



産地紹介: ニュージーランド、マーティンボロー&ホークス・ベイ

ホークス・ベイとマーティンボローは、ともにニュージーランドを代表する赤ワインの銘醸地です。同じニュージーランド北島のワイン産地でありながら、置かれた自然条件も造られるワインのスタイルも大きく異なりますが、それぞれ特有の地域性とクオリティを兼ね備えたワインが造られています。

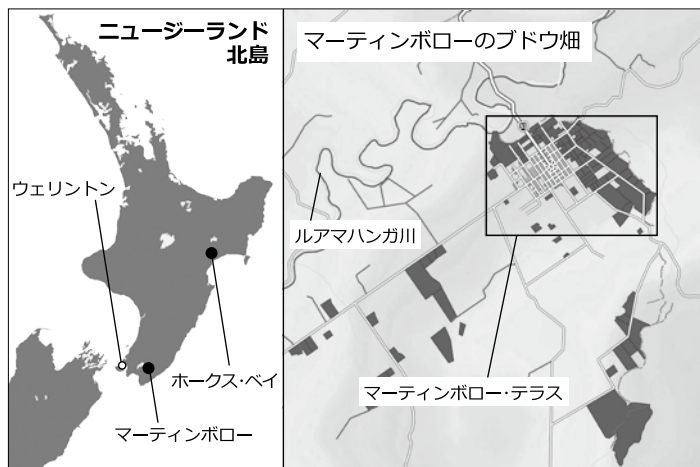
マーティンボロー

河川テラス砂利質土壌と強い風が生み出すピノ・ノワールの銘醸地

マーティンボローは北島南部ワイラバ地方のサブリージョン。首都ウェリントンから東へ車で1時間ほどの距離にある人口わずか1,500人ほどの小さな町。どこかブルゴーニュの田舎町を思わせる風景が広がり、いくつかのユニークな自然条件が世界トップクラスのピノ・ノワールを生み出している。

【地理】マーティンボローを含むワイラバ地方は、パリサー湾から北ウッドビルまで長さ約130kmの長方形に広がり、西部の山岳地帯、中央の低地、東部の高地からなる。複数の活断層と活断層によって分断された基盤が隆起した複雑な地形が構成され、一帯では現在も断層活動が活発である。マーティンボローはその南東部に位置する。

【気候】西から吹き付ける雨風をタラルア山脈が遮り、乾燥した温暖な気候が保たれる。東部はより乾燥し、年間平均日照時間はマスタートーンでは1,700時間以上となり、マーティンボローではしばしば30℃を超える。春と夏には強い北西風(最大風速 約45m/秒)が吹く。



マーティンボロー ワイン産業年表

1880年代	フランス人入植者がマスタートーンにブドウを植え、ピノ・ノワールを造る。
1897年	パリで初めて、マーティンボロー産ピノ・ノワールが紹介される。
1908年	禁酒運動が高まり、ワイン生産の先駆けであったワイラバで、国内で最初にアルコールの販売が議会により禁止され、ブドウ樹が引き抜かれる。
1979年	政府による地質調査の結果、マーティンボローは排水性に優れた河川の砂利質土壌の他、気候、気温、降水量、排水性などの条件が、ブルゴーニュと著しく類似していると発表される。
1980年代	アタ・ランギ、テ・カイランガ、チフニー、ドライ・リヴァー、マーティンボロー・ヴィンヤードなどのパイオニアがマーティンボローにブドウ樹を植える。
現在	ワイラバ全体で65、そのうちマーティンボローに24のワイナリーが存在。多くが小規模生産で、プレミアムレンジに特化している。

【土壌】ワイラバ地方中東部から流れるルアマハンガ川が2万年にわたって蛇行を繰り返したことで、洪積層が削り取られ、それまで下層にあった石土層が表土に露出した。その結果、広い領域にわたり河川テラスの深い沖積土とシルトローム層が形成された。

