

# Delta Wine Company

デルタ・ワイン・カンパニー

冷涼な気候が育むエレガントなピノ&凝縮感のあるミネラリーなソーヴィニヨン・ブラン



1846年、コンスタンティン・ディロンによりニュージーランドのマールボロ地方ワイラウ・ヴァレー南部にデルタ農園が創設されました。この広大な土地は、空中から見下ろすとギリシャ文字のデルタ「Δ」に似ているため、「デルタ」と名付けられました。この農園が2000年にワイン界のプロフェッショナルとして名高い3名の著名人の手に渡り、デルタ・ワイン・カンパニーが設立されました。

創設者の1人は、ロンドンに本拠地を置くアメリカ人のインポーターでマスター・オブ・ワインのデビッド・グリーブ。もう1人がフランス、イタリア、ニュージーランドなどで国際的に活躍するフライング・ワインメーカーのマット・トムスン。そして個人栽培家のニール・イボットソン。この3人がマールボロのテロワールに可能性を見出し、ブドウ栽培に理想的な土地を探し出して良質なブルゴーニュのピノ・ノワール(ディジョン・クローン)をデルタ・ヴィンヤードに初めて植樹した時から、「マールボロならではのハイクオリティなワインを作る」という大プロジェクトがスタートしました。3名の創業者たちは、ユニークで上質なワインを作るべく、デルタ・ワインに惜しみなく投資を行い、少量生産で非常に高品質なワイン作りを実現させました。現在、単独でデルタ・ワインのオーナーを務めるエグゼクティブ・ディレクターのニール・イボットソンは、ニュージーランドでワイン作りが始まった初期の頃からブドウ栽培を始めた個人栽培家の1人で、彼が最初にマールボロにブドウを植樹したのは1978年に遡ります。



ピノ・ノワールの単一畑から始まったデルタ・ワイン・カンパニーは、マールボロ周辺のユニークな特性を持つ葡萄畑を少しずつ買い足しながら徐々に拡大し、今やデルタの自社畑は、マールボロのワイラウ・ヴァレーから、ホークス・ベイのギムブレット・グラヴェル地区まで広範囲に及びます。マールボロでは、土壌のタイプが場所によってかなり異なるため、それぞれのブドウ品種の栽培に最も適した土壌を持つ最高の土地を選ぶことが、デルタが新たな畑を購入する際に守り抜いている哲学です。



■ピノ・ノワールの畑■ プレンナムの西側に広がるデルタ農園は、1846年にコンスタン・ディロンによって創設されました。デルタ・ワイン・カンパニーが2000年にこの土地を購入し、ピノ・ノワールを植樹する以前は、標高の高い広大な丘陵地という地形を生かし、酪農業や羊の放牧、飛行機の滑走路など実に様々な用途に使用されていました。マールボロは、ワイラウ川の両岸に丘陵地があり、デルタ・ヴィンヤードは、その丘陵地のふもとに位置しています。土壌は主に粘土質の痩せた土壌で、ピノ・ノワールの栽培に非常に適しています。この葡萄畑には、4種類のピノ・ノワールのクローンが植樹されています。ワイラウ・ヴァレーは、非常に寒冷な地域ですが、デルタ・ヴィンヤードは、丘陵状の地形が霜を防いでくれるため、病害リスクが低いのが特徴です。



■ソーヴィニヨン・ブランの畑■ ソーヴィニヨン・ブランの畑は、マールボロの海岸近くに位置するため、周辺地域よりも夜間の気温が寒冷で、下層土は、その昔川底だったため砂質で大変水はけに優れています。河川の氾濫により堆積した肥沃なシルト(沈泥)がマイクロ・ミネラルを豊かに含んだ肥沃で水はけの良い土壌を形成しています。他のワイナリーがソーヴィニヨン・ブランを栽培しているエリアが主にワイラウ・ヴァレー寄りなのに対し、デルタの畑は海に近いので、土壌が海洋性ミネラルを豊かに含み、仄かな塩の風味と豊かなミネラルがワインの香りや味わいに現れ、マールボロのソーヴィニヨン・ブランの中でも個性の光る良質なワインに仕上がります。

