

Yarra Yering

ヤラ・イエリング



ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー

設立：1969年

オーナー：ケイズラー・ワインズ

醸造家：サラ・クロウ

自社畑：28.0ha

年間生産量：6,000ダース



Yarra Valley, Victoria

Est.: 1969

Owner: Kaesler wines

Winemaker: Sarah Crowe

Estate Vineyards: 28.0ha

Annual production: 6,000 dozens

<https://www.yarrayering.com/>

ヤラ・ヴァレーの伝説、ベイリー・カロード博士

ヤラ・イエリングは植物学者ベイリー・カロードが1969年、ヤラ・ヴァレーに興したワイナリーです。カロードはオーストラリアのワイン生産の主流が酒精強化ワインであった20世紀半ば、ヤラ・ヴァレーで誰よりも早くスティルワインの生産を始め、その後のオーストラリアワイン産業に大きな影響を与えた人物として知られます。

植物生物学の研究者であったカロードは、ヨーロッパでの研究生活の後オーストラリアに戻り、オーストラリア連邦科学研究機構(CSIRO)のメンバーとなり、メルボルン大学で植物生態学の研究員として活躍しました。

その後、ローズワース大学で栽培・醸造を学んだカロードはヨーロッパで出会ったエレガントで複雑なワインをオーストラリアで造るために冷涼地の栽培スポットを調査し、ヤラ川の南、ワラマイト・ヒルズ麓にその地を見つけます。植物学者としての経験を生かし、ブドウ栽培と醸造を独自の哲学と理論で切り拓いたカロードは、1973年の初リリース以来、35年間に亘って理想を追い求め、ヤラ・イエリングの名声を不動のものとししました。

サラ・クロウによる再スタート

2008年にカロードが亡くなった翌年、長年ヤラ・イエリングのワインのファンであり、カロードの晩年に親交を持っていたケイズラー・ワインズ(パロッサ・ヴァレー)のオーナーに経営権を託し、同社の資本下でヤラ・イエリングは生産を継続しました。カロードの後、ポール・ブリッジマンがワインメーカーを務めた時期(2009-2013年)を経て2013年、サラ・クロウ女史がワインメーカーに就任。

クロウは2000年から12年間ハンター・ヴァレーのブロークンウッドでチーフワインメーカーとして活躍し、2009年には「ハンター・ヴァレー・レジェンド&ワイン・インダストリー・アワード」に輝いた醸造家です。

苗木会社のマネージャーとしてキャリアをスタートしたクロウは、ヤラ・イエリングの畑を理解することから始め、カロードが確立したヤラ・イエリングのワインのスタイルを大きく変えることなく、クリエイティブなワイン造りを自分の使命として取り組んでいます。

サラがワインメーカーに就いて以来、空気圧式搾搾機の使用により

ピュアな果実味を引き出し、また白ワインのMLFの割合を減らすことでワインにフレッシュさをもたらすなどの手法が取り入れられてきました。赤ワインにおいても同様にフレッシュさや鮮やかな果実感を残すことを目的に、以前よりも短い樽熟成期間でリリースしています。また2013年からは海外市場向けの瓶詰めにはスクリュウキャップを採用しています。

2017年に女性で初めてジェームス・ハリデイ「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選出され、今後ますます彼女の手腕に期待が寄せられています。

畑 (28.0ha)

畑はヤラ・ヴァレー北東ワラマイト・ヒルズの麓、グルーイヤー地区(Gruyere)のヤラ川左岸に位置。粘土質に砂と砂利が多く混じる、水はけのよい北向き斜面で、設立以来、無灌漑栽培が行われている。