ユニークな自然条件

＜マーティンボローの強い風＞ マーティンボローでは、海から内陸北西方向へ時には車のドアが開けられないほどの強風が吹きつける。春の開花時期の強風は結実不良(花振るい)を起こし、その年の収量が大きく減少する。マーティンボローの凝縮した果実の風味は、排水性に優れた土壌と強風に深く関係している。またブドウは自己防衛として果皮が厚くなり、それがワインの色素やタンニンを強める。マーティンボローのピノ・ノワールの房のサイズは国内の他の産地と比べて非常に小さく、骨格のしっかりしたワインが造られることで知られる。

＜マーティンボロー・テラス＞ マーティンボローの町を囲む長さ約1km、幅5kmのL字型の土地で、他とは地層が明らかに異なることから「マーティンボロー・テラス」という特定呼称が登録された。排水性に優れた砂利質シルトローム土壌が集中した地層からなり、2万年前、ルアマハンガ川とファンガルア川が交わった下層が隆起し、形成された。

ヴィレッジ・セラーズ取扱 生産者紹介

【パリサー・エステート Palliser Estate】1984年に最初のブドウ樹を植えた、マーティンボローのパイオニア・ワイナリーの一つ。80haの自社畑を所有し、マーティンボローで最大の生産量を誇る。ベテラン醸造家アラン・ジョンソンの後、現在ピップ・グッドウィンが醸造責任を引き継ぐ。フレッシュでバランスに優れた「ベンカロー」と、複雑味を打ち出した「エステート」の2つのラベルでワインは造られる。

【アタ・ランギ Ata Rangi】1980年にクライヴ&フィル・ペイトン、クライヴの妹アリソンと前夫オリバー・マスターズの4人で設立したニュージーランドを代表するプレミアム・ワイナリー。現在、アリソンの義理の妹ヘレン・マスターズがクライヴ・ペイトンの後を引き継ぎ、卓越したワインを造り続けている。ニュージーランドワイン生産者団体は、アタ・ランギ・ピノ・ノワールがニュージーランドワインの世界的躍進に大きく貢献した功績を称え、2010年アタ・ランギに“Tipuranga Teitei o Aotearoa”賞を授与した。

ワイラバ地方* ワインデータ (2009年)

* マーティンボロー、マスタートーン、グラッドストーン、ウェリントン含む

- ・年間降水量：800-1,200mm
- ・平均気温：冬期 10~15℃、夏期 20~28℃
- ・栽培シーズン積算温度：1080-1180℃・日
- ・ブドウ栽培面積：871ha 収穫量：4,421 t
- ・主要品種：(白) シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ
(赤) ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
- ・NZ全ワインに占めるマーティンボロー ワインの割合：3%

資料：New Zealand Winegrowers

PICK UP WINE

Palliser Estate Martinborough Pinot Noir

CODE
9365



パリサー・エステート

マーティンボロー・ピノ・ノワール 2013(S)

産地:ニュージーランド、マーティンボロー

希望小売価格 ¥5,000



フレッシュなチェリー、ダークラズベリーのアロマで、ジューシーな口当たり。アロマティックな果実の風味が口内を覆い尽くし、きめ細やかなタンニンのストラクチャーと長い果実の余韻が伴う。

Ata Rangi Pinot Noir

CODE
9577



アタ・ランギ

ピノ・ノワール 2013(S)

産地:ニュージーランド、マーティンボロー

希望小売価格 ¥9,500



鮮やかな紫とスパイスの風味を漂わせ、チェリーの果実味は力強くも魅力的。持続的な酸が全体を調和し、味わいに深みがある。若い時点でも完成度の高さを感じさせるが、長期熟成に耐え得る資質を兼ね備える。「2013年は過去30年のなかで、恐らくトップの座にあるヴィンテージのひとつ」とはクライヴ・ペイトンのコメント。

*価格はすべて消費税別;容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml;ヴィンテージに続く(S)はスクリューキャップ使用です。