■主任醸造家ヘザー・スチュワート■ 2015年よりデルタ・ワインの醸造チームに加わり、2017年から主任醸造家を務めるヘザー・スチュワートは、旅をこよなく愛し、常に自らの情熱を追い続けることを厭わない多才な女性で、大学では芸術史を学び、心理学の理学修士を修得。マールボロで初めてブドウの収穫を手伝った時ワイン作りで魅了され、ワインの世界に足を踏み入れました。ニュージーランドのホークス・ベイで醸造学の学士を修得した後、マールボロのサン・クレア・ファミリー・エステートで10年間ワイン作りの仕事に従事し、トスカーナのキアンティ・クラシコやカリフォルニアのサンタ・イネス・ヴァレーにあるブティック・ワイナリーでワイン作りの幅広い知識と経験を養ってきました。ニュージーランド北島オークランドのハイビスカス・コースト生まれのヘザーは、大の旅行好きで、余暇には世界中を旅して回り、様々な国の芸術や音楽、食文化、マリンスポーツに親しんでいます。マールボロという土地への愛着心も強く、地元の料理とワインに対する情熱は人一倍です。



## ■主なワインコンクール受賞歴■

2016年 Delta Pinot Noir 2014 ソムリエ・ワイン・アワード・ロンドンで金賞  
Delta Pinot Noir 2015 ニュージーランド国際ワイン・ショーで金賞  
Delta Sauvignon Blanc 2015 ソムリエ・ワイン・アワード、デキャンタ・ワイン・アワード、ロイヤル・イースターショー・ワイン・アワード銀賞

Hatters Hill Pinot Noir 2012 ソムリエ・ワイン・アワード・ロンドン、ロイヤル・イースターショー・ワイン・アワードで銀賞

2017年 Hatters Hill Pinot Noir 2015 ロイヤル・イースターショー・ワイン・アワード金賞  
Hatters Hill Pinot Noir 2016 ニュージーランド・インターナショナル・ワイン・ショー金賞

2018年 Delta Sauvignon Blanc 2017 チャイナ・ワイン&スピリッツ・アワード金賞  
Delta Sauvignon Blanc 2017 ロンドン・ソムリエ・ワイン・アワード金賞

2019年 Hatters Hill Pinot Noir 2017 インターナショナル・クール・クライメット・ワインズ・ショー金賞  
Hatters Hill Pinot Noir 2017 シドニー国際ワイン・コンペティションでブルー・ゴールド賞  
Hatters Hill Pinot Noir 2017 インターナショナル・ワイン・チャレンジでマールボロ・ピノ・ノワール・トロフィー(最高賞)



レイモンド・チャン・レビュー5つ星獲得ワイン:Hatters Hill Pinot Noir 2012&2015

ワインオービット・レビュー5つ星獲得ワイン:Delta Sauvignon Blanc 2016, Hatters Hill Pinot Noir 2015&2016

■2019 ヴィンテージ情報■ 春の冷涼な気候で開花時期が延び、房と房の間に適度な隙間が出来ました。ブドウの生育期間が長く非常に温暖で、低収量のため果実味が濃厚さを増し、果実の風味、酸、熟れ具合が理想的なバランスに達するまで絶え間なく経過観察が続けられました。

## 2019 Delta Sauvignon Blanc

上代価格 ¥2,500(税別)

### デルタ・ソーヴィニオン・ブラン

チャイナ・ワイン&スピリッツ・アワード 2019 ダブル金賞！(2018VT) ディロンズ・ポイントは、海に近いので夜間は涼しく、土壌は水はけに優れ、海洋性ミネラルを豊かに含むため、この土地で育つソーヴィニオン・ブランは、凝縮感のあるエレガントな果実味に海塩の風味が仄かに香る滑らかなミネラル香を湛えています。ホタテやムール貝など海の幸と抜群の相性を持つ白ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ニュージーランド南島/マールボロ(GI) サブリージョン:ワイラウ・ヴァレー下流域/ディロンズ・ポイント  
品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%(単一畑) 土壌:海洋性ミネラルに富む沖積土壌 醸造:早朝の涼しい時間帯に機械で収穫・除梗。スキンコンタクトを最小限に抑えるため、すぐ圧搾。ダブルパーージュして澱引きし、ステンレスタンクで3週間、12℃で低温発酵させてフレッシュな果実味を引き出し、無濾過・無清澄で瓶詰。★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

