

# Noon Winery

ヌーン ワイナリー

『人生は短いから、ヌーンのワインを飲まないわけにはいかない』  
(ワインアドヴォケート#135 ロバート・パーカーJr.)

ヌーンは、南オーストラリアのマクラレン・ヴェールで赤ワインのみを生産する家族経営のワイナリーです。リリースしてから僅か数週間で全て売り切れてしまうヌーンのワインは、南オーストラリア州はもちろん、オーストラリア全土に熱狂的なファンが存在します。正に「カルトワイン」という言葉が似つかわしいワイナリーです。

ドリュー・ヌーンとレーガン・ヌーン夫妻が、ドリューの父親デイヴィッド・ヌーンにより1976年に創設されたこの小さなワイナリーを引き継いだのは、1996年のことでした。ブレ・フィロキセラの自根の古樹から主に収穫しているため、非常に豊かなミネラルと凝縮された厚みのあるフルボディの味わいが特徴です。人の手による干渉を最小限に抑え、自然とテロワールの力を生かしたワイン作りを継続しています。

マクラレン・ヴェールとラングホーン・クリークでブドウを栽培しています。

マクラレン・ヴェール: 1934~1943年にかけて植樹されたグルナッシュが4ヘクタール、1990年代後半以降に植樹されたグラシアーノとシラーズが1.6ヘクタール。

ラングホーン・クリーク(友人の所有畑): 1960年代に植樹されたシラーズが1.6ヘクタール、1970年代植樹のカベルネが1.2ヘクタール。

1998年にはグラシアーノが植樹され、2008年ヴィンテージよりエクリプスにブレンドされています。粘土・ローム質土壌に育つ古樹は、濃厚で凝縮感のあるギリシャ彫刻のように彫りの深いワインを生み出します。ロバート・パーカーも常に90点以上の高いポイントを付け、こんな名言を漏らしています。「人生は短いから、ドリューとレーガンの造るヌーンを飲まないわけにはいかない。」

■2022 ヴィンテージ情報■ 非常に素晴らしいヴィンテージ。ブドウの生育が順調に進み、高品質のブドウから秀逸なワインが出来ました。



## 2022 Noon Eclipse

上代価格 ¥13,000 (税別)

ヌーン エクリプス

JANコード: 4543190603782

■テクニカル情報■ 産地: 南オーストラリア州マクラレン・ヴェール 品種: グルナッシュ 81%、シラーズ 14%、グラシアーノ 5%  
土壌: 深く堆積した粘土質のローム土壌 畑面積: 2.4ha + 1.6ha (グルナッシュ)、1.6ha (シラーズ&グラシアーノ)

スクリュューキャップ仕様

植樹: 1934年/1943年(グルナッシュ)、2001年(シラーズ)、1999年(グラシアーノ) 醸造: 手摘みで収穫した後、小型の開放型発酵槽でピジャージュしながら発酵させ、色素とタンニンを抽出。圧搾は小さなバスケット・プレスを使い、苦味や渋みを抑えるため手作業で優しく圧搾。熟成はシーズニングしたフレンチオークとアメリカンオークの300Lの小樽とフドルサイズの大樽で18ヶ月熟成。  
年間生産量: 平均700~800ケース

■生産者コメント■ 2022年のエクリプスは綺麗な赤色を呈しています。ブドウを破碎してすぐに深みのある色合いがはっきりと見て取れました。とても魅力的なアロマを持ち、熟したレッド・ベリーの香りに溢れ、スパイスや森の下のニュアンスが香ります。深みのある味わいが口中の隅々まで行き渡り、リッチで堅牢な後味がどこまでも続きます。今飲んででも美味しく味わえますが、今後10年以上熟成させても楽しめるでしょう。

■相性料理■ 香辛料とニンクで濃く味付けしたチョリソ・ソーセージ、アンチョビ、オリーブ、地中海料理などの濃厚な料理と抜群の相性です。収穫から1~4年間は、野兔やアヒル肉を使った濃厚な鍋料理、特に濃厚で複雑な盛り合わせのボリューム感のある食事とよく合う一方、熟成させたヌーン・エクリプスは、チップスを添えた炭火焼ステーキやロースト・チキンなど、風味が強くシンプルな盛り合わせの食事とよく合います。(※サーブする前にデキャンタージュしてワインを開かせることで最高の味わいが楽しめます。)

★ジェームス・サックリング 93点: 南オーストラリアの他の地域と同様、ここで育つグルナッシュはかなり有望だ。樹齢が高いものの、なだらかな場所で栽培されているため、クラレンドンやブルーイット・スプリングスのような高地で作られるミネラルに富んだワインよりも心地よく、リッチな味わいに仕上がっている。ダークチェリーやリコリスの根、ザクロ、キルシュの風味が広がる。まろやかなタンニンを伴う贅沢で柔らかな味わい。全房由来のコショウのようなニュアンスが長く続く。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。◀2023/10/9 掲載▶



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2022 Noon Reserve Shiraz

ヌーン リザーブ シラーズ

上代価格 ¥13,000(税別)