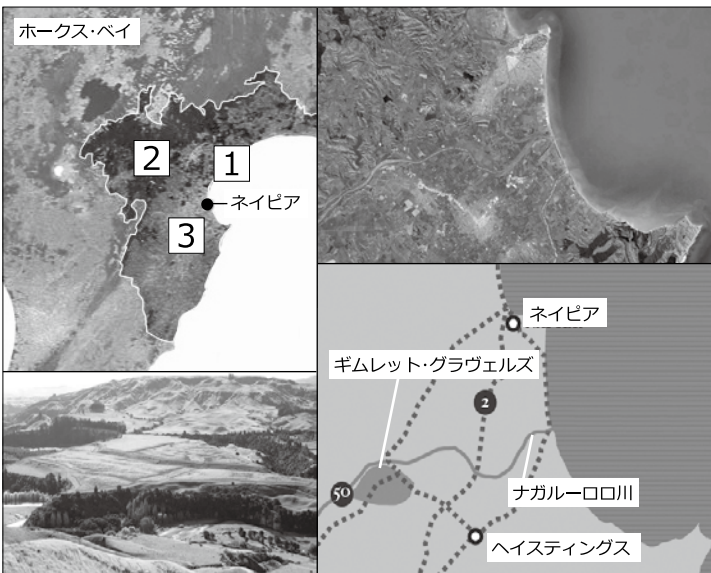
ホークス・ベイ 長い日照時間と雨の少ない乾燥した気候が織りなす 国内屈指の赤ワイン産地

マルボローに次ぎ、国内2番目の生産量を誇るホークス・ベイは、カルベネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラーの銘醸地。年間日照時間が長く、雨が少なく、乾燥した気候のもと、ブドウはしっかりと熟し、果実味の凝縮したワインが造られる。1931年、ホークス・ベイを襲った大地震の後に再建された港湾都市ネイピアは、統一したアール・デコ様式の美しい町並みで知られる。

【地理】ホークス・ベイは北島の東海岸に位置し、太平洋沿岸350kmにわたる半円形の湾(ホークス・ベイ)に沿って伸びる。ワイロア川、モハカ川、トゥタクリ川、ナガルーロ川、トゥキトゥキ川の5つの河川が太平洋へ流れ込み、沿岸部から内陸部までの広い領域に丘陵地、谷間、平地の多様な地勢が広がる。

【気候】北島北部が亜熱帯性気候であるのに対し、東部ホークス・ベイは穏やかな地中海性気候。北島西側に聳え立つ主要な山脈が西からの冷風と雨を遮るため、1年を通して乾燥し、温暖な気候が保たれている。

【土壌】数千年に及ぶ地殻変動により、5つの主要河川が移動を繰り返したため、ロームから石灰石、砂、砂利、赤土鉄分まで25以上の地質が存在し、沖積土の下層に砂利質土壌がモザイクのように重なり合う。ネイピアの南にあたるハプロック



ホークス・ベイ ワインデータ (2014年)

- 年間降水量：470mm
- 平均気温：冬期 10-15℃ 夏期 19-24℃
- 栽培シーズン積算温度：1470℃・日
- ブドウ栽培面積：4,800ha 以上 収穫量：44,500 t(NZ 全収穫量の約 10%)
- 主要品種：(白) シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン
(赤) メルロ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン
- ワインの内訳：白ワイン 64%、赤ワイン 36%
- NZ 全ワインに占めるホークス・ベイ ワインの割合：
メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン 87%、シラー 83%

資料：New Zealand Winegrowers

周辺は粘土層を砂質ローム層が覆い、そのすぐ北に位置するヘイスティングズ周辺には粘土ローム層が広がる。河川が侵食を繰り返して形成された地層は、ブドウ栽培とワインのスタイルにユニークなインパクトを与える。

3つの栽培地域

MAP① 沿岸地域(Coastal Areas)

地中海性気候で海からの涼風の影響を受けるため、ブドウの生育期間が長く、ブドウにフレッシュさとエレガントさを与える。ベイビューから北部とテ・アワンガから南部へ広がる砂利質土壌の畑には、主に早熟の赤品種とソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネが植えられている。

MAP② ヒルサイド(Hillsides)

ハプロック北部周辺とマライカカホ地区、ベイ・ビュー地区のヒルサイドには主に赤品種が植えられ、プレミアムワインが造られる。ホークス・ベイ中心部に広がる石灰岩質土壌には、アロマティックな白品種とピノ・ノワールが植えられている。内陸部でも霜の被害が少なく、丘陵地の中腹にはさまざまな土壌や高度の違いが見られる。

