

Stonier

ストニア



ヴィクトリア州モーニングトン半島
設立：1978年
現オーナー：アコレード・ワインズ
醸造家：マイク・シモンズ&ウィル・バイロン
自社栽培面積：20ha
年間総生産量：33,000 ダース

Mornington Peninsula, Victoria
Est.: 1978
Owner: Accolade Wines
Winemaker: Mike Symons & Will Byron
Estate Vineyards: 20 ha
Annual Production: 33,000 dozens

モーニングトン半島のバイオニア

ストニアは、メルボルンの出版業界で成功をおさめたブライアン・ストニアが興したワイナリーで、モーニングトン半島で最初にブドウを植えたバイオニアとして知られます。

ブライアンは1978年にシャルドネを植え、続いて、彼が心から愛したシャンパーニュに敬意を払い、1982年にピノ・ノワールを植えました。ストニアとモーニングトン半島は後に、これらの2つの品種で成功を収め、世界的に高い評価を築きました。シャルドネとピノ・ノワールにおいて、海に囲まれた半島の冷涼な完璧とも言える自然条件が整っていたので、後に続いた生産者たちも早くから小規模ながらも、プレミアムワインの生産において大きく成長しました。

畑

ストニアのブドウの供給元は5つのモーニングトン半島のサブリージョンにわたり、本拠地メリックスに20haの自社畑を所有しています。モーニングトン半島では各サブリージョンで、北と北東に面している畑が太陽に向けて最大限の日射量を浴びますが、一方で海風から涼風により涼しい気候が保持され、ブドウにはしっかりと酸が備わります。ストニアが、ブドウの品質においてフォーカスし

ているのは、畑の区画のデザインと収量のレベルを1haあたり3t以下に抑えるという点です。

複数の畑のブドウはそれぞれ別々に分け醸造され、最終的にワインをブレンドし、通常のラベルとリザーブレンドのシャルドネとピノ・ノワールの2つの異なるスタイルから成ります。スタイルとストラクチャーにフォーカスすることで、ワインに5つのサブ・リージョン全体から運び込まれるブドウの多様な風味とテクスチャーを反映させ、最終的な香りやフレーヴァーのバランスが図られています。

評価

- ・1997年リザーブ・ピノ・ノワール
英デカンター紙「Best New World Red Wine」受賞。
- ・1999年リザーブシャルドネ
2001年ロンドン・インターナショナル・ワインチャレンジ
「Best Chardonnay」、及び「Best White Wine」トロフィー受賞。



シャルドネ
Chardonnay

グレープフルーツの果皮と生姜のピターなアロマで、クリーミーな口当たりの中に、ストーンフルーツの果実が豊潤に広がる。まろやかであるとともに、輪郭のはっきりした味わい。自生酵母と培養酵母併用し、7割樽、3割ステンレスタンクで発酵（MLF3割）。それぞれの発酵槽で10ヶ月熟成後にブレンド。



ピノ・ノワール
Pinot Noir

ブラックチェリーとバラの花のアロマがスパイスと香りと混じり、黒と赤のジューシーな果実に林床の風味が伴う。全体の5%を取り分けて全房発酵させ、最終的にブレンド。フレンチパンション樽（新樽10-15%）で9ヶ月熟成し、一部をステンレスタンクで熟成。無清澄、軽くフィルターをかけ瓶詰め。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10995	Chardonnay シャルドネ	2017	白	¥3,800
11186	Pinot Noir ピノ・ノワール	2018	赤	¥3,800

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4月)