【2019VT】 Alc:13% 残糖:1.9g/L 酸:5.6g/L pH:3.36 【2018VT】 Alc:13% 残糖:2.5g/L 酸:6.9g/L pH:3.42

★相性料理★ 少量の油で炒めた帆立貝、柔らかい山羊のチーズ、マールボロ産のムール貝。



■2019VT コメント■ 外観は、淡く青みを帯びたレモンイエローを湛え、グレープフルーツ、黒スグリ、ピリリとしたレモンピールのアロマが香ります。味わいは濃厚で重量感があり、黒スグリやレモンの果皮のニュアンスが感じられ、塩味のあるミネラルが後味に広がります。

## 2019 Delta Chardonnay

上代価格 ¥2,500(税別)

### デルタ・シャルドネ

白桃やバニラ、スパイス、スパイスを塗したキャラメルニュアンスが仄かに香るエレガントで洗練されたスタイルを持つシャルドネです。

■テクニカル情報■ 産地:ニュージーランド南島/マールボロ(GI) サブリージョン:ワイラウ・ヴァレー下流域 土壌:肥沃な粘土質  
品種:シャルドネ 100%(クローン 15) 醸造:冷涼な夜間に機械で収穫し、圧搾後軽くダブルパーージュ。シーズニングしたフレンチオークとアメリカンオークで樽発酵させ、マロラクティック発酵後、定期的にバトナージュしながら樽熟成。瓶詰前に軽くろ過・清澄。

【2019VT】 Alc:13.0% 残糖:1.9g/L 酸:5.6g/L pH:3.36 ★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

★相性料理★ 旨味のあるローストチキンや鶏肉グリル、山羊のチーズ、表面を軽く焦がした白身の魚、クリーミーなベイクド・ポテト。

■2019VT コメント■ 外観は、淡く青みを帯びた金色。熟れたイチジク、レモンの皮、バニラの鞆のアロマが香ります。フレッシュなイチジクや熟れた核果実を思わせるフルーティでバランスの良い味わいでバニラ・スパイスとキャラメルの仄かな風味が後味に広がります。



## 2019 Delta Pinot Noir

上代価格 ¥3,000(税別)

### デルタ・ピノ・ノワール

マールボロ・ワイン・ショー金賞、ニュージーランド・ワインズとレイモンド・チャン・ワイン・レビューで4つ星獲得！(2017VT)

赤果実のピュアな果実味が際立つ薫り高くフルーティなワイン。適温で熟成させることで複雑味を増し、5年程の熟成が効きます。

■テクニカル情報■ 産地:ニュージーランド南島/マールボロ(GI) サブリージョン:ワイラウ・ヴァレー南部 品種:ピノ・ノワール 100%(クローン 115・777) 土壌:粘土質 植樹:2002年(複数区画) 醸造:区画ごとに個別醸造。発酵前に4日間低温マセラシオンさせ、養殖酵母で日に6-8回ビジャージュしながら発酵。圧搾してダブルパーージュで大きな澱を取り除き、シーズニングしたフレンチオークのバリックとステンレスタンクでマロラクティック発酵。瓶詰前にブレンド。★ベジタリアン・フレンドリー★(卵白使用/動物性油不使用)

【2019VT】 Alc:13.5% 残糖:0.4g/L pH:3.54 酸:6.0g/L 【2017VT】 Alc:13.5% 残糖:0.0g/L pH:3.53 酸:5.6g/L

★相性料理★ スプリング・ラムやローストした根菜類(ニンジン、サツマイモ、ゴボウ、馬鈴薯、カブなど)。

■2019 VT コメント■ 外観はルビーレッド。赤いベリー系果実やドライタイム、黒いオリーブのアロマが香ります。リッチでフルーティなフルボディで熟れたトマトやラズベリー、黒果実の風味が溶け合います。バランスの良い酸ときめ細やかなタンニンを湛えた骨格の良い味わい。リリース直後は、フレッシュで鮮やかな赤いベリーのアロマが生き生きと感じられ、熟成を重ねるにつれて円熟感を増してゆきます。複雑なオークのニュアンスがトースト香を帯びた長い余韻を生みます。

