

# Sato Wines

## サトウ・ワインズ

ニュージーランド / セントラル・オタゴ  
設立：2009年  
醸造家：佐藤嘉晃・恭子  
年間総生産量：1,300 ダース (2017年現在)



# Sato

Central Otago / New Zealand  
Est.: 2009  
Winemaker: Yoshiaki & Kyoko Sato  
Annual production: 1,300 dozens  
<http://www.satowines.com>

### プロフィール

サトウ・ワインズは佐藤嘉晃・恭子夫妻による小さなプロジェクトとして2009年に始まりました。初リリースとなった190ダースの2009ピノ・ノワールにつづき、その後リースリング、ピノ・グリそしてシャルドネが徐々にラインナップに加わり、現在年間総生産量は1,300ダースとなっています。

同じ勤務先であった日本の銀行で知り合った佐藤夫妻は、転職先のロンドンで世界のワインに触れ、お互いワイン好きが高じて、いつしか自分たちのワインを造ろうと思い描くようになり、そして2006年に自分たちのワインを造るべく、ニュージーランドへ渡り、クライストチャーチのリンカーン大学で栽培・醸造学を学びました。大学卒業後間もなく二人はセントラル・オタゴに落ち着き、パノックバーンにあるフェルトン・ロードでワインメーカーのキャリアをスタートしました。チーフ・ワインメーカー、ブレア・ウォルターのもとで2年半の間、畑とセラーで従事した後、佐藤嘉晃は自分たちのワインを造るべく、ギブストンにあるマウント・エドワードへ移り、そこで4年間ワインメーカーとして勤務する傍ら、Sato Winesを設立しました。そして2012年に自分のワインに集中するため、クロムウエルの地元のワイナリーのスペースを借り、サトウ・ワインズのプロジェクトを推し進めていきます。また恭子は、現在もフェルトン・ロードの畑のマネージメントに携わり、ヴィンヤード・スーパーバイザーとして従事しながら、そのビオディナミの知識を自らのワイン造りに生かしてきています。

### コンセプト

サトウ・ワインズのワインは、セントラル・オタゴで有機及びバイオダイナミック農法で育成されたブドウから造られます。「ブドウの樹は有機及びバイオダイナミックによって育成されるべきで、ワイン造りにおいても極力人の手を介さず、化学薬剤や添加物を使用しないこと」が二人の信念で、限りなく自然に任せたワイン造りを目指しています。畑とワイン造りのプロセスのなかで、自然の微生物のバランスが維持されてはじめて、ブドウ樹が育ったテロワールの真のキャラクターが純粋にワインに表現されると信じ、それがサトウ・ワインズの基本理念となっています。

亜硫酸の添加においても、通常ボトリング直前のみならずに行い、压榨及び発酵時には添加しません。亜硫酸はワインに複雑味を与えるブドウ由来の微生物の活動を阻害するという考えからです。

また佐藤自身が体にやさしく、スムーズな喉越しのワインを求めており、その姿勢はヨーロッパで自身が修行したいいくつかのナチュラルワイン生産者に共感するものでもあります。

佐藤夫妻はこれまでニュージーランド以外に、ヨーロッパの生産者のもとでもワイン造りの研鑽を積んできました。そのなかにはドイツ、バーデンのベルンハルト・フーパー(2007年)、フランス、ルーシヨンのドメヌ・マタサ、ブルゴーニュのジャン・イヴ・ビゾー(2008年)、アルザスのジャン・ピエール・フリック(2009年)が含まれ、また妻の恭子もポーヌのフィリップ・パカレ、マコンのジュリアン・ギヨ、アルザスのクリスチャン・ビネールなどで同様に醸造の経験を積みました。

デリケートでどこまでも純粋なワインを追求するサトウ・ワインズは世界のワイン愛好家の間でも注目され、アジア、オセアニアのみならず北米、ヨーロッパにも輸出されています。評論家ジャンシス・ロビンソンも高くサトウ・ワインズを評価しており、自身の著書「The World Atlas of Wine 7th Edition」では、サトウ・ワインズをセントラル・オタゴの代表銘柄として紹介しています。

### 主な契約畑

●ピサ・テラス・ヴィンヤード：クロムウエルの町から北20km、マウント・ピサ麓に位置する。2002年に植付け(4,500本/ha)/有機栽培/標高260m/浅い表土で覆われた水はけのよい沖積土壌に砂利、灰色硬砂岩、片岩(シスト)、石英が混じる/ピノ・ノワールの区画1.6haを割り当て。

●ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード：クロムウエルから北7km、ダンスタン湖右岸に位置する/有機栽培/標高260m/ゆるやかな北西向き斜面にあり、沖積土壌に片岩と石英が混じり、ミネラルが豊富。土中に炭酸カルシウムが帯のように堆積している/2009年よりバイオダイナミック育成へ転換/主にリースリング、ピノ・グリ、少量のピノ・ノワールとシャルドネ合わせて2.4ha割り当て。リース契約のもと、2014年よりサトウ・ワインズ自ら栽培管理を行う。

※いずれの畑もピオグロ(NZ政府公認の有機栽培認定)を取得。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格 (税別)
10309	Riesling	リースリング	2015 白	¥4,500
10308	Pinot Gris	ピノ・グリ	2015 白	¥5,000
10445	Pinot Gris L'atypique	ピノ・グリ・ラティピック	2015 白	¥5,200
10448	Northburn Blanc	ノースバーン・ブラン	2015 白	¥5,200
10447	Pinot Noir Northburn	ピノ・ノワール・ノースバーン	2015 赤	¥7,680
9913	Pinot Noir	ピノ・ノワール	2014 赤	¥7,500
10446	Pinot Noir Pisa Terrace	ピノ・ノワール・ピサ・テラス	2015 赤	¥7,680
10444	Pinot Noir L'insolite	ピノ・ノワール・ランソリット	2015 赤	¥9,980

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9月)

## Riesling 2015

### リースリング 2015

**Vineyard :** クロムウェルの北に位置するノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

**Vinification :** ステンレスタンクでゆっくりと時間をかけて自然発酵させ、旧樽に移して5ヶ月間熟成。

**Tasting Note :** レモン、柑橘、すり潰しリンゴ、梨の純粋な果実に焼きたてのパンの風味が続く、ペトロール香が香り立つ。ドライであるが、クリーミーな酵母の旨みが広がり、マイルドな酸が最後まで途切れず、湿った石のミネラル感がフィニッシュを引き締めている。

## Pinot Gris L'atypique 2015

### ピノ・グリ・ラティピック 2015

**Vineyard :** クロムウェルの北に位置するノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

**Vinification :** スキンコンタクトさせ自然発酵。パンチダウンにより果皮から色素を抽出。果皮との接触は計27日間。プレス機を回転させずに穏やかに圧搾し、フリーランとプレスワインをステンレスタンク内でブレンド。自然なMLFを樽内で終え、20ヶ月樽熟成。2017年1月に10ppmの亜硫酸を添加し、瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** 淡いオレンジ色で、オレンジピール、紅茶、乾燥ハーブなどが複雑に混じったフェノールが香り立つ。熟したアブリコット、オレンジ、レッドチェリーの豊かな果実味が舌をジューシーに覆い、滑らかなテクスチャが広がる。重たくならず、フレッシュな酸が舌を快活にし、塩味の旨みが余韻まで長く残る。

## Pinot Noir Northburn 2015

### ピノ・ノワール・ノースバーン 2015

**Vineyard :** クロムウェルの北に位置するノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

**Vinification :** 100%除梗し、開放式発酵槽で自然発酵。発酵前に4-5日間浸漬。発酵初期段階で一度、果汁を循環させ（ポンプ不使用）。計30日間マセラシオンの後、プレス機を回転させずに圧搾。プレスワインとフリーランをステンレスタンクに移してブレンドして澱引きした後、樽に移す。17ヶ月間熟成させ（熟成中の亜硫酸添加なし）ステンレスタンクに移して澱引き。2ヶ月後に20ppmの亜硫酸を添加し、11月4日に瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** 深いルビー色で、緑に鮮やかな紫色。ダークパープル、ピュアな果実のアロマにドライハーブ、白胡椒、マッシュルーム、なめし革が続く、複雑な香りに溢れている。フルーツコンポートのスイートな果実味をピンと張りつめた酸が縁取り、しなやかなアタックの中にテンションがある。フォーカスされ、シルキーなタンニンが余韻まで途切れずに続く。

