

Neudorf

ノイドルフ



NEUDORF
vineyards

ニュージーランド、ネルソン

設立：1978年

オーナー：ティム&ジュディ・フィン

醸造家：トッド・スティーヴンス

栽培家：マイク・ソーナダース

栽培面積：30.5ha

年間総生産量：15,000ダース



トッド・スティーヴンス、ジュディ、ロージー&ティム・フィン

Nelson, New Zealand

Est.: 1978

Owner : Tin Finn & Judy Finn

Winemaker : Tood Stevens

Viticulturalist : Mike Saunders

Estate Vineyard: 30.5ha

Production: 15,000 dozens

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

ゼロからのスタート

1970年代、北島ハミルトンにあるルアクラ農業リサーチセンターで動物行動学を研究していたティム・フィンは、当時カウンターカルチャーの象徴としてニュージーランドで沸き起こっていたムーブメント「back to the land」に呼応して都市から離れ、自然に囲まれた環境で暮らそうと、妻のジュディと人里離れた場所への移住を考えていました。

同時に、ルアクラ農業リサーチセンター近くにブドウ栽培研究所があったことからティムはブドウ栽培とワインへの興味を深め、1970年代末、ワインにおいて未開の地であったネルソンにブドウを植える場所を探し、ムーテリー・ヴァレーを見下ろす高台にその地を見つけました。2人はそこに家を建て、ガスや電気などまだ生活環境設備が十分に整っていないところから畑の開墾に取り掛かりました。ノイドルフとはドイツ語で「新しい村」を意味します。

ネルソン

南島北部に位置する人口4万5千人の小さな港湾都市。東西南の三方を山脈に囲まれているため、西から吹き込む雨と冷風は遮られ、夏は海に面する北からの海風が急激な気温の上昇を抑え、年間を通じて気候が穏やか。霜の被害は少なく、秋終盤に時折雨が降る。ブドウの生育期間が長く、年間日照時間が平均2,405時間とニュージーランドでも極めて長い。

ニュージーランドの調査会社UMRによる「ニュージーランド幸せ度調査」では「最も暮らしやすく幸せな地方」とされ、またビール用のホップの名産地としても知られます。

ムーテリー・ヒルズとワイメア・プレインズ

ネルソン一帯に広がるブドウ畑は、ムーテリー・ヒルズと呼ばれる丘陵地とワイメア・プレインズと呼ばれる平地に大きく分けられます。ムーテリー・ヒルズは、前氷河期に出来た堆土壌で、古代に河川流域にできた砂や小石が混じる排水性の高い粘土質土壌。ワイメア・プレインズは、それより後に形成された砂利質の沖積土壌です。

ノイドルフの畑

小高い丘の連なるアッパー・ムーテリーに位置するノイドルフの自社畑は、古代には河川であった流域が風化した砂利質土壌の深部を浅い砂質ロームの表土と粘土質土壌が覆っています。土壌に一定の保水力があることでブドウは夏の乾燥に耐えられ、ワインには複雑さとしつかりした骨格が備わります。また区画ごとに様々なクローン、台木を組み合わせた密植が行われています。一方、沖積土壌のワイメア・プレインズはより温暖で、ブドウは明るいフルーティーさがあります。

サスティナビリティ

畝の間に雑草やハーブなどを植え、羊などを放牧するなど、ノイドルフの畑ではサスティナブル栽培が行われています。また畑の一部には実験的に牡蠣殻の粉末を撒き、日光の反射を利用してブドウの成長を促しています。ノイドルフは、ニュージーランド・サスティナブル・ヴィティカルチャー・グループの設立メンバーでもあります。

シャルドネが一躍世界に知れ渡る

ノイドルフは1993年、英国「WINE」誌主催の「世界ベスト・ワイン・テイस्टィング」シャルドネ部門で優勝し、その名が一躍世界に知れ渡りました。近年ピノ・ノワールの評価も高まり、2009年の英国トム・スティーヴンソン・レポートで「ニュージーランド・ベスト・プロデューサー」に選出、またボブ・キャンベルMWは、2014ムーテリー・シャルドネを「最高のブルゴーニュの白」とコメントして初めて最高点である100点を付け、賞賛したことで知られます。

現在

2012年にそれまでセントラル・オタゴのフェルトン・ロードとクォーツ・リーフでアシスタント・ワインメーカーとして活躍していたトッド・スティーヴンスが新たにワインメーカーに就任。1980年にヤシの木で建てられたワイナリーの壁は石に取って代わり、最新の低温管理システムを備えた熟成倉庫が増設されましたが、設立当時と変わらない懐かしい風景は今も残されています。

Code	商品名	年号	種類	価格	
10129	Nelson Sauvignon Blanc	ネルソン・ソーヴィニオン・ブラン	2015	白	¥ 3,000
10304	Rosie's Block Chardonnay	ロージーズ・ブロック・シャルドネ	2016	白	¥ 4,200
10004	Tom's Block Pinot Noir	トムズ・ブロック・ピノ・ノワール	2014	赤	¥ 4,500
9506	Moutere Pinot Gris	ムーテリー・ピノ・グリ	2014	白	¥ 4,500
10128	Moutere Chardonnay	ムーテリー・シャルドネ	2015	白	¥ 9,000
10303	Moutere Pinot Noir	ムーテリー・ピノ・ノワール	2012	赤	¥ 6,500

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。

(2017年6月)



ネルソン・ソーヴィニヨン・ブラン
Nelson Sauvignon Blanc

低収量による適度な凝縮感とミネラリーな縁取りがあり、残糖をほぼ残さずに、ドライな味わいに仕上げられる。全体の20%を旧樽で自然発酵させ、膨らみのあるテクスチャーを引き出している。



ローゼズ・ブロック・シャルドネ
Nelson Chardonnay

ストーンフルーツ、ピンクグレープフルーツを中心とした果実味に、ほのかなカシュナッツの風味とミネラル感のある酸味が縁取り、活力がある。ローゼズ・ブロックの自社ブドウ（ムーテリーとホームブロックを一部含む）を自生酵母で樽発酵、定期的にオリを攪拌しながら10ヶ月樽熟成。



トムズ・ブロック・ピノ・ノワール
Tom's Block Pinot Noir

チェリー、プラムの果実に腐葉土の香りが混じり、エレガントにスタイリッシュ。自社畑のブドウを主体に、ブライトウォーター地区のブドウをブレンドし、適度に熟度とフレッシュな果実味がある。

ムーテリー・シリーズ



ムーテリー・ピノ・グリ
Moutere Pinot Gris

洋ナシ、花梨のアロマにマルメロとスパイスが混じり、リッチで厚みのある口当たり。高台に位置する砂利質粘土質土壌の単一畑のブドウの約4割を樽で自然発酵させ。複雑さと豊かな質感を与えている。



ムーテリー・シャルドネ
Moutere Chardonnay

レモン、バタークッキー、熟した桃など芳醇な風味でどっしりとした重量感をミネラル感のある酸が引き締め、重層的で複雑な味わいが織りなす。自社畑のメンドーサ・クローンの木木のブドウを500L樽で自然発酵させ、100%MFL後、翌年2月まで澱とともに熟成。無清澄、無濾過。長期熟成に向く力強さとストラクチャーが備わっている。



ムーテリー・ピノ・ノワール
Moutere Pinot Noir

黒系果実に甘草、なめし革の混じった複雑な香り。長期熟成に耐え得る力強い酸とタンニンのストラクチャーがあり、ミネラリーな長い余韻が伴う。大きな岩の岩盤に粘土質土壌が覆ったムーテリー地区の自社ブドウから限定数で造られる。

*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。

(2017年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680