



Craggy Range

Pinot Noir ピノ・ノワール

Martinborough / Te Muna ROAD VINEYARD 2020
マーティンボロー / テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード 2020

1998年に設立されたクラギー・レンジは、ニュージーランド北島のホークス・ベイにあるプレミアム・ワインの産地、『テ・マタ・ピーク』の丘陵地に位置する家族経営のワイナリーです。現在『The world's most admired wine brands(世界で最も称賛されるワインブランド)』では、2020-2024まで5年連続でTop50に入っており、また、ワイン・アドヴォケイトではLe Sol (ル・ソル) が常に95-97点を獲得するなど、ニュージーランドを代表するワイナリーです。

テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード (マーティンボロー) について

ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを育てているこのヴィンヤードでは、『風』と『温暖な気温』がワイン造りにおいて大きなキーワードです。広大な土地で日照量の豊富なマールボロと比較されることが多いですが、マーティンボローは西のラムータカ・ヒル等の山々と東の丘陵に挟まれた小さいエリアで、冷涼な海洋性気候。開花から結実期までは東西の山地の間を抜けるように南西から強い冷涼な海風が吹き、そのため樹勢が抑えられ収量は減少します。一方、山に囲まれているので夏の日中は暑くなりますが、海風の影響で朝晩は気温が下がり、1日の寒暖の差が大きくなります。その結果、ブドウの糖度と香りが徐々に上がっていくことで遅めの収穫が可能となり、より凝縮感のあるワイン造りが可能となります。ヴィンヤードは標高差のある2つの畑があり、上部は、堆積岩など複雑な鉱物や火山灰が含まれた20,000年前のalvi-fulvic soil (アルビ・フルヴィック土壌) でピノ・ノワールが栽培され、下部は小石が混ざった石灰質土壌でソーヴィニヨン・ブランに最適な土地です。

テイastingノート

深いルビー色。ブルーベリー、野イチゴ、ラベンダー、スライスしたトリュフ、ジロール茸のソーテ、腐葉土、トーストの香り。ベルベットのよう滑らかなタンニンが特徴的で、このヴィンテージ特有の複雑な味わいに富んでいる。

醸造情報

全房発酵:	27%
除梗:	73%
発酵容器:	開放式ステンレスタンク、フレンチオーク発酵槽(2,000L)
発酵:	自然酵母使用
樽タイプ:	フレンチオーク (225L)
新樽比率:	25%
熟成期間:	13カ月
清澄/フィルタリング:	無濾過
ボトリング:	2020年7月
アルコール:	13.7%
残糖度:	0.0g/L
pH:	3.68
酸度:	5.33g/L

ヴィンテージ情報

品種:	ピノ・ノワール100%
Brix糖度:	24.2
平均収穫量:	48hl/ha
手摘み比率:	100%

春から夏にかけては平年並みの穏やかな気温。秋の成熟期間は乾燥して温暖な気候が続きました。



WINE to STYLE

WINE TO STYLE 株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp