

Felton Road

フェルトン・ロード



FELTON ROAD

ニュージーランド
セントラル・オタゴ、バノックバーン
設立：1991年
オーナー：ナイジェル・グリーンング
醸造家：ブレア・ウォルター
栽培責任者：ギャレス・キング
自社畑：32ha
生産量：12,000 ダース



Bannockburn, Central Otago, New Zealand
Est.: 1991
Owners: Nigel Greening
Winemakers: Blair Walter
Vineyard manager: Gareth King
Estate Vineyards: 32ha
Annual Production: 12,000 dozen
<http://www.feltonroad.com>

フェルトン・ロードの起源は、1991年にステュワート・エルムズがセントラル・オタゴ、バノックバーンにエルムズ・ヴィンヤードを興したことに始まります。1996年、醸造家ブレア・ウォルターが参画し、初リリースの1997年ピノ・ノワールが高い評価を得たことでセントラル・オタゴとフェルトン・ロードは一躍世界の注目を集めました。英国でフェルトン・ロードのワインを愛飲していたナイジェル・グリーンング（現フェルトン・ロード・オーナー）はセントラル・オタゴのポテンシャルの高さに魅了され、2000年にエルムズからフェルトン・ロードを購入し、醸造家ブレア・ウォルター、栽培責任者ギャレス・キングらとともにフェルトン・ロードを再スタートさせました。

バノックバーン

セントラル・オタゴは、南緯45度に位置する世界で最も南のワイン産地です。ワイナリーの所在地バノックバーンは、セントラル・オタゴのほぼ中心地にあり、三方を山々に囲まれ、ボウル状の緩やかな盆地となっている地区です。夏季シーズンは暑い日中と涼しい夜の寒暖差が大きく、乾燥した秋の後、冬はマイナス5℃まで気温が下がり、準内陸性気候のもと、多様な微気候と地形が存在します。バノックバーンはオタゴのサブ・リージョンの中で、栽培シーズン中、もっとも気温が上昇し、他の地区よりブドウの熟度が高いとされています。

4つの畑

フェルトン・ロードは4つの異なる場所に畑を所有しています。

①**エルムズ (14.4ha)**：ワイナリーに隣接している畑。土壌は片岩粘土質、砂質レス（黄土）土壌が複雑に混じる。植付けの半分はピノ・ノワール、残り半分はシャルドネとリースリングが穏やかな北向き斜面に植えられている。（畑全体が13区画に分けられ、ピノ・ノワールの単一区画ブロック3とブロック5はエルムズ・ヴィンヤード内）

②**コーニッシュ・ポイント (7.6 ha)**：ククタ川とカワラウ川が交差する川辺に突き出た場所にあり、湖に近いことから霜害が少ない。片岩砂利質上層をレス土壌が覆う。ピノ・ノワールは18の異なるクローンと台木を組み合わせ植えられている。

③**カルヴァート (4.6ha)**：オーウェン・カルヴァートが興した畑で、エルムズから1km東に位置する。深いシルト土壌で、古代湖床粘土上層を石英片岩礫が覆っている。

④**マクミュアー (5.1ha)**：エルムズ・ヴィンヤードの東1キロに位置し、元々カルヴァートの一部で、2001年からフェルトン・ロードが栽培管理を行っている。2010年にフェルトン・ロードがカルヴァートから5.1haを購入。土壌は深いシルトローム層で、黄土の浅い表土に石英、シスト、湖床堆積物が混じる。近い将来、単一畑としてワインをリリースする予定。

バイオダイナミック農法と自然な醸造アプローチ

すべての畑はバイオダイナミック農法により育成。土壌中に生息する微生物及び植物の活動を活発にし、自然生物の多様性を供給することで土壌のバランスを整え、病気や害虫を自然に防いでいる。2010年にフェルトン・ロードのすべての畑がデメター認証を取得。自然酵母による発酵、果汁やワインに過度な圧力や負担をかけないよう重力を利用した醸造所内の設計やレイアウトなど、合理性を追求しながら、人的介入を最小限に抑えている。

受賞・評価

- ・Drinks International 2017 "The World's Most Admired Wine Brand"
- ・Wine Spectator Insider "Best Ever New Zealand Pinot Noir"

