

Sato Wines

サトウ・ワインズ

Sato

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



Central Otago / New Zealand
Est.: 2009
Viticultivist & 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ました。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・ロードでワインメイキング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には僅かにを行い、

圧搾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・バカレ、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。

※いずれの畑もビオグロ(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	
10660	Riesling	リースリング	2016	白	¥4,500
10658	Pinot Gris	ピノ・グリ	2016	白	¥5,000
10659	Pinot Gris L'atypique	ピノ・グリ・ラティピック	2016	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。

(2018年6月)

Riesling 2016

リースリング 2016

畑：ピサ・テラス・ヴィンヤード（クロムウェル北）とアヴァロン・ヴィンヤード。

醸造：全房圧搾後、ピエ・ド・キュベを加え、自生酵母によりステンレスタンクで4ヶ月かけ発酵。6ヶ月間シュールリー、MLF後、翌年1月に澱引きし、15ppmの亜硫酸を添加し瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note：熟したリンゴの果実にグレープフルーツとライムの皮が縁取り、酵母とフローラルな香りが混じる。ほのかな貴腐のニュアンスとフレッシュな果実が調和し、焼いたパンなど重層的な風味が口内に広がる。きめ細やかな質感のもと、酸がドライに引き締め、オリの旨みと塩っぱいミネラル感が余韻まで長く持続する。

残糖 2.6g/L

Pinot Gris L'atypique 2016

ピノ・グリ・ラティピック 2016

畑：アヴァロン・ヴィンヤードとカワラウ・ヴィンヤード。

醸造：ブドウの83%は除梗、17%全房発酵。スキンコンタクトさせ2週間かけてタンク内で自然発酵。果帽を押し沈め、果皮から色素を抽出（計22日間スキンコンタクト）。バスケットプレスで果皮を圧搾し、フリーランとプレスワインをタンクでブレンド後、ニュートラルな樽へ移す。樽内でMLFを終え、15ヶ月間樽熟成。澱引き後、10ppmの亜硫酸を添加し、翌年8月に瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note：淡いオレンジ色で、オレンジの皮と花、柑橘の果実にほのかな白胡椒の風味が縁取る。スムーズな口当たりの中に、軽やかなタンニンとフレッシュな酸がストラクチャーとなり、アプリコットのピュアな甘みが舌の中間にとどまる。終始きめ細やかな質感のもと、清らかな酸とほのかな塩味を帯びた後味が口内に長く残る。

残糖 1.0g/L以下

Pinot Noir Northburn 2015

ピノ・ノワール・ノースバーン 2015

畑：ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード（クロムウェル北）

醸造：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、縁に鮮やかな紫色。ダークパープルの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

畑：ピサ・テラス・ヴィンヤード

醸造：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40%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、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。亜硫酸12ppmを添加し、2017年1月に瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note：深いガーネット色で、スマイ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。ベリー系の果実味が清らかなテクスチャー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。

Pinot Gris 2016

ピノ・グリ 2016

畑：アヴァロン・ヴィンヤード（クロムウェル北）とカワラウ・ヴィンヤード（ロー・バーン）。

醸造：全房圧搾後、ピエ・ド・キュベを加え、自生酵母によりニュートラルな500Lパンチオンオーク樽で1ヶ月かけ発酵。樽内で13ヶ月間シュールリー、MLF後、翌年5月に澱引き、10ppmの亜硫酸を添加し瓶詰め。無清澄・無濾過。

Tasting Note：淡い黄金色で梨、カリン、蜂蜜の甘い香りにオリのニュアンスが漂う。幾つもの複雑な風味が柔らかな酸味とともにフォーカスされ、ジュシーでありながら塩っぱいエッジがある。鈍くならず、軽やかなフェノールの苦味とミネラルがフィニッシュに伴う。 残糖0.96g/L

Northburn Blanc 2015

ノースバーン・ブラン 2015

品種：シャルドネ 63%/ ピノ・グリ 26%/ リースリング11%

畑：ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード（クロムウェル北）

醸造：シャルドネを発酵中のタンク上層にピノ・グリとリースリングを加え、同時自然発酵。果帽を押し沈め、果皮から色素を抽出（計20日間スキンコンタクト）。プレス機を回転させずに優しく圧搾し、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。樽内でMLFを終え、20ヶ月間樽熟成。2016年12月に澱引き、翌年1月に亜硫酸10ppm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、ジュシーで厚みのあるテクスチャーが広がる。個性的で、独特な風味と丸みを帯びた長い余韻に伴う。

Pinot Noir 2014

ピノ・ノワール 2014

畑：ピサ・テラス・ヴィンヤード

醸造：3つの発酵槽のうち2つはすべて除梗、残り1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、最後に塩っぱ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

畑：ノースバーン・ステーション・ヴィンヤード

醸造：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（ポンプ不使用）。19ヶ月フレンチオーク樽で熟成（新樽比率25%）。澱引き後、瓶詰め時のみ亜硫酸15ppm添加。2016年12月に瓶詰め。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。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。