JAN コード: 4543190603799

ヌーン・リザーブ・シラーズは、1997年の初回ヴィンテージ以来、毎年ラングホーン・クリークにボレット家が所有する1.6haの単一区画(トゥエンティ・ロウズ・ブロック)より収穫しています。芳醇で濃厚な味わいのフルボディで、若いうちから楽しめますが、特に長期セラー熟成に適したワインと言えるでしょう。

スクリューキャップ仕様

■**テクニカル情報**■ 産地:南オーストラリア州ラングホーン・クリーク(単一区画) 品種:シラーズ 100% 畑面積:1.6ha

土壌:深く堆積した粘土質のローム土壌 醸造:手摘みで収穫し、小型の開放型発酵槽でピジャージュしながら10~20日間かけて発酵させ、自然な色とタンニンを抽出。圧搾は小さなバスケット・プレスで苦味や渋みを出さないよう手作業で優しく圧搾。アメリカンオークとフレンチオーク(300L)で18ヶ月熟成(新樽率30~40%)。年間生産量:平均750~850ケース

■**生産者コメント**■ この年は、しっかりとしたストラクチャーを持つ恰幅の良いフルボディのワインができました。この特徴は2022年の全ての赤ワインに共通しており、長期熟成に耐えうるポテンシャルを持ち合わせています。ダークベリーやスパイスを思わせる濃厚なアロマに、心地良い糖蜜のニュアンスが香ります。豊かな風味とリッチな質感を備えた魅力的なワインで、そのスケールの大きさにも関わらず、バランスが良く、長い余韻が印象的です。過去最高のリザーブ・シラーズになるかもしれません。2035年頃まで美味しく味わえるでしょう。

■**相性料理**■ 酒齢の若いうちは、子羊のスネ肉やオツ・ブーコ(仔牛の骨付きスネ肉と野菜の白ワイン煮込み)などの味の強い料理と特によく合います。熟成するにつれてタンニンが円やかになり、複雑味が出てくるため、牛のTボーンや熟成させたランプステーキなど、よりシンプルで高級感のある料理とよくマッチします。また、醤油や赤ワインで味付けした料理やボルチーニ茸を使った料理等とも抜群の相性です。少なくともサーブの30分前にデキャンター・ジュしておくことをお勧めします。若いヴィンテージであれば、もう少し時間を置く必要があります。

★**ジェームス・サックリング 93点**:ラングホーン・クリーク由来の塩気が感じられるフルボディのシラーズ。ブルーベリーやヨード、ブルドポーク、クローブ、アニス、挽いたコショウのアロマが広がる。口中に綺麗に広がる恰幅の良いフィニッシュが印象的。活力を湛えた飲み心地の良いワインだが、正確さと見事なエレガンスを備えている。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。<<2023/10/9 掲載>>



## 2022 Noon Reserve Cabernet

ヌーン リザーブ カベルネ

上代価格 ¥13,000(税別)

JAN コード: 4543190603805

ラングホーン・クリークのリザーブ・カベルネの畑(フルーツ・ツリーとメイン・ロード・ブロック)は、地中に水分を蓄え易い厚い粘土質の土壌と冷涼な気候のお蔭でブドウがゆっくりと熟するため、円熟したブラックベリーの芳醇な果実味とフルボディの味わいが特徴的です。この味わいを出すため、ブドウが十分に熟れるのを待って収穫します。ヌーンが作るワインの中で最も長期熟成に適したワインです。

スクリューキャップ仕様

■**テクニカル情報**■ 産地:南オーストラリア州ラングホーン・クリーク(2区画) 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 100% 畑面積:1.2ha 植樹:1972年 土壌:深く堆積した水はけの良い粘土質のローム土壌 醸造:発酵槽で頻繁にピジャージュを行いながら発酵させ、ブドウの種と果皮から色素とタンニンを抽出。発酵後、バスケット・プレスを使い手作業で圧搾。225Lのフレンチオークの樽(新樽率約35%)で18ヶ月熟成。年間生産量:平均500~700ケース

■**生産者コメント**■ 実に素晴らしいワイン。カベルネ果実の鮮やかなアロマはとて心地よく、濃厚でピュアさを湛えています。フルボディであるものの重すぎることなく、豊かな味わいが口中に広がります。深みと複雑性を備えながらも、むしろエレガントでクールな印象です。しっかりとしたタンニンが長い余韻を生み、長期熟成を期待させます。2035年頃まで美味しく味わえるでしょう。

■**相性料理**■ 子羊の脚やあばら肉のローストに、ローズマリー、ニンニク、炙った野菜などを添えた一品と最高の相性で、特に長く熟成させたカベルネほど良く合います。ハーブを詰めたロースト・チキンとも抜群の相性。サーブの30分前にデキャンター・ジュしておくことをお勧めします。

★**ジェームス・サックリング 94点**:リッチなカベルネだが軽やかさを感じる。オリーブ水、河口、ドライセージ、ガムリーフ、ダムソン(スモモ)を思わせる心地よい香りに包み込まれる。しなやかなタンニンを備え、庭に咲くハーブのような青々とした快活な香りが漂い、オーストラリアワインの特徴である贅沢なフィニッシュを持つ。早くから楽しめるが、熟成が楽しみなワインでもある。<<2023/10/9 掲載>>