- ・ピノ・ノワール：植付け 1969,1981,1984年 (4種類のクローン)
- ・ドライレッドNo.1: カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック、メルロ、プティヴェルド 植付け 1969年
- ・ドライレッドNo.2: シラズ 植付け 1969および1990年代 (3種類のクローン)
ヴィオニエ 植付け 1969年
(ローヌ北部、シャトー・グリエの穂木)
- ・アンダーヒル(畑の最西部に位置): シラズ 3 ha
- ・シャルドネ: 植付け1969年 (2つのブロック)および2012年
- ・ドライ・ホワイトNo.1 (アンダーヒルの南側に位置):
セミヨン 78%/シャルドネ 22% *樹齢25年
- ・エイジンコート: カベルネ・ソーヴィニオン 植付け 1995年
(畑の最北東部) マルベック 植付け 1990年

受賞・評価

- ・醸造家 サラ・クロウ: ジェームス・ハリデイ
"2017 ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー"
- ・Dry White No.1 2014: ジェームス・ハリデイ 95pts
- ・Dry Red No.1 2014: ジェームス・ハリデイ 98pts
- ・Underhill Shiraz 2011: ジェームス・ハリデイ 94pts

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
10340	Chardonnay	シャルドネ	2015	白	¥9,800
10725	Dry White No.1	ドライ・ホワイト No.1	2016	白	¥9,800
10727	Pinot Noir	ピノ・ノワール	2016	赤	¥9,800
10723	Dry Red No.1	ドライ・レッド No.1	2014	赤	¥9,800
10724	Dry Red No.2	ドライ・レッド No.2	2014	赤	¥9,800
10345	Underhill Shiraz	アンダーヒル・シラズ	2011	赤	¥9,800

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。容量は明記されていないものは750ml。

(2018年6月)



シャルドネ
Chardonnay

スパイスがかった洋梨の果実にほのかな干草が混じる樽発酵由来の柔らかな質感に澆刺とした酸が縁取り、フィニッシュに軽やかなタンニンが伴う。
自然酵母で樽発酵させ（2015年はMLF80%）、500Lと228Lのオーク樽で10ヶ月熟成。1969年設立時に植えた畑とそれらの穂木を1980年に植え付けた畑。



ドライ・ホワイト・No.1
Dry White No.1

熟した青い果実にセージ、干草、ナッツ、ワックスの複雑な風味が層となって広がる。セミヨン78%、シャルドネ22%（2016年）のブレンドで、3時間スキンコンタクトさせることで果皮成分のアロマと収斂性を取り込み、ドライで、適度なボディと複雑なストラクチャーがある。



ピノ・ノワール
Pinot Noir

レッドチェリーを甘いスパイスが縁取り、芳香。きめ細やかな質感のもとチェリーとプラムの果実が広がり、最後に軽快なタンニンが伴う。
1969年に4つのクローンを植え付けた畑と1981年1984年に植え付けた畑。100%除梗し、一部の発酵槽には梗を加える/培養酵母使用/フレンチオーク樽で9ヶ月熟成。



ドライ・レッド No.1
Dry Red No.1

ダークチェリー、マルベリー、プラムのアロマにほのかなベルガモットとハーブの風味が縁取る。しなやかなテクスチャーで、ソフトなタンニンとみずみずしい酸味が広がり、洗練された凝縮感がある。
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロ15%、マルベック10%、プティ・ヴェルド5%（2014年）主に1969年に植えられた自根の樹。



ドライ・レッド No.2
Dry Red No.2

ヴィオニエの芳香なアロマに甘草、ルバーブ、麦芽、五香粉のスパイスの風味が縁取り、滑らかなテクスチャーのもとジューシーなタンニンが続く。
シラーズ96%、ムールヴェードル2.5%、ヴィオニエ1%、マルサンヌ0.5%（2014年）を混醸し、フレンチオーク樽で18ヶ月熟成（新樽1/3）。



アンダーヒル・シラーズ
Underhill Shiraz

透明感のある深紅色で、芳香なベリーのアロマ。しなやかなチェリーの果実を爽やかな酸が縁取り、ミディアムボディで清涼感が漂う。
品種：シラーズ100%/樹齢43年・無灌漑の畑/ブドウを破砕せずに500Lの発酵槽で発酵/フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成（新樽1/3）。

*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。

(2018年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680