

# TORBRECK

トルブレック

不動の高得点！オーストラリア最高の造り手、トルブレック



TORBRECK  
BAROSSA VALLEY

パーカーポイント不動の高得点で多方面から注目を集めるオーストラリア最高の造り手トルブレック。創立者デイヴィッド・パウエルにより1994年に設立されました。設立のきっかけは、1992年に当時ロックフォードで働いていたデイヴィッド・パウエルが乾地農法で育つ古いブドウ畑を見出し、手入れをし始めたことに端を発します。見つけた当時は殆ど枯れかけていた古樹を見事に生き返らせ、荒廃した古いシラーズ古樹から、最高の果実を収穫することに成功しました。



トルブレックは、南仏ローヌのワインにインスピレーションを受け、世界有数の樹齢の古いブドウが育つバロッサヴァレーでシラーズ、グルナッシュ、ムールヴェードルなどのローヌ品種から最高のワインを生み出す世界トップクラスのワイナリーです。トルブレックのブドウは、樹齢150年を超えるものもあり、世界最古のレベルです。これらのブドウは、フィロキセラ禍を免れ、1980年代初頭の減反政策を生き延びてきたものです。古樹は驚くほど低収量で、樹齢の若い畑も極力収量を抑えるため、どのワインも非常に深みのある色合いを湛え、濃厚で凝縮感のある複雑な味わいに仕上がります。

2008年より、トルブレックは、新オーナーのピート・ナイトの下、醸造所を最新設備に一新し、生産ラインを瓶詰まで一貫して管理することにより、トルブレックの新たなスタンダードを築いています。オーナーのピートは、アメリカとオーストラリア双方のワインに深い造詣があり、これまでの品質を維持すると共に、これまでのトルブレックを超えるワインを作ることに意欲を見せています。2014年には、単一畑のザ・レアドでパーカーポイント100点を獲得し、躍進を続けています。2017ヴィンテージからは、バロッサの土壌とブドウに深い造詣を持つ醸造家イアン・ホンゲルを新たな醸造責任者に迎えています。イアンは、トルブレックに上質なシラーズを長年供給し続けてきたブドウ農家に生まれ、大学で醸造学を修めた後、ドイツ、フランス、カリフォルニア、バロッサでワイン造りの腕を磨き、バロッサ・ワイン・ショーの委員長やオーストラリアワインの品評会ナショナル・ワイン・サーキットで常任審査員を勤めるなど目覚ましい活躍を見せています。



【写真右：醸造責任者イアン・ホンゲル】

■2012年ヴィンテージ情報■ 2012年は、間違いなくバロッサヴァレー史上稀に見るグレートヴィンテージの1つとして記録されるでしょう。ワインの味わいを落とすような目立った気候変動等は一切見られず、冷涼な気候の下、ブドウの熟成が非常にゆっくりと進んだため、ブドウは、円熟したアロマとピュアな果実味を湛え、その品質の高さは比較の対象がないほど素晴らしいものでした。

■2013年ヴィンテージ情報■ 2013年は、バロッサ史上最も乾燥し、最も早く収穫を迎え、最も短期間のうちに収穫を終えた年として記憶に残るでしょう。春の降雨は例年の平均以下で、開花時期はやや天候が不安定となり、これが夏の着果を減らし、収量減に繋がりました。2012年10月から11月にかけて35℃を上回る猛暑に何度も見舞われ、2月12日～18日に再び33℃を超える熱波が到来したため、収穫量が減り、糖度が上がりました。収穫は前年より1ヶ月ほど早く訪れ、殆どの畑で3月末までに収穫作業を終え、記録に残る最も早期の収穫となりました。収穫量は平均を下回りましたが、品質は概して素晴らしく、豊かな色味を湛え、酸とタンニンのバランスが実に絶妙で卓越したワインに仕上がりました。

■2015年ヴィンテージ情報■ 前年の2014年が例年よりも雨の多い年だったこと、年明けの1月に豪雨が降ったことで、その後の温暖で乾燥した生育期を乗り切るのに十分な水分量が土壌に蓄えられました。夏は暖かい日中と冷涼な夜間の寒暖差がブドウの熟成に理想的な環境をもたらした、素晴らしくフレッシュで良質な酸と見事なバランスを湛えたクオリティの高いブドウが収穫できた最高の年となりました。

■2016年ヴィンテージ情報■ 冬は雨の少ない乾燥した天候が続き、1月から3月にかけての雨が恵みの雨となりました。樹齢の古いブドウには特に理想的な穏やかな気候条件に恵まれ、ブドウの熟成がゆっくりと進み、極めて品質の高いブドウが収穫出来た秀逸な年となりました。

■2017年ヴィンテージ情報■ 寒冷で雨の多い冬に続いて、この年の春は、記録に残る最も多雨多湿な気候の1つで、土壌の地下深くに十分な水分量が蓄えられ、温暖な夏を前に理想的な環境が整いました。ブドウの着色期は穏やかな天候に恵まれ、1月から2月にかけて小雨が降り続いた後、暖かく乾燥したインディアンサマーが訪れ、ブドウの熟成期を通して4月まで極めて理想的な気候条件に恵まれました。2017年は、鮮やかで香り豊かな白ワインと、しっかりとストラクチャーを備えた濃厚な赤ワインが生産された秀逸なヴィンテージとなりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 冬は例年の平均を上回る雨量を記録しましたが、春から夏にかけての降雨量は平均以下で、これによりブドウの房も果粒も小さくなったため、収穫量が減りました。しかし収穫されたブドウの品質は非常に高く、トルブレックの主要な赤ワイン品種であるシラーズ、グルナッシュ、マタロ(ムールヴェードル)にとっては特に良年となりました。2018年のワインは、実に印象的で良質な色合い、しっかりとストラクチャー、長期熟成ポテンシャルの高さにより記憶に残るヴィンテージとなるでしょう。