MAP③ 沖積平野(Alluvial Plains)

早期から開墾され、現在も栽培が拡大しているエリア。温暖な気候で、ハプロックとネイピアの間を流れる河川周辺には沖積土、砂利、石岩が混じった地層が広がる。古くから栽培されているテラデルとミーニー地区、比較的新しいギムレット・グラヴェルズとブリッジ・バ地区はホークス・ベイを代表するプレミアムワイン産地でもある。

ギムレット・グラヴェルズ

ホークス・ベイ中北部を東西に流れるナガルーロ川右岸の沖積平野部に位置する。特有の砂利質土壌が見られることから、この地区畑を所有するオーナーたちが特別栽培地区としてその保護と推進を目的に、2001年にギムレット・グラヴェルズ・ワイン growers 協会を発足。かつてナガルーロ川底だった800haの地に、深さ100mにも及ぶゴツゴツとした石と深い砂利層が広がる。侵食された灰、黄土、堆積物層から構成され、赤土鉄分を含む石が多く、排水性が非常に高い。また石が地熱を保持することで、凝縮した風味のブドウが実る。ラベルに「ギムレット・グラヴェルズ」と表記するには、使用ブドウの95%以上がこの土壌で栽培されていることが条件とされる。

ヴィレッジ・セラーズ取扱 生産者紹介

【トリニティ・ヒル Trinity Hill】1993年、元モートン・エステート醸造家ジョン・ハンコックとロンドンでレストランを営むウィルソン夫妻、オークランドの株式仲買人でモートン・エステート初期の株主ジェインズ夫妻の3者(トリニティ)が共同設立。不毛の地とみられていたギムレット・グラヴェルズの可能性をいち早く見出し、「ギムレット・グラヴェルズ」のワインを世界的に知らしめた。

ホークス・ベイ ワイン産業年表

- | | |
|-------|--|
| 1838年 | フランスの宣教師団がニュージーランド北島ホキアンガに到着し、マリット修道士会を設立。 |
| 1851年 | ネイピア近くに修道士会が設立され、ブドウ樹が植えられる。 |
| 1870年 | 最初の商業用赤ワインが造られる。 |
| 1909年 | ネイピア市ミーニーが神学校コミュニティの教区となり、司祭のためのワイン造りが始まる。 |
| 1931年 | 2月3日、M7.9の地震により、ネイピア一帯は壊滅的被害を受ける。 |
| 現在 | 約80のワイナリー、170の独立栽培農家が存在。 |

Trinity Hill Gimblett Gravels the Gimblett

CODE
9799



トリニティ・ヒル ギムレット・グラヴェルズ・ザ・ギムレット 2013

産地：ニュージーランド、ホークス・ベイ
希望小売価格 ¥4,500

凝縮した黒い果実にドライハーブが混じり、複雑な香り立ち。厚みのあるボディを力強いストラクチャーが支え、きめの細かいテクスチャーが広がる。メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン主体のブレンド。



Trinity Hill Gimblett Gravels Syrah

CODE
9649



トリニティ・ヒル ギムレット・グラヴェルズ・シラー 2012

産地：ニュージーランド、ホークス・ベイ
希望小売価格 ¥4,800

野生のラズベリー、ブラックベリーに黒胡椒が混じる。スパイスや肉の風味が何層にも複雑に重なり合い、しなやかなテクスチャーが広がる。ヴィオニエが少量ブレンドされ、香り高く、フローラルな余韻が伴う。





Introducing winemaking regions: Martinborough and Hawke's Bay, New Zealand

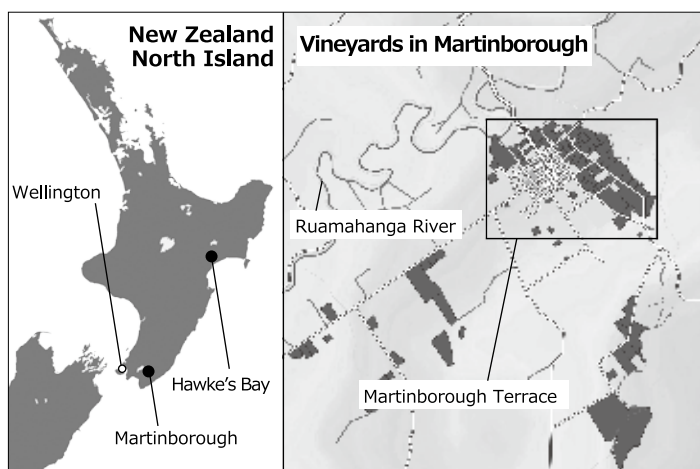
Hawke's Bay and Martinborough are both red winemaking regions in the lower half of the North Island in New Zealand. Yet with their quite different regional characteristics, the wine varietals that they champion and the styles they produce are very different.

Martinborough

Gravel soils on river terraces and strong winds produce world leading Pinot Noir

The town of Martinborough is located in the South Wairarapa district in the lower North Island, 65 kilometers (and a climb over the Rimutaka Ranges) east of Wellington. With a population of just 1500, and cool climate growing conditions similar to Burgundy, since the first vineyards were planted in 1980 it has quickly become known for its world class Pinot Noir.

Geography: The Wairarapa district is a long rectangular region running approximately 130 km from Palliser Bay in the south to Woodville in the north, and 65km from the Tararua Ranges in the west to the coast. The region is seismically active – New Zealand's strongest-ever earthquake was recorded here in 1855. Martinborough is located in the southeast, and



Martinborough Wine Timeline

1880s	The French wife of early Masterton settler and landowner William Beetham planted Pinot Noir grapes.
1897	Marie Beetham presented the region's first Pinot Noir wine in Paris.
1908	The temperance movement halted the development of the wine region when the Wairarapa voted against the sale of alcohol, and vines were pulled out.
1979	A government soil science report identified Martinborough as sharing remarkably similar conditions to Burgundy – an almost identical mix of free-draining river gravels, temperatures and rainfall.
1980s	The 'founding four' Martinborough wine pioneers planted the first vineyards in Martinborough at Ata Rangi, Chifney, Dry River, and Martinborough Vineyard.
Today	There are 65 wineries in the Wairarapa area, with 24 wineries in the Martinborough sub-region, most of which are small boutiques producing premium quality wines.

open to weather from the south.

Climate: A rain shadow effect created by the Rimutaka Ranges to the southwest and the Tararua Ranges to the west makes it the driest region in the North Island. Annual sunshine hours exceed 1,700 hours in Masterton, with summer highs in Martinborough often exceeding 30 degrees. In spring and summer, strong northwest winds limit flowering and crop levels, and reduce vigour in the growing season. Martinborough is famous for its winds. In spring, the northeasters are sometimes so strong it is difficult to open the car door. The strong winds affect bud set, and in a bad spring can reduce the quantity of fruit dramatically. The grapes that do grow are thick-skinned and small to protect themselves from the elements, producing wines with strong colours, flavours and tannins, and good structure for aging.

Unique Terraces

Over 20,000 years ago the snaking progress of the Ruamahanga River carved out the 'Martinborough Terrace', an area approximately 1 km long and 5 km wide that runs around the town of Martinborough, and is the heart of Martinborough wine region. The ancient river terraces are covered by 20-50cm of silt loam soils, with loess in places. The very deep alluvial deposits - up to 15m deep - give very free draining soils.

Martinborough Winemakers at Village Cellars

[Palliser Estate] A pioneer in Martinborough, the first vineyards were planted in 1984. Today it has 92 hectares, making it the largest vineyard in Martinborough. Chief winemaker Alan Johnson has been at Palliser since 1991. The Palliser Estate label is complemented by the early drinking value and quality of their Pencarrow second label.

[Ata Rangi] In 1980, Clive Paton, together with his future wife Phyll, Clive's sister Ali, and her ex-husband Oliver Masters, established their premium winery in Martinborough. Today, Ali's sister-in-law Helen Masters has taken over the winemaking from Clive, and continues to build on Ata Rangi's reputation as one of New Zealand's leading wineries. As recognition of their contribution to the global growth on New Zealand Pinot Noir, in 2010 they received the "Tipuranga Teitei o Aotearoa" Award, which translates from Maori as "Grand Cru or Great Growth of New Zealand".

