

# Yering Station

イエリング・ステーション

# YERING Station

ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー  
設立：1834年  
現オーナー：ラスボーン・ワイン・グループ  
醸造家：ウイリー・ラン  
栽培面積：112ha  
年間総生産量：80,000 ダース



Yarra Valley, Victoria  
Est.: 1834  
Owner: Rathbone Wine Group  
Winemaker: Willy Lunn  
Vineyards: 112 ha  
Annual Production: 80,000 dozens

## ヤラ・ヴァレーの歩みとイエリング・ステーション

ヴィクトリア州に初めてブドウが植えられたのはイエリング・ステーション、1838年のことでした。1850年代、スイス人のポール・デ・カステラがイエリング・ステーションを引継ぎ、本格的なブドウ栽培とワイン醸造が始まり、ヤラ・ヴァレーはワイン産地としても観光地としても発展していきます。

1889年、イエリング・ステーションはパリ万国博覧会でグランプリを獲得、一躍世界中の注目を集めますが、20世紀に入るとフィロキセラの蔓延、経済不況、市場の嗜好の変化などが重なり、ヴィクトリアのような冷涼地でのブドウ栽培は急激に衰退し、19世紀と同じ牧畜地帯にもどります。

## プレミアムワイン産地としてのヤラ・ヴァレーとイエリング・ステーションの復活

再びヤラ・ヴァレーにブドウ栽培が始まるのは1970年代になり、新しい文化的な需要の高まりとオーストラリアの他の産地での成功に押されてのことでした。何度と無く持ち主が変わった後にラスボーン・ファミリーがイエリング・ステーションを購入したのは1996年。栽培面積を増やすと共に、シャンパーニュのデュヴォー社と共同でスパークリング「ヤラバンク」の開発も始めました。

以来、イエリング・ステーションは、地域の特性を表現する上質ワインを造るために家族経営を堅持すると共に、ワイン産地としての昔のような魅力にあふれるヤラ・ヴァレーを復活させるため、レストランや観光設備などの充実にも努めています。2004年にはロンドン・

インターナショナル・ワイン・チャレンジにて「インターナショナル・ワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤー」に輝き、また、2006年にはオーストラリア・ツーリズムの最高アワード「ホール・オブ・フェイム」を獲得しました。

## ヤラ・ヴァレーの特徴

まずは、気候風土が多様な要素に影響されるということです。ヤラ・ヴァレーは、その地形や土壌から、標高、斜面の向き、土壌のタイプなど、いろいろな要素が複雑に絡み合います。また、冷涼産地の常として成熟期間が長いため、品種の個性と複雑さを兼ね備えたブドウに恵まれることです。栽培方法は、伝統的な技能に裏打ちされながらも、オーストラリアの最新の知識を取り入れ、産地の個性を表現することが必須です。

## イエリング・ステーションが目指すスタイルは畑の緻密な管理から

ブドウの木のバランス、品種の特性が調和して表現されること、確固としたストラクチャーがあることがキーとなります。高品質のブドウを収穫するため、毎年、量と質のバランスを緻密に管理し、収量を抑えます。灌漑は、品質の均一性と統一を保つため以外は、基本的には行われません。また、年による気候条件の影響が大きいため、ブドウがその年の最良の表現ができるようにするためにも、畑の緻密な管理が必須となります。品種特性の複雑さが統合されたスタイリッシュなワインを造ることが目的です。醸造に使用する樽をフレンチオークにこだわるのも、冷涼気候産地ならではです。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
10993	Little Yering Chardonnay	リトル・イエリング・シャルドネ	2017	白	¥1,980
10994	Little Yering Shiraz	リトル・イエリング・シラズ	2016	赤	¥2,180
10511	Little Yering Pinot Noir	リトル・イエリング・ピノ・ノワール	2016	赤	¥2,300
10514	Village Chardonnay	ヴィラージュ・シャルドネ	2016	白	¥3,200
9755	Village Shiraz Viognier	ヴィラージュ・シラズ・ヴィオニエ	2012	赤	¥3,200
10513	Village Pinot Noir	ヴィラージュ・ピノ・ノワール	2015	赤	¥3,200

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。

(2019年10月)

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

Village Cellars  
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



**リトル・イエリング  
シャルドネ**  
Little Yering Chardonnay

冷涼地特有のシトラス、ピーチのブーケにクリーミーでトースティなオークのニュアンス。白桃、メロンなどピュアなシャルドネの果実味と澆刺とした酸がバランス良い味わい。フレッシュさ、エレガントさを表現するため、マロラクティック発酵はせず、古樽で約9カ月熟成。粘土質土壌から1t/haの低収量で摘み取られる。



**リトル・イエリング  
シラズ**  
Little Yering Shiraz

スマレがフローラルに香り、ダークフルーツの果実味を胡椒のスパイシーな風味が縁取り、しなやかな口当たり。



**リトル・イエリング  
ピノ・ノワール**  
Little Yering Pinot Noir

樹齢が9～14年経ったヤラ・ヴァレーのピノ・ノワールを主体に、年によりアデレード・ヒルズのブドウを使用。ストロベリー、チェリーの果実香に野生のニュアンスと微かなオークのバニラ香しっとりした構成と果実の深い味わいフィニッシュにすっきりした果実の風味。複数の発酵方法を使い分け、フレンチの小樽で9カ月熟成。新樽比率5%。



**ヴィラージュ・シャルドネ**  
Village Chardonnay

樹齢9～24年のヤラ・ヴァレー・シャルドネ100%。グレープフルーツ、洋ナシ、ライムを思わせる冷涼地の果実と蜂蜜、イチジク、カシューナッツ、香ばしいアーモンド香。シトラス、リンゴ、メロンの果実によく調和したオークを酸がバランスよく支える。長い余韻と確固としたストラクチャー100%樽発酵でMLFなし。少量を新樽で9カ月フレンチの小樽で熟成。



**ヴィラージュ  
シラズ・ヴィオニエ**  
Village Shiraz Viognier

シラズにヴィオニエを少量ブレンド。樹齢は7～5年ほど。色濃い果実の香り、シラズのダーク・フルーツスパイス、ペッパーの風味とヴィオニエのフローラル香。凝縮感がありながらエレガントでしなやかな味わいと長い余韻。力強いクラシックで上品なスタイル。80%ほどを開口桶で発酵し約11カ月樽熟成。新樽比率は1/3強。



**ヴィラージュ・ピノ・ノワール**  
Village Pinot Noir

樹齢は11～24年と高く、畑は黒土のローム層が白と黄色の粘土土壌を覆う土壌。ラズベリー、バニラ・ビーンにスパイスと土の温かく複雑なアロマ。冷涼地のためタンニンはデリケートで、フルーツとの良いバランス。収量は1.4t/haと少なく、全房による樽発酵は2%と少なめ。フレンチの小樽で11カ月熟成。新樽比率20%。

\*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。

(2019年10月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680