■2019年ヴィンテージ情報■ 夏の暑く温暖な気候を特徴とする2019年の生育期は、開花の時期に目立った風雨や雹に見舞われることはありませんでしたが、広範囲にわたる霜に3度も立て続けに見舞われたため、通常より早く収穫を迎えた低収量の年となりました。このような気候条件により、ブドウは例年よりも小さく凝縮感のある色の濃い実を付け、重厚で肉付きの良い果皮が発達しました。収穫量は落ちたものの、色味、タンニン、アロマの凝縮したクオリティの高いヴィンテージとなりました。

■2020年ヴィンテージ情報■ この年は、生育期のはじめの開花の時期に強風に見舞われ、多くの畑で実や房の数が減少しました。冬から春にかけて雨が少なく乾燥し、12月から1月まで非常に暑く乾燥した天候が続きました。2020年は、予想を遥かに下回る低収量の年で、栽培家にとっても醸造家にとっても困難な年となりましたが、地下深くまで根を張る古樹のブドウ畑は、このような条件下においても盤石で、少量ながらも、低収量ゆえの深みと凝縮感のある上質なワインを生産することが出来ました。セミュオンとヴィオニエから作るこの年の白ワインは格別で、繊細で上品な風味とアロマが感じられます。2020年ヴィンテージは、低収量ながらも全体的にクオリティが高く、深みのある色味と滑らかなテクスチャーを備えた産地の個性が溢れる上質なワインが作られました。

# Dry White Wines

## 2019・2021 Woodcutters RMV (Roussane / Marsanne / Viognier) 上代価格 ¥3,300(税抜)

ウッドカッターズ アール エム ヴィ (ルーサンヌ マルサンヌ ヴィオニエ)

JANコード:4543190602495

南仏ローヌのスタイルを強く意識したフローラルでピュアなアロマが風味豊かに香り立つエレガントな白ワイン。ルーサンヌが主体となり、ワインにしっかりと骨格と繊細なフィネスを与えると同時に全体をスッキリと引き締め、ヴィオニエがピュアな花のアロマと洗練された後味を生み、マルサンヌが滑らかなテクスチャーと芳醇な味わいを添えています。【※スクリュエキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブ・リージョン:マランガ、エベニーザー)

醸造:手摘みで収穫・優しく圧搾し品種ごとに醸造。ルーサンヌは澱引きステンレスタンクへ、マルサンヌとヴィオニエは年季の入ったフレンチオークのバリックへ移し、天然酵母で長時間ゆっくり低温発酵させた後、細かな澱と共に6ヶ月熟成。

【2019VT】品種:ルーサンヌ47%、マルサンヌ33%、ヴィオニエ20% Alc:13.5% pH:3.32 酸:5.00g/L 収穫時期:2/21-3/7

【2021VT】品種:ルーサンヌ43%、マルサンヌ42%、ヴィオニエ15% Alc:13.5% pH:3.43 酸:5.26g/L 収穫時期:2/17-3/16

★相性料理★ アジアンサラダや牡蠣、生の貝類など。

■2019 コメント■ 華やかでフローラルな香りと共にライチや熟したパッションフルーツ、刈り取った草のような繊細なニュアンスが感じられます。よく熟れた柑橘系果実と濃厚なレモンカードを思わせる豊かな果実味を湛え、ミッドパレットに魅惑的で複雑な味わいが広がります。リリース直後から格別な味わいが楽しめ、およそ3年間の熟成が効きます。

■2021 コメント■ ライムやハネジューメロンを思わせる魅力的なアロマが香ります。グアバやパッションフルーツ等のトロピカルフルーツと柑橘類の花のアロマが見事に調和しています。しなやかさを備えたミディアムウェイトの味わいで、フレッシュな果実味と高めの酸がバランスよくまとまり、複雑性が感じられ、長い余韻が続きます。セラーでの保管をお勧めします。晴れた午後、魚介料理と合わせてお楽しみください。およそ5年間の熟成が効きます。

2018VT★パーカーポイント90点:炙ったマシュマロの香りが仄かに鼻腔に感じられ、白胡椒やフローラルな花の香りと共に広がる。味わいはミディアム〜フルボディで、微かにオイリーなテクスチャーを湛えたスパイシーな味わい。豊潤でジューシーな後味が垂涎を誘う。実に多彩で万能な白ワインで、若いうちから飲みやすく、極めてコストパフォーマンスの高い逸品である。《飲み頃:2019-2021年 | 2019/3/1 掲載》

## 2020 Woodcutter's Semillon

上代価格 ¥3,600(税抜)