Wairarapa* wine data (2009)

*Includes Martinborough, Masterton, and Gladstone

Annual rainfall: 780mm. Growing season rainfall: 470mm
Average highs: Winter 10-15C; Summer 20-28C
HDD summation: 1080-1180
Grape growing area: 871 ha.; Yield: 4,421 t
Main varieties: White - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris
Red - Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot
Martinborough accounts for 3% of New Zealand wine production

Source : New Zealand Winegrowers

PICK UP WINE

CODE
9365



Palliser Estate Martinborough Pinot Noir 2013(S)

Region: Martinborough, New Zealand
RRP ¥5,000



Aromas of ripe dark raspberry and cherry, with violet and red floral notes. The palate is elegantly proportioned, with concentrated succulent raspberry and cherry flavours, fine-grained tannins and ripe acidity.

CODE
9577



Ata Rangi Pinot Noir 2013(S)

Region: Martinborough, New Zealand
RRP ¥9,500



Enticing floral aromas of star anise, crushed red rose, violets and succulent raspberry meld with savoury notes. Fine layered tannins flow through the palate, giving a seamless mineral quality on the finish. Clive Paton rates it as the finest vintage in 30 years.

All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. (S) after the vintage signifies Screw Cap. RRP=Recommended Retail Price.

Hawke's Bay

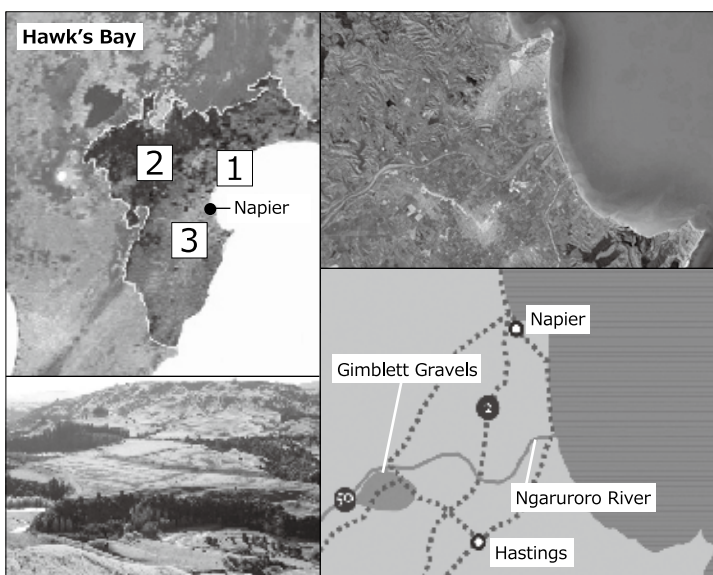
New Zealand's leading red wine region

After Marlborough, Hawke's Bay is the second largest wine region in New Zealand, and the leading producer of full-bodied reds, which thrive in the Mediterranean climate and dry summers. It produces 80% of New Zealand's Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah. Napier, the largest city in the region, was struck by a major earthquake in 1931. The rebuild created a legacy of Art Deco style buildings, for which the city is widely known today.

Geography: Hawke's Bay is located on the east coast of the North Island, the Bay itself extending 100km in a semi-circular sweep on the Pacific Ocean coast. Five rivers flow through the region to the coast – the Wairoa, Mohaka, Tutaekuri, Ngaruroro, and Tukituki. Beyond the coastal plains is diverse terrain, with rolling hills and inland ranges.

Climate: In contrast to the sub-tropical climate in the north of the North Island, eastern Hawke's Bay enjoys a mild Mediterranean climate. The volcanic plateau and mountains in the central North Island block cold winds and rain, creating a mild and relatively dry climate.