## Pinot Noir Pisa Terrace 2015

### ピノ・ノワール・ピサ・テラス 2015

**Vineyard :** ピサ（サブリージョン）にあるピサ・テラス・ヴィンヤード

**Vinification :** 発酵槽を4つに分け、2つはすべて除梗、残り2つは全房発酵（全体の4割全房）。開放式発酵槽で自然発酵、計26-33日間マセラシオン。プレス機を回転させずに優しく圧搾し、プレスワインとフリーランをステンレスタンクに移してブレンドし、すぐさま樽に移す。20ヶ月間熟成させた後、ステンレスタンクに移して澱引き。瓶詰め前に12ppmの亜硫酸を添加し、2017年1月18日に瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** 深いガーネット色で、スミレのフローラルな香りが赤い果実とともに華やかに放たれ、芳香。ベリーの果実味が清らかなテクスチャのもとでスムーズに広がり、艶のある熟したタンニンが全体を構築し、持続的なフレッシュな酸が味わいをタイトに引き締めている。エレガンスに富み、熟成のポテンシャルが極めて高い。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

## Pinot Gris 2015

### ピノ・グリ 2015

**Vineyard :** クロムウェルの北に位置するノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

**Vinification :** 自生酵母により旧樽でゆっくり発酵。樽内でMLFを終え、計15ヶ月熟成。

**Tasting Note :** レモン、柑橘、アカシアの花、スパイス、蜂蜜とほのかなクリームのような香り。火打ち石のミネラルとペトロールの複雑な香りに続いてジューシーな風味が広がる。フルボディだが鈍くならず、旨味成分と新鮮な酸、石っぽいミネラル感があり、持続的な長い余韻が伴う。

## Northburn Blanc 2015

### ノースバーン・ブラン 2015

**Vinification :** スキンコンタクトさせ自然発酵。シャルドネの発酵中のタンク上層にピノ・グリとリースリングを加え同時発酵。パンチダウンにより果皮から色素を抽出し、計20日間果皮と接触。プレス機を回転させずに穏やかに圧搾し、フリーランとプレスワインをステンレスタンク内でブレンド。自然なMLFを樽内で終え、20ヶ月熟成。2016年12月に澱引きし、翌年1月に10ppmの亜硫酸を添加し、瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** 光沢のある淡いオレンジ色。オレンジピール、すりおろしレモン、マルメロのフレッシュな香り立ちをほのかな生姜の風味が縁取る。キャラメライズした砂糖が白い花の香りに溶け込み、タイトなフェノールと新鮮な酸がクリアなエッジを引き出し、ジューシーで厚みのあるテクスチャが広がる。個性的で、独特な風味と丸みを帯びた長い余韻が伴う。

## Pinot Noir 2014

### ピノ・ノワール 2014

**Vineyard :** ピサ（サブリージョン）にあるピサ・テラス・ヴィンヤード

**Vinification :** 3つの発酵槽のうち2つはすべて除梗、残り一つを100%全房発酵（全体の16%）。自然発酵中の酵素、亜硫酸の添加はなし。果帽をやさしく押し沈め、26-31日間マセラシオン。プレス機を回転させずに圧搾し、フリーラン果汁とブレンドして樽詰め。17ヶ月フレンチオーク旧樽で熟成し、澱引き後、7-12ppmの亜硫酸を添加し、翌年11月に瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** ブルーベリー、ラズベリー、チェリーのアロマにエレガントなハーブのフローラルな香り立ち。ソフトなアタックで、カシスとブルーベリーの赤と青の果実がマイルドに口内を覆い、鮮やかな酸味と適度にタイトなタンニンが続く。直線的な味わいに焦点が当てられ、最後に塩っぽいミネラル感が伴う。

## Pinot Noir L'insolite 2015

### ピノ・ノワール・ランソリット 2015

**Vineyard :** クロムウェルの北に位置するノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

**Vinification :** 100%全房発酵。19日間マセラシオン・カルボニック発酵後、足踏みにより房を押し潰す。10日間自然発酵後、3日間マセラシオン。アルコール発酵、及びマセラシオンは計31日間。毎日1、2回優しくパンチダウンもしくは果帽を濡らす（ポンピングオーバーは使用なし）。19ヶ月フレンチオーク樽で熟成（新樽比率25%）。亜硫酸はオリ引き後の瓶詰め時のみに15ppm添加。2016年12月20日に瓶詰め。無清澄・無濾過。

**Tasting Note :** 透明感ある紫がかかったガーネット色。マッシュルームと林床の土っぽさに湿った石が入り混じった穏やかなトーンの後、エキゾチックな香辛料とチェリーとプラムコンポートの風味が続く。スイートなラズベリーの果実は非常に穏やかで、適度な硬さとテンションがあり、タイトに引き締まっている。

(2017年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社 0766-72-8680