ウッドカッターズ セミヨン

JANコード:4543190602853

セミヨンは、今から160年前にオーストラリアに最初に移住したヨーロッパ移民によって植樹されたバロッサの伝統品種の1つで、地中海性気候と丁寧な栽培により受け継がれてきた樹齢の古い低収量のセミヨンの畑は、バロッサの貴重な世襲財産です。バロッサのセミヨンは、主にマデイラ・クローンという果皮の厚い品種で、温暖なバロッサでも良質な酸を保持でき、熟成力の高い白ワインを生みます。南仏の白ワインを彷彿とさせる芳醇で旨味のある味わいは、パーカーを始め多くの人々を驚嘆させました。【※スクリュエキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー 品種:セミヨン100%(マデイラ・クローン) 植樹:1891-1994年(樹齢:) Alc:13% pH:3.15 酸:5.68g/L 収穫:2/12~2/21 醸造:除梗破碎せず房ごと圧搾。区画ごとに個別醸造。24時間ダブルバージュし、樹齢の若い区画(約90%)は、澱引きしてステンレスタンクへ、樹齢の古い区画(約10%)はシーズニングしたフレンチオークのバリックへ移して5~6ヶ月低温発酵。瓶詰前にブレンド。サブ・リージョン:ローランドフラット&エベニーザー

★相性料理★ 酒齢の若いうちは刺身やフレッシュな貝類と相性が良く、数年間熟成させるとチキンやパスタなどと抜群の相性。

■コメント■ 淡いグリーンを帯びた外観。レモンやライムを思わせるフレッシュな柑橘系果実のアロマに花梨のマーマレードの香りがバランス良く香ります。味わいはきめ細やかな酸を持つミディアムボディで、カフィア・ライム(コブミカン)の葉やレモンの香りを伴う鮮やかでバランスの良い酸がスッキリとした後味を生みます。5~10年ほどの熟成が効く白ワインで、熟成が進むにつれてプリオッシュやレモンカード・タルトに似たフランスの焼き菓子やレモンバターを思わせる複雑な香りが発展してゆきます。

★ジェームズ・サックリング91点:とても香高いセミヨンで、涼しいヴィンテージに由来するシトラスの花や仄かにワックスのニュアンスが感じられる。口に含むとしっかりと質感があり、美しい酸味と躍動感のある果実味が広がる。生き生きとした酸味を湛え、核果(桃やプラムなど)を思わせる風味を持つ。《飲み頃:2020年~ | 2020/9/11 掲載》 他誌評価)★パーカーポイント88点

## 2018 Steading Blanc

上代価格 ¥5,500(税抜)

ステディング ブラン

JANコード:4543190602471

ミネラリーな香りを纏ったリッチで官能的なローヌ・ヴァレーの白ワインにインスピレーションを受けて生み出されたステディング・ブランは、ローヌの伝統的な白ワイン品種3種のブレンドで、マランガのローエンフェルト・ロードにあるディエンダントの畑に1994年に植樹されたルーサンヌ、ヴィオニエ、マルサンヌを使用。ヴィオニエとマルサンヌの円熟した濃厚な果実味にルーサンヌがさっぱりとした張りのある味わいを与え、シルクのように口当たり滑らかなワインに仕上がります。【※スクリュエキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:マランガ) 品種:ルーサンヌ50%、マルサンヌ30%、ヴィオニエ20% 植樹:1994年 Alc:13.5% pH:3.31 酸:5g/L 収穫:2/23-3/21 醸造:摘みで収穫後、品種ごとに優しく圧搾して24時間ダブルバージュで澱を安定させた後、ルーサンヌはステンレスタンクへ、マルサンヌとヴィオニエはシーズニングしたフレンチオークのバリックへ移し、土着酵母でゆっくりと自然発酵させた後、細かな澱と共に5ヶ月熟成し瓶詰前にブレンド。

★相性料理★ クリーミーな口当たりは、エビやカニなどの甲殻類をベースにしたソースと特に相性が良く、海の幸と抜群の相性。

■コメント■ アカシアの花、ロースト・ナッツ、バターをかけた柑橘系果実の薫り高くフローラルなアロマを、蜜蝋やミネラルの仄かなニュアンスがバランス良く引き締めています。味わいはミディアム〜フルボディで、美しくクリーミーな口当たりが贅沢な果実味にシルクのような滑らかさを与え、生き生きとした酸が快活な印象を生み、余韻の長いスパイシーな後味が広がります。リリースから3年は熟成の効く白ワインです。

★パーカーポイント93点:ルーサンヌは、ステンレスタンクで醸造・熟成させ、マルサンヌは、古いオーク樽、ヴィオニエは、新樽(アロマとフェノール成分をトーンダウンさせるため)を使用し、微かにフローラルな香りを湛えつつも、リッチでクリーミーな味わいのワインに仕上がっている。味わいはフルボディで、洋梨、メロン、アプリコットの風味が香り、ピロードのように贅沢でシルキーなテクスチャーと驚くほどに長い余韻が広がる。《飲み頃:2019-2023年 | 2019/3/1》

他誌評価:★ワインスベクター89点 ★ジェームズ・サックリング94点 ★ワインエンスージアスト92点



## Dry Red Wines グルナッシュ・ベース

### 2018 GMS (Grenache / Mourvedre / Shiraz)

上代価格 ¥3,100(税抜)

ジー エム エス(グルナッシュ ムールヴェードル シラズ)