Code	商品名	商品名	年号	種類	希望小売価格 (税別)
10861	Riesling Bannockburn	リースリング・バノックバーン	2018	白	¥ 4,300
10864	Dry Riesling	ドライ・リースリング	2018	白	¥ 4,300
10545	Riesling Block 1	リースリング・ブロック1	2017	白	¥ 5,600
10859	Chardonnay Bannockburn	シャルドネ・バノックバーン	2017	白	¥ 5,600
10863	Chardonnay Block6	シャルドネ・ブロック6	2017	白	¥ 6,500
10318	Vin Gris	ヴァン・グリ	2016	白	¥ 4,000
10860	Pinot Noir Bannockburn	ピノ・ノワール・バノックバーン	2017	赤	¥ 7,200
10868	Pinot Noir Cornish Point	ピノ・ノワール・コーニッシュ・ポイント	2017	赤	¥ 8,500
10867	Pinot Noir Calvert	ピノ・ノワール・カルヴァート	2017	赤	¥ 8,500
10048	Pinot Noir Block 3	ピノ・ノワール・ブロック3	2015	赤	¥ 12,000
10311	Pinot Noir Block 5	ピノ・ノワール・ブロック5	2015	赤	¥ 12,000

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。

(2019年6月)

バノックバーン・シリーズ

◆3つの畑（エルムズ、コーニッシュ・ポイント、カルヴァート）



リースリング・バノックバーン
Riesling Bannockburn

糖と酸が絶妙に調和し、上品で純粋な果実味が表現された味わい。アルコール度10%以下と低く、長期熟成に耐える資質が備わっている。

残糖分：50g/L前後



ドライ・リースリング
Dry Riesling

洋梨、ライムのアロマと柑橘の花の香りが放たれ、フレッシュで、極めて辛口。清涼感とほのかなミネラル感を伴う引き締まったフィニッシュで、最高のアペリティフワイン。

残糖分：3-8g/L



シャルドネ・バノックバーン
Chardonnay Bannockburn

トースティなオークの風味が柑橘とグレープフルーツのアロマに溶け込み、リッチさとフレッシュさがバランスよく均衡している。樽発酵させているが、オークの風味は控えめで、ピュアなテクスチャーが広がる。



ピノ・ノワール・バノックバーン
Pinot Noir Bannockburn

ラズベリー、チェリーの熟したダークフルーツの果実味にオーク樽とほのかなスパイス風味が縁取る。豊潤で、しなやかなタンニンを伴うフィニッシュ。

単一畑シリーズ

<カルヴァート・ヴィンヤード> Calvert Vineyard



ピノ・ノワール・カルヴァート
Pinot Noir Calvert

適度な果実の凝縮度と繊細さを兼ね備え、きめ細やかなテクスチャーが特徴。畑は緩やかな北斜面にあり、湖床堆積土壌と石英片岩の砂利質土壌が混ざり合い、深いシルトと炭酸カルシウムを含む。

<コーニッシュ・ポイント・ヴィンヤード> Cornish Point Vineyard



ピノ・ノワール
コーニッシュ・ポイント
Pinot Noir Cornish Point

ほのかなチョコの甘みがあり、黒い果実にスパイスとフローラルな香りが特徴。クルタ川とカワラウ川が交差する川辺に突き出たユニークな地勢にあり、深い砂質粘土質で3つの畑のうちもっとも早く収穫を迎える。

ブロック・シリーズ（エルムズ・ヴィンヤード）



リースリング・ブロック1
Riesling Block 1

高い残糖分で、どっしりと重量感があるが、酸が全体に行きわたり、余韻はフレッシュ。数十年の熟成に持ち耐える長命なワイン。ブロック3のすぐ西側に位置する北向き斜面区画。氷河に堆積した岩粉が風で運ばれた重い黄土土壌。

残糖分：60-70g/L



シャルドネ・ブロック2
Chardonnay Block 2

複雑性に富んだミネラル感とグレープフルーツの果実味で、しっかりとした酸を伴う余韻が長い。エルムズ・ヴィンヤード南側に位置する北向きの緩斜面の区画。



ピノ・ノワール・ブロック3
Pinot Noir Block 3

ダークレッドの果実と土っぽいニュアンスが特徴。スケールが大きく、熟成により複雑味が増していく。1992年に植えられたシストが混じるきめ細かい砂質粘土土壌の区画。クローン10/5の自根。



ピノ・ノワール・ブロック5
Pinot Noir Block 5

ブロック3より色濃く、濃紫色系の果実味で、タンニンが強固な骨格を形成する。ブロック3に隣接した区画で、ポマール・クローン主体の自根。砂利が混じる粘土質土壌。



ヴァン・グリ
Vin Gris

比較的樹齢の若いマクミュアー・ヴィンヤードのピノ・ノワール。全房圧搾後マセラシオンせず、果汁のみをステンレス槽に移し自然発酵。澱と5ヶ月間接触させ、旨味成分を取り込む。淡い色調だが、しっかりしたボディと収斂性がある。

*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6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社