのアロマに、フローラルな香りが縁取り、活力ある果実と酸の均衡のとれたバランス。細やかなタンニンがストラクチャーを形成し、10年以上熟成に耐えうる資質が備わっている。

樹齢：平均 30 年（複数の区画）
クローン：エイベル、ポマール、ディジョン（複数）
10/5



マクローン・ヴィンヤード・ピノ・ノワール
McCrone Vineyard Pinot Noir

2013年からリリースを初めた単一畑。フラッグシップのピノ・ノワールと比べ、より豊かな果実が表現され、マスカの花のようなスパイシーさが特徴。タンニンが芳醇な旨みを支え、フィニッシュはジューシーで複雑。
クローン：エイベル、ポマール、ディジョン
777&115



セレブレ
Celebre

メルロ、シラー、カベルネを主体にブレンドしたミディアム・ボディの赤。ダークフルーツにハーブ、スパイス、タバコなどの風味が重なり、ジューシーな口当たり。熟成により複雑味が増していく。その昔、ボルドーワインにシラーがブレンドされ、質の高いワインが造られていたことにインスピレーションを受け、1984年から造られるようになった。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2019年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680