

頒布会 Aコース 1月 2012

欧州諸国は「貴腐ワイン」やアイスワインといったデザートワインや酒精強化ワインなど幅広く生産していますが、それは欧州に限られるわけではありません。実は、今月のワインが造られるオーストラリアでも、ポート酒のような酒精強化ワインが100年以上前から生産されておりました。現在はよりアルコールが低めですっきり甘く飲みやすい新しいスタイルの斬新なワインが市場に登場し、国内外で人気を博しています。

そんなユニークなワインのパイオニア的生産者が、西オーストラリア州で当店が発見した「ハップス」という生産者。

微発泡&甘口ロゼワイン「フュッシャ」を造り出したのも彼ら。その他にも本格派のシラズやカベルネ・ソーヴィニオンも生産し、世界的評論家ロバート・パーカー氏からも大絶賛されています！

同地マーガレットリヴァーで、「最もヴァラエティー豊かなワインを生産する蔵元」と話題を呼んでいます。白ぶどうの自然な甘さと、発酵時に発生するCO2を逃がさず瓶内に閉じ込めることで造り出した「ホワイト・フュッシャ」、黒ぶどうのブレンドで造り上げた本格派の甘口赤ワイン、「セリーズ」。

いずれも世界でオンリーワンのスウィートワインです！

オーストラリアのフレッシュ、フルーティーな赤白！

2010 ハップス ホワイト・フュッシャ・白

●西オーストラリアの銘醸地マーガレット・リヴァー。ハップスは、この地が有名になる30年以上前から、同地を牽引する蔵元としてワイン造りを行ってきました。オーナーのアール・ハップスさんは、マーガレット・リヴァーが優れた土地であることを、温度計などを設置し検証を行った第一人者でもあります。彼の研究は学術的にも評価され、マーガレット・リヴァーの品質の高さを世界中に広める後押しとなりました。こうして見つけ出した最高の畑から造るワインは、世界的に有名なワイン評論家ロバート・パーカー氏から95点の高得点を受け、豪州評価誌では最高評価の5ツ星を獲得し、同地のトップワイナリーとして名を連ねています。

最高級のワインを造り出すハップスですが、「最高品質の美味しさを毎日の食卓で楽しんでもらいたい」という願いから、カジュアルな普段飲みのワインに真価が発揮されています。この甘口ワインも同様に、自然派で造られた完熟ぶどうをふんだんに使用して造られます。白は、ヴィオニエ種とシュナンブラン種を使用し、トロピカルな果実味あふれる甘口ワインに仕上がっています。

2009 ハップス セリーズ 赤



●赤は、ハップスが得意とするシラ種とメルロ種を使用し、フルーティーなぶどうの味わいを大切に造り上げました。まさにサクランボをイメージしたワイン。ラズベリーのような甘酸っぱい果実味が絶妙な1本です。

頒布会 Bコース 1月 2012

西オーストラリアの大注目ワイン！

2007 ウェスタン レンジ ジュリマー シラーズ・ヴィオニエ

●西オーストラリアの内陸部に位置するチッタリング・ヴァレーに設立された同地区で最古のワイナリーです。パースヒルズの畑を所有している8人のお年寄りたちが1998年に共同で立ち上げ、一気に注目を浴び、今では多くの有名誌で評価されるようになりました。

乾燥した気候はぶどう栽培に適しており、ウェスタンレンジは有機栽培を実践しています。一部の畑では、認定をもらうのに10年はかかるといわれている南半球最大のオーガニック認証団体NASAA(National Association for Sustainable Agriculture Australia)の有機栽培の認証も取得しています。

また、ヴィオニエ種の先駆者としても有名で、世界最高峰のヴィオニエであるフランスのシャトー・グリエから苗木を譲り受け、西オーストラリアで初めて栽培を始めた歴史もあります。赤は、チッタリング・ヴァレーを含むパースヒルズに広がる森にちなんで名づけられました。森の奥地にひっそりとたたずむ秘密の畑で収穫された完熟ぶどうからワインが造られます。

豪州のワインコンクールでは「トップ3シラーズ」にも選ばれました。洗練されたこのワインは、濃厚ジャミーさだけが豪州のシラーズではないと訴えかけるようなエレガントで複雑味あふれる味わいです。鳥肉や豚肉のお料理に良く合います。

