

# YELLOWGLEN

イエローグレン

YELLOWGLEN  
Seriously Bubbly.

## 地域

ヴィクトリア州  
バララット  
*Ballarat, VIC.*

## 設立年

1975年

## 生産量

420,000ケース  
(2004年現在)

## ワインメーカー

チャールズ・ハーグレイヴ  
*Charles Hargrave*

## 取り扱いワイン

ピノ・シャルドネ・ブリュット	<i>Pinot Chardonnay Brut</i>
クレマンNV	<i>Cremant NV</i>
イエローNV	<i>Yellow NV</i>
ピンクNV	<i>Pink NV</i>
スパークリング・レッドNV	<i>Sparkling Red NV</i>

## 土壌

石混じり粘土の上に  
砂混じりローム

## 気候

冷涼な大陸性気候  
HDD 1100  
年間降雨量 720mm  
生育期間中 310mm



1971年、バララットのビジネスマン、イアン・ホームが趣味としてバララットの南西18kmスミステールにブドウ畑を作ったのが始まり。8haの畑には主として赤ワイン用品種が植えられ、生産のほとんどが赤ワインで、他には若干の白とスパークリングがある程度でした。1982年フランス人ドミニク・ランドラガンとパートナーシップを結び、生産をスパークリング・ワインに絞りました。

ランドラガンはシャンパーニュ生まれ。ブルゴーニュのボヌーで学び、いくつかの大手シャンパン・ハウスで醸造経験を積んだ後、オーストラリアに渡り、セッペルト社でスパークリング・ワインの醸造を担当しました。ミルダラ・プラス(現フォスターズ・ワイン・エステート)に買収されてからも、イエローグレンはスパークリング造りに徹し、プレミアムキュヴェ・ヴィクトリアをはじめ、ロゼ・スパークリングやガス圧の低いクレマンなどもリリースしています。

また、イエローグレンは、フルーティながら複雑さの無いオーストラリアのスパークリング・ワインに、それまでにない本格的な味わいをもたらしました。そして1990年代前半には\$10~12クラスのスパークリング・ワイン市場の43%を占めるほどの人気を博しました。

現在ブドウはヴィクトリア州各地のみならず、南オーストラリア州のアデレード・ヒルズやエデン・ヴァレーからも引いています。

ワイン・メーカー、チャールズ・ハーグレイヴはケルターラー、シャトー・レミー、アンドリュウ・ガレット、インゴルドビーなど数多くのワイナリーでの醸造経験をもち、現在はベリンジャー・グラス・グループ全体のスパークリング・ワインメーカーに就任しています。

輸入元：ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5 TEL0766-72-8680 Fax0766-72-8681

### ピノ・シャルドネ・ブリュット NV Pinot Chardonnay NV

容量	: 750ml
品種	: ピノ・ノワール、シャルドネ
スタイル	: 発泡白辛口 / ヤヤ軽
期間	: 2 ~ 4年
特徴	: ピノ・ノワールとシャルドネのブレンド。上品な麦藁色。控え目ですがナッティなシャルドネとピノの厚みを酸がバランスよく締めています。クリーミーだがスッキリした切れ味。カシューナッツ、梨、トーストなどの香り。食前酒にも最適。
料理	: シーフード・マリネ、ロース・ハムのムースなどと。

### クレマン NV Cremant NV

容量	: 750ml
品種	: ピノ・ノワール、シャルドネ
スタイル	: 発泡白辛口 / ヤヤ軽
期間	: 2 ~ 4年
特徴	: ガス圧が低めで、ピノ・シャルドネ・ブリュットよりも少しだけ残糖分が多い。口あたりがソフトでやさしい味わい。瓶内二次発酵をしているため泡はきめ細かで、ほのかにイースティな深みがある。
料理	: ポテトと干ダラのサラダ、甘エビのカクテルなどと。

### イエロー NV Yellow NV

容量	: 750ml
品種	: シャルドネ
スタイル	: 発泡白やや辛口 / 中
期間	: 2 ~ 4年
特徴	: シャルドネを使用したやさしく飲みやすいスパークリング。メロン、シトラス、パイナップルなどのフルーティな香りと、クリーミーな味わい。適度な甘味を残したやや辛口スタイル。
料理	: チーズと明太子のワンタン揚げ、小アジの南蛮漬けなどと。

### ピンク NV Pink NV

容量	: 750ml
品種	: ピノ・ノワール、シャルドネ
スタイル	: 発泡ロゼやや甘口 / 中
期間	: 2 ~ 4年
特徴	: ピノ・ノワールとシャルドネのブレンド。やや紫がかったヴィヴィッドなピンク色がいかにも現代的。イエローよりも少し甘味があり、レッドよりはドライ。チェリー、ラズベリー、花、スパイスなどのチャーミングな香りと、ジューシーで弾けるような味わい。
料理	: 鶏のスパイシー唐揚げ、大根シソ漬けとツナのサラダなどと。

### レッド NV Red NV

容量	: 750ml
品種	: シラーズなど
スタイル	: 発泡赤やや甘口
期間	: 4 ~ 6年
特徴	: パザウェイやライムストーン・コーストなどのブドウを使用。ラズベリー、プラム、チョコなどの風味。滑らかでクリーミーな味わい。渋みも強い酸味もないのでまるやかで飲みやすい。
料理	: サラミ、照り焼きハンバーグなどと。