JANコード: 4543190603386

起伏の多い赤土の大地が広がるバロッサ北西部の畑から収穫するグルナッシュ、シラズ、ムールヴェードルは、バロッサならではの円熟した濃厚な果実味が特徴で、グルナッシュ由来の赤果実の浮き立つようなアロマに、ムールヴェードルの旨味のあるアロマがバランス良く感じられます。シルキーな口当たりと柔らかく熟れたタンニンは、ロースワインを彷彿とさせます。【※スクリーキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(サブリージョン:マランガ、ゴメルサル、エベニーザー) 樹齢:50-80年  
醸造:よくシーズニングしたフレンチオークのホッグスヘッド(容量230L)で24か月熟成。  
品種:グルナッシュ59%、ムールヴェードル22%、シラズ19% pH:3.54 酸:5.77g/L 収穫時期:3/27-4/18 Alc:15%  
★相性料理★ ラム肉やジビエなどと抜群の相性を持つワインです。

■コメント■ 外観は、深紅の赤。チェリーやザクロ、赤スグリのアロマに旨味のある肉や濡れた大地の香りが感じられます。味わいは、ミディアムボディで、柔らかなタンニンと伸びのある酸を湛え、円やかな赤い果実の風味を核とする余韻の長い後味が広がります。



### 2019・2020 Cuvee Juveniles

上代価格 ¥3,800(税抜)

キュヴェ ジュヴナイルズ

JANコード: 4543190603027

パリのジュヴナイルズという有名なワインバーのために造られたワインです。一次発酵が終わるまでステディングと同じ醸造工程を踏み、その後は、ステンレスタンクで熟成させています。生産量は、当初ステディングの1割程度でしたが、人気は急上昇し需要が増えたため、今ではステディングと半々の割合で作られます。樽熟成を経ていないピュアで太みのある果実味が特徴。【※スクリーキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(ゴメルサル、セッペルツフィールド、マランガ、モッパ、グリーンノック、エベニーザー)  
醸造:樽は不使用。区画・品質ごとにステンレスタンクで発酵させた後ブレンドし、マロラクティック発酵&熟成。  
樹齢:40-150年  
【2019VT】品種:グルナッシュ72%、ムールヴェードル23%、シラズ5% Alc:15% pH:3.53 酸:5.21g/L 収穫:3/3~4/12  
【2020VT】品種:グルナッシュ44%、ムールヴェードル36%、クノワーズ8%、カリニャン6%、シラズ6% Alc:14.5% pH:3.51  
酸:5.51g/L 収穫:3/6~4/3

■コメント■ 樹齢の高いグルナッシュ由来の花やワイルドチェリー、ラズベリー、ザクロなどのジューシーな赤い果実のアロマが香り立つ。心地よいテクスチャーと長めの酸が風味豊かなムールヴェードルと大胆な果実味を湛えたシラズがもたらすフレッシュさと絶妙に調和し、口中に広がっていきます。16℃以下で、スパイシーな料理をはじめとした様々な料理とお楽しみください。

2019VT★ワインスペクテーター92点:芳醇なアロマを纏った肉付きのよい豊満な味わいで、熟したチェリー、クランベリー、ラズベリーの快活な果実味に抹茶やスパイス、ドライバングラーのニュアンスが広がり、長い余韻が続く。◀飲み頃:2021-2035年 | 2021/11/30▶

2019VT 他誌評価:★パーカーポイント89点 ★ジェームズ・サックリング91点 ★ワインエンソージアスト91点

★ジャンシス・ロビンソン16.5/20点



### 2018 The Steading

上代価格 ¥6,600(税抜)

サ ステディング

JANコード: 4543190602785

スコットランドでは、農場の納屋、家畜小屋、離れの建物を総称し「ステディング」と呼びます。バロッサのグルナッシュ、マタロ、シラズも各々に独自の個性を備えた品種でありながら3品種をブレンドすることで大地の香りとしつかりとした骨格を備えた複雑なワインを生みます。シャトーヌフ・デュ・パプの影響を色濃く反映したしなやかな味わいと絹のような質感を湛え、様々な料理に良く合います。

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(サブリージョン:ゴメルサル、リンドック、グリーンノック、マランガ、モッパ、セッペルツフィールド、エベニーザー) 樹齢:40-150年の複数区画 醸造:澱引きして4500Lのフレンチオークの大型フドルで細かな澱と共に20か月熟成。樽熟成中に自然にマロラクティック発酵。  
品種:グルナッシュ53%、シラズ28%、ムールヴェードル19% Alc:15% pH:3.61 酸:5.43g/L 収穫:3/29~4/11

■コメント■ 香り豊かでピュアな果実味を湛え、濃厚なミッドパレットと旨味のあるタンニンが特徴的。スマイルの花やスターアニス、スパイスのニュアンスが香る鮮やかなアロマがほどけるように開いてゆき、重量感のある美しい果実味がゆっくりと姿を露わにします。味わいは、ミディアムボディで、シルキーでしなやかな黒果実、黒いオリーブ、旨味のある大地の香り、甘草、アジアンスパイイスの風味が口内を満たします。複雑味のあるエレガントな味わいにバランスの良い酸としなやかでシルキーなタンニンがしっかりと溶け込んでいます。セラーで寝かせれば10年は熟成の効くワインです。

★パーカーポイント92点:円熟した丸みのあるしなやかな味わいを持つこのワインは、大樽で熟成されているので、オークの特徴はほんの少ししか感じられない。チェリーやベリーの豊かなアロマが溶け合い、仄かにキャラメルやドライハーブ、エスプレッソ、ブラックオリーブなどの風味豊かなニュアンスが広がる。ミディアムからフルボディのソフトで飲みやすい味わいだが、しつかりとした凝縮感があるため数年先まで美味しく味わえるだろう。◀飲み頃:2021-2026年 | 2021/7/1 掲載▶ 他誌評価):★ワインエンソージアスト92点



## 2017 Hillside Vineyard Grenache

上代価格 ¥9,000(税抜)

ヒルサイド ヴィンヤード グルナッシュ

JANコード:4543190603300

トルブレックがバロッサヴァレーに所有する畑の中で最も南に位置するヒルサイド・ヴィンヤードは、1949年に植樹された歴史ある畑で、西向きの緩やかな傾斜と頁岩、珪岩、鉄鉱石が混合する赤黒い粘土質土壌に乾地農法で育つ株栽培のグルナッシュは、非常に低収量で、凝縮感のある鮮やかな果実味と浮き立つようなアロマを持つ卓越したワインを生みます。発酵にホールバンチ果汁を使用することで繊細で滑らかなタンニンを引き出し、フレンチオークのフードルで樽発酵させることでバランスの良いワインに仕上げています。

■**テクニカル情報**■ 産地:バロッサ・ヴァレー南部(サブリージョン:リンドック) 品種:グルナッシュ100% 植樹:1949年(2002年より、トルブレックが所有) 収穫:4/26 土壌:赤黒い粘土に頁岩や珪岩、鉄鉱石などがところどころ混合 Alc:15% pH:3.55 酸:6.8g/L 醸造:ホールバンチ果汁を使用し、容量2400Lのフレンチオーク製のブーツ社のフードル(2年物)で樽発酵させ、15ヶ月木樽熟成。

■**コメント**■ 外観は、中心に深い紫色を湛えた深紅色。甘草やアニシード、ザクロやブラックベリーなどの深い赤や黒い果実のアロマに仄かな大地やクロブのニュアンスが香る。ピロードのように贅沢な口当たりを持つ円やかなミディアムからフルボディで、しっかりと引き締まった握力のあるタンニンが感じられる。7~8年ほどの熟成が効く。

★**パーカーポイント 92点**:バラの花びらや紅茶、苺を思わせるエキゾチックなアロマが香り、空気に触れるにしたがって、ブラックチェリーのより深みのある香りが表れる。味わいはミディアムからフルボディで、リッチでキメの粗いテクスチャーと乾燥スパイスを詰めたポットポブリの香りが後味に感じられる。◀**飲み頃:2019-2025年 | 2019/11/28掲載**▶

他誌評価:★**ワインスペクテーター94点** ★**ジェームズ・サックリング95点** ★**ワインエンスージアスト94点**



## Dry Red Wines シラーズ・ベース

### 2020 Woodcutter's Shiraz

上代価格 ¥3,600(税抜)

ウッドカッターズ シラーズ

JANコード:4543190602761

バロッサの畑で育つ比較的樹齢の若いシラーズから採れたトルブレックのワイン・シリーズを堪能するのにまたないエントリーワイン。酒齢の若いうちから楽しめますが、数年のセラー熟成を経て更に印象深い味わいへと着実に進化をとげてゆくワインです。

【※スクリュウキャップ仕様】

■**テクニカル情報**■ 産地:バロッサ 樹齢:10-20年 醸造:バスケットプレスでやさしく压榨し、シーズニングしたホッグズヘッドとフレンチオークのフードルで12ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。サブリージョン:マランガ、グリーンock、セッペルツフィールド、ゴメルサル、モッパ、リンドック、エベニーザー 品種:シラーズ100% Alc:15% pH:3.56 酸:6.3g/L 収穫:3/2-4/3

■**コメント**■ 香り豊かなプラムやブラックチェリーにダークチョコレートのニュアンスが感じられる濃厚かつ洗練されたアロマ。バランスの取れた味わいで、黒系、青系果実のまるやかな果実味があり、複雑味のあるミッドパレットへ続きます。酒齢が若いうちから美味しく味わえますが、数年寝かせると印象的な味わいへと発展していきます。

★**ワインスペクテーター89点**:コクのあるジュシーな味わいで、ワイルドベリー、スパイシーなプラム、チャイの風味とともにセージ、カルダモン、リコリスのニュアンスが感じられる。親しみやすく、スパイスを伴うフィニッシュが印象的。◀**2021/12/31掲載**▶



### 2019 The Struie

上代価格 ¥8,000(税抜)

ザ ストゥレイ

JANコード:4543190603034

標高400~500メートルの高地に広がるイーデン・ヴァレーは、バロッサ・ヴァレーと比べると200~300メートル程の標高差があり、この標高の高さと1~2週間ほど遅い収穫パターンにより、低いpH値と高い酸を特徴とするエレガントで引き締まったストラクチャーを持つシラーズを生みます。ストゥレイは、バロッサ・ヴァレー特有の力強く濃厚な果実味とイーデン・ヴァレーのエレガンスが見事に融合した味わいが特徴です。