2010 ウェスタンレンジ ジュリマー ベルデホ

●数年前、ワイン王国誌は、有名ソムリエを呼び試飲会を開催。数百あるサンプルの中で、最も高い評価を得たのが、「ウェスタンレンジ」という生産者のワインでした。レストラン「タテルヨシノ」のシェフソムリエである若林ソムリエも、ウェスタンレンジのワインに「5つ星」の満点評価を与えるなど、その評価は絶大なものでした。

オーストラリアの内、75%のプレミアムワインを生産する西オーストラリア州。ぶどう栽培、ワイン造りに最も適した環境であるこの地は、素晴らしいワインの宝庫です。

中でもパースヒルズの奥地で、地元のお年寄り農家達が結束し、一度は過疎化しつつあったその地を再度盛り上げることに成功したウェスタンレンジ・ワイナリー。環境に配慮した有機農法で造られるワインは、毎年数十のメダルを受賞するなど、輝かしい評価を獲得しております！今後も西オーストラリアのワインから目が離せません！

白は、スペインやオーストラリアで栽培されているベルデホ種を使用します。香り高くコクのある特徴を最大限に活かし、フレッシュな酸味とのバランスが抜群に仕上がっています。中華風の鳥鍋や、寄せ鍋、天婦羅、お寿司等大変に良く合いそうです。

頒布会 Cコース 1月 2012

高級ボルドーにも見紛う西オーストラリア・メルロ!

2007 スリーヒルズ・メルロ マーガレット・リヴァー

●「メルロ」と言えば、フランス・ボルドー右岸の「サンテミリオン」や「ポムロール」が、世界で最も高級で高貴なメルロの産地と広く知られています。しかし近年ではアメリカ(特にカリフォルニア州やワシントン州)をはじめとする新大陸でもフランスに劣らない品質のメルロを生産しています。

その新大陸で、ボルドー右岸と類似する気候や土壌条件を満たしているのが、西オーストラリア州の「マーガレットリヴァー」という有名産地。この地が着目され始めたのは1970年代に入ることですが、ボルドー最上級にも劣らない素晴らしい品質に評論家たちは目をつけ、一気に注目産地へと転換していきました。

この地が注目を集める前からマーガレットリヴァーで有機栽培を実践しながらワイン造りを行ってきたのが、この「ハップス」という生産者。その彼らが単一畑「スリーヒルズ」のぶどうを使用して造り出す最高級キュヴェの一つがこのメルロです。インド海までわずか10kmという海洋性気候に恵まれた同地ではメルロやカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培を得意とし、造られるワインの味わいは、「まるでポムロール!?!」と勘違いしてしまうほど! かつてオーストラリアワインの権威、ジェームズ・ハリデイ氏もこのメルロに94点という高得点を付けたほど! 極上のメルロを是非ご堪能ください!



西オーストラリアの銘醸地マーガレット・リヴァー。ハップスは、この地が有名になる前から30年間以上、同地を牽引する蔵元としてワイン造りを行ってきました。

オーナーのアール・ハップスさんは、マーガレット・リヴァーが優れた土地であることを温度計などを設置し検証を行った第一人者でもあります。彼の研究は学術的にも評価され、マーガレット・リヴァーの品質の高さを世界中に広める後押しとなりました。こうして見つけ出した最高の畑から造るワインは、世界的に有名

なワイン評論家ロバート・パーカー氏から95点の高得点を受け、豪州評価誌では最高評価の5ツ星を獲得し、同地のトップワイナリーとして名を連ねています。

スリーヒルズはハップスが誇る最上級の畑。パーカー氏からも高得点を受けるワインを産出しています。収量を極限まで落とし、収穫時期も遅らせることで凝縮したぶどうを産み出します。

樽の影響を抑えるため、1~2年使用のフレンチオークで熟成を行います。非常に複雑で濃厚、果実の新鮮な味わいが生きており、上品な樽の香りと絶妙なハーモニーを奏でます。ワインのポテンシャルを引き出すため、デキャンティングもしくは1時間ほど前の抜栓をお試しください。

合うお料理はやっぱり牛肉ステーキ、もしくはラム肉ですね~!!