Soil: Over thousands of years, Hawke's Bay major rivers have moved and formed valleys and terraces to create over 25 different soil types from clay loam, to limestone to sands and free draining gravels and red metal,



Hawke's Bay wine data (2014)

Annual rainfall: 800mm
 Average highs: Winter 10-15C; Summer 19-24C
 HDD summation: 1470
 Grape growing area: 4880ha.; Yield: 44,500 t
 Main varieties: White - Chardonnay, Sauvignon Blanc
 Red - Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
 White wine: 64%; Red wine 36%
 Hawke's Bay accounts for 10% of New Zealand's wine production, including 87% of Merlot and Cabernet Sauvignon, and 83% of Syrah

creating a unique impact on the style of viticulture and wine. The densely-planted plains are alluvial over gravelly sub-soils: the Havelock North area has more sandy loams over clay pans, while Hastings is surrounded by loamy-clays. The red metals and arid stony Gimblett gravels are noteworthy; while the surrounding rolling hill country is clay and limestone-based.

Three growing regions

MAP-1 Coastal Areas Enjoying a more pronounced maritime influence as well as the region's generally long growing season, the gravelly coastal vineyards of Bay View to the north and Te Awanga to the south are famed for early-ripening reds, crisp Sauvignon Blanc and premium Chardonnay. The cooling sea breezes add elegance and freshness.

MAP-2 Hillsides Long-established around Havelock North, which is predominately planted in red varieties, hillsides in the Maraekakaho and Bay View sub-regions also provide frost-protection for more inland sites, and are increasingly explored for the differences in soil and altitude. As vineyards expand further inland, the central Hawke's Bay limestone hills are yielding promising aromatics and Pinot Noir.

MAP-3 Alluvial Plains Established early and now widely planted, the plains vary as much in soils and meso-climates as they do in varieties and styles. Shaped by rivers and criss-crossed with gravel beds, free-draining alluvial soils and stony terraces, they fan out between Havelock North and Napier, covering the pioneering vineyards of Taradale and Meeanee plus the barren inland Gimblett Gravels / Bridge Pa triangle area, home to some of the region's best wines.

Gimblett Gravels

Located on the alluvial plains of the right bank of the Ngaruroro River that flows through northern Hawke's Bay to the coast. The Gimblett Gravels Winegrowers Association was established in 2001 to define and promote wines grown on the Gimblett Gravels soil. Covering 800ha, the region is strictly defined by the gravelly soils laid down by the old Ngaruroro River, which were exposed after a huge flood in the 1860s. It is basically pure deep gravel beds with 10-40cm of topsoil. The region is so free-draining and lacking in soil, that drip irrigation is required. To carry the Gimblett Gravels mark, a wine has to have 95% of fruit grown within the district.

Hawke's Bay Winemakers at Village Cellars

[Trinity Hill] In 1987 John Hancock, founding winemaker at Morton Estate, met Robert and Robyn Wilson in their London restaurant Bleeding Heart, where the concept of a new Hawke's Bay winery was born. Together with Trevor and Hanne Janes they formed the 'Trinity', convinced they could produce world-class red wines as well as whites in this region, and were among the first to plant vines on the Gimblett Gravels.

Hawke's Bay Wine Timeline

- | | |
|-------|---|
| 1838 | French missionaries from the Marist order arrived in Hokianga, in Northland. |
| 1851 | Established a Mission near Napier, and planted the first vines. |
| 1870 | First commercial wine produced. |
| 1909 | The Mission was moved to its current location. |
| 1931 | Napier devastated by an earthquake measuring 7.9 on the modified Richter scale. |
| Today | Currently there are approximately 80 wineries and 170 independent growers in Hawke's Bay. |

CODE
9799



Trinity Hill Gimblett Gravels the Gimblett 2013

Region: Hawke's Bay, New Zealand
 RRP ¥4,500



A blend of Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc. From an exceptional vintage for reds in Hawke's Bay, the beautiful aromatics include ripe blackberry, fresh blackcurrant and dried herbs. Structurally complex, powerful and food-friendly when young.

CODE
9649



Trinity Hill Gimblett Gravels Syrah 2012

Region: Hawke's Bay, New Zealand
 RRP ¥4,800



Deep, vibrant crimson. Wild raspberry, blackberry and black pepper aromas predominate, together with savoury, spicy notes with some meaty overtones. Powerful but balanced, ripe tannins give it great structure.