■**テクニカル情報**■ 産地:バロッサ(サブリージョン:バロッサヴァレー/イーデン・ヴァレー) 品種:シラーズ100% 樹齢:50年 Alc:15% pH:3.61 酸:5.87g/L 収穫時期:3/2-4/3 醸造:乾地農法で育った樹齢の古い古樹から丹念に手摘みで選定したブドウを収穫区画ごとに新樽(20%)とシーズニングしたフレンチオークの樽で20ヶ月熟成させた後ブレンド。ブレンド比率:バロッサヴァレー92%、イーデン・ヴァレー8%

■**コメント**■ 外観は深みのある紫色。素晴らしく香り豊かなワインで、プラムや黒系果実、黒鉛、ミネラルを思わせる濃厚なアロマがあります。味わいは、濃厚で、重層的に広がるダークチョコレートの風味とともにプラムやブラックベリー、ブルーベリー、スミレ、スパイスのニュアンスが果実の味わいに更なるエレガンスとハリを添え、長い余韻を生み出しています。柔らかさを備えながらもしっかりと目の詰まったタンニンが、長期熟成に耐えうる力強い骨格と凝縮感のある果実味をもたらしています。15~20年は熟成の効くワインです。

★**パーカーポイント94点**:新樽率20%のフレンチオーク樽で20ヶ月間の熟成を経たこのワインは、非常に深い色合いを呈し、鉛筆の削りかすやブルーベリー、ベーキングスパイスのアロマを持つ。2019年は、印象的だった2018年よりもさらに力強いフルボディの味わいで、初めから終わりまで一貫してしなやかさと滑らかさが感じられる。甘草とあたたかみのあるニュアンスが円熟した味わいを際立たせている。

◀**飲み頃:2021-2035年 | 2021/7/1掲載**▶ 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター92点**★**ジェームズ・サックリング92点**

★**ワインエンスージアスト94点** ★**ジャンシス・ロビンソン16.5/20点**



## 2015 The Factor 2018 The Factor

上代価格 ¥16,500(税抜)  
上代価格 ¥18,000(税抜)

ザ・ファクター

JANコード: 4543190603232(2015VT), 4543190603430 (2018VT)

2015VT がジェームズ・サックリングが選ぶ 2018 年オーストラリア・ワイントップ 100 選出! (スコア:97 点 / 順位:15 位)

スコットランド高地の土地管理者を、「ファクター」と呼びます。ザ・ファクターは、バロッサの古樹とその栽培に心血を注ぐ作り手達へのオマージュです。ストウルの華やかさやエレガンスとは対照的に、男性的な力強さとダークチョコレートの風味が特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:ゴメルサル、クロンドルフ、マランガ) 品種:シラーズ 100%

醸造:新樽率 40%のフレンチオークの樽で 2 年熟成させた後ブレンドし、無ろ過・無清澄で瓶詰。古樹はタンニンが強いので、新樽率を上げることでバランスをとっています。

【2015VT】Alc:15% pH:3.68 酸:6.56g/L 収穫:2/17~3/30

【2018VT】Alc:15% pH:3.60 酸:5.97g/L 収穫:3/15~4/4

■2015・2018 コメント■ 主にバロッサのゴメルサルとマランガで収穫されたシラーズを使用。重厚なテクスチャー、芳醇な味わい、仄かなオリブ・タブナード、サドル・レザー、ミネラルの香りが特徴的です。円熟したプラムや野生のブラックベリー、ブラックチョコレート、スパイスを思わせるアロマとエスプレッソ・ローストと熟れたブラックベリー、ハマアカザの香りを核とする暗く深みのあるニュアンスが溶け合います。どっしりとした重厚で凝縮感のある味わいを湛えた贅沢なワイン。幾年にもわたる長期熟成が効き、魅惑的で芳醇な果実味がゆっくりと発展してゆきます。



2015VT★パーカーポイント96点:ザ・ファクターの2015年が持つフローラルで旨味のある複雑なアロマは、飲む者を病みつきにさせる。主に樽齢の古いオークで熟成させたシラーズ 100%のワインで、スマイルの花、ヒッコリーの燻製香、ミント、ブルーベリー、モカの香りが特徴的だ。フルボディだがしっかりと骨格を備え、引き締まったタンニンと酸がシャープな切れ味と余韻の長い後味を添える。今すでに飲みやすい味わいだが、10年以上は熟成が効く。《飲み頃:2020-2035年 | 2018/3/30 掲載》

2015VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター95点 ★ジェームズ・サックリング97点 ★ワインエンスージアスト95点

2018VT★パーカーポイント96点:凝縮感としっかりとしたストラクチャーを備えたシラーズで、20年は熟成が効くだろう。ヒマラヤ杉の削り粉やバニラのアロマが香り立つ。フルボディの味わいで、熟したブラックベリーやマルベリーの風味に加えてベーキングスパイスのニュアンスが広がっていく。複雑さと堅牢さを兼備し、焦点の定まった長い後味を持つ長期熟成タイプのこのワインは、あと5年程で最高の状態に達するだろう。

《飲み頃:2025-2040年 | 2021/7/1 掲載》 2018VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター94点 ★ジェームズ・サックリング98点

★ワインエンスージアスト95点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点

## 2015 Descendant

上代価格 ¥18,000(税抜)

ディセendant

JANコード: 4543190603225

ディセendant(末裔)と名付けられたこのワインは、ラン・リグの畑に育つ古樹の切り苗を植樹し、ラン・リグのブレンド用に圧搾したヴィオニエの果皮を利用、更に前年にラン・リグの熟成に使われた樽を使用して作る、正にラン・リグの「末裔」とも言えるワインです。

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:マランガ) 品種:シラーズ 92%、ヴィオニエ 8% 植樹:ランリグの畑の切り苗を1994年に植樹 Alc:15% pH:3.65 酸:5.96g/L 収穫日:3/26 醸造:ラン・リグのブレンド用に圧搾したヴィオニエの果皮の上でシラーズを破碎・搾汁し7~10日間発酵させた後、ラン・リグの熟成に使われた2年物の樽で18カ月熟成。

■コメント■ 濃厚で香り豊かな果実味に、ラヴェンダーやスパイスの風味が幾層にも層を成して感じられます。ダークチェリーやブルーベリーを思わせる重厚な果実味が白桃やスパイス、シナモンの仄かなニュアンスと共に美しく溶け合い、見事な一体感を見せます。素晴らしく凝縮感のあるフルボディで、柔らかくしなやかなタンニンを湛えた滑らかな口当たり。見事なバランスと熟成力を備えており、少なくとも5年間のセラー熟成を経ることでその真価を発揮します。15年以上は熟成の効く長期熟成型のワインです。

★パーカーポイント93点:2015年のディセendantはフルボディで、黒いベリー系果実やプラムを思わせる果実味に、焦げ付いた大地の香り、ブラック・オリブ、炙った肉の香りが層を成すようにして現れる。芳醇で凝縮感のある重厚な味わいがグラスの中でゆっくりと発展してゆき、仄かなリコリスや胡椒のニュアンスが香る硬質でしっかりとした後味を生む。《飲み頃:2020-2030年 | 2018/3/30 掲載》

他誌評価:★ジェームズ・サックリング95点 ★ワインスペクテーター89点 ★ワインエンスージアスト92点



## 2012 Run Rig [1.5L]

上代価格 ¥70,000(税抜)

ランリグ

JANコード: 4543190602839

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:リンドック、ローランドフラット、セッパルツフィールド、グリーノック、モッパ、エベニーザ) 平均樹齢:122年 平均収量:14hl/ha 醸造:6つの畑から収穫されたシラーズのブレンド。収穫区画ごとに優しく除梗して木製とコンクリート製の開放型発酵槽で6~7日間マセラシオン。バスケットプレスでやさしく圧搾し、新樽と2~3年物のフレンチオークのバリックで自然にマロラクティック発酵。6ヶ月後に澱引きし、細かな澱と共に30ヶ月熟成させ、瓶詰前にブレンド。

品種:シラーズ98.5% ヴィオニエ1.5% 新樽率:50% Alc:15.5% pH:3.74 酸:6.51g/L 収穫:2/29~4/5

■コメント■ 2012年はバロッサ・ヴァレーにとって最高のヴィンテージ。冷涼な天候の影響で長い時間をかけて熟した果実は、ラズベリー、アプリコット、クレーム・ド・カシスの豊かなアロマに、ブラックオリブとチェリーの仄かな香りが層を成して表れます。濃厚で深みのある滑らかな味わい。深紅のチェリー、クローヴ、スマイル、甘草の香りが甘いスパイスとシナモンの風味と絡み合い、プラム、アーモンド、土、ブラックベリー、コショウの風味へと変化していきます。表情豊かな果実味、長い余韻、端正なバランスが特徴です。数年寝かせることで、更に美しく成長してゆきます。

★パーカーポイント99点:トルブレックのフラッグシップワインが持つ一貫したクオリティは、時間の経過によってのみ向上してゆくように思える。2012年のランリグは、フローラルで鮮やかなアロマが贅沢に香り、赤いベリー系果実の凝縮した果実味を湛えた重量感のある濃厚な味わいが口内を満たす。口当たりしなやかでシルキーなタンニンが感じられる。今まさに美味な味わいが楽しめるが、少なくとも2035年頃までは、エレガントに成熟を続けてゆく。《飲み頃:2018-2035年 | 2018/9/1 掲載》

他誌評価:★ワインスペクテーター95点 ★ワインエンスージアスト97点 ★ヴィノス94点 ★ジャンシス・ロビンソン16.5/20点

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## ザ・レアーデ

JANコード: 4543190603256(2013)/4543190603324(2015)/4543190603362(2016)

2013VT:ジェームズ・サックリングが選ぶ 2018 年オーストラリア・ワイントップ 100 選出!(97 点) スコットランドの言葉で「レアーデ」とは、莊園領主を意味します。パロッサ・ヴァレーのマランガでマルコム・セペルト氏が所有するグデナンブレイという単一畑から収穫。この領主の依頼に応じてトルブレックがマルコム個人のためにワインを作り始めたのは 2003 年のことで、2005 年からこの畑のブドウを買い上げてワインを作るようになりました。こうして生まれたザ・レアーデは、「魔法の樽」として知られるトロンセの森でとれたドミニク・ローランの樽で3年熟成させ、初回ヴィンテージでパーカーポイント100点を獲得。今や最も高価なオーストラリアワインとして知られています。



■テクニカル情報■ 産地:パロッサヴァレー(マランガ地区のグデナンブレイ・ヴィンヤード) 品種:シラーズ 100% 植樹:1958 年 土壌:石灰岩質土壌に赤粘土とローム層が連なる 醸造:ブドウは丁寧に除梗し、木樽とコンクリートの開放型発酵槽で日に2回モニタージュを施しながら6-7日間マセラシオン。その後バスケットプレスで8時間かけて丁寧に搾り、ステンレスタンクで一次発酵させた後、「魔法の樽」として知られるドミニク・ローランの新樽(フレンチオーク)で一定の温度に保ちながら36ヶ月熟成。樽香と果実味が完全に一体となってから個々の樽をブレンドし、無濾過・無清澄で瓶詰め。リリース前に更に24ヶ月瓶内熟成。

【2013VT】 Alc:15% pH:3.54 酸:7.05g/L 収穫日:2/22

【2015VT】 Alc:15.5% pH:3.51 酸:6.48g/L 収穫日:2/19

【2016VT】 Alc:15.5% pH:3.61 酸:6.23g/L 収穫日:2/19

■2013 コメント■ 濃厚で芳醇な黒果実の陶酔させるようなアロマに、ダークチョコレート、スパイス、肉の香りを湛えた熟成香が旨味のある切れ味を添えます。リキュールを思わせる贅沢で凝縮感のある味わいは、リコリスや円熟したブラックベリー、ダークプラム、ブラックチェリーの風味を湛え、フィニッシュに向かって次第にダークチョコレートやモカの風味へと発展し、仄かな燻製肉やスパイスのニュアンスが余韻に広がります。タイトに引き締まったタンニンと豊かな樽香を湛えた2013年は、2012年のリッチさとエレガンスを全て備えつつ、素晴らしい複雑味と細部までくっきりとした精細で緻密な味わいを兼ね備え、20年以上にわたって美しく進化を遂げてゆく卓越したワインです。

2013VT★パーカーポイント97点:否定しようのない圧倒的な力強さと濃厚な凝縮感。果実味が実に印象深く、贅沢なオークの風味にヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを湛えている。焼きスパイスやリコリス、胡椒を思わせる複雑味のある香りが、クリスマスケーキのような贅沢な味わいに趣のあるニュアンスを添え、旨味のある後味がどこまでも続く。実に秀逸なワイン。《飲み頃:2020-2030年 | 2018/3/30掲載》

■2015 コメント■ サツマプラムやブラックベリー、桑の実などを思わせる濃厚でリッチな黒果実の重厚なアロマが、ダークチョコレートやスパイス、セイボリーの香りが溶け合う複雑味のあるブーケと共に豊かに溢れます。味わいはリッチで濃縮感があり、リコリスや熟れたブラックベリー、ダークプラムやブラックチェリーのフレーバーが感じられ、次第にダークチョコレートやモカ、シナモン、スパイスの風味へと発展してゆきます。タイトに引き締まったタンニンと豊かなオークの香りがしっかりと感じられる2015年ヴィンテージは、従来のレアーデが持つ贅沢さとエレガンスを表現しつつ、更なる複雑さ、緻密さ、傑出した長期熟成ポテンシャルを兼ね備え、間違いなく今後20~30年にわたってエレガントに熟成してゆくでしょう。

2015VT★パーカーポイント97点:トルブレックの2015年ザ・レアーデは、クリスマス・スパイスや熟れたプラム、ヴァニラ、ヒッコリーのウッドスモークやメイプルシロップの香りを持つ炸裂するようなアロマが香る。果実とオークの風味が豊かにに満ちた大ぶりのワインで、ヴェルヴェットのような滑らかさを持つフルボディのリッチな味わい。後味は食後のデザートのように甘美で余韻が長く、焼いたココナッツやシナモン・シュトロイゼルのニュアンスが仄かに香る。より旨味のあるレアーデを味わいたければ開栓前に10年ほど寝かせると良い。《飲み頃:2020-2040年 | 2019/11/28掲載》

■2016 コメント■ サツマプラム、ブラックベリー、桑の実を想起させる豊かな黒果実の力強く洗練されたアロマに加えて、カカオ豆とロースト・エスプレッソのニュアンスが感じられます。シナモンやリコリスのような魅力的なスパイスと湿った土、ユーカリの香りが溶け合い、ワインに複雑さを添えています。味わいはリッチで濃縮感があり、丸みのある柔らかいタンニンと包み込むような口当たりが特徴です。引き締まったタンニンと豊かなコクが感じられ、バランスの良い樽香と酸味が見事に調和し、長い余韻を生み出しています。今後30~50年に渡ってエレガントに熟成してゆくでしょう。

2016VT★パーカーポイント98点:長期間の樽熟成を経てリリースされたばかりのこのワインは、スモーク、杉、メントール、ベーキングスパイスのアロマを纏った樽香がしっかりと感じられる。桑の実やイタリア産のプラムを想起させる豊かな果実が広がり、仄かに甘さを感じる風味がブラックオリーブ、甘草、キャラメリゼした肉のニュアンスと調和し後味に広がる。瓶の中でもう数年寝かせると、樽のニュアンスと果実味が一体化し、より完璧で調和のとれたワインとなるであろう。《飲み頃:2023-2040年 | 2021/7/1掲載》

他誌評価:2013VT★ジェームズ・サックリング97点 ★ワインスペクテーター94点 2015VT★ジェームズ・サックリング98点

2016VT★ジェームズ・サックリング99点 ★ワインスペクテーター96点 ★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点