

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■ ブ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に魅了され、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、トスカナへのキアンティ・クラシコやカリフォルニアのサンタ・イネズ・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。



■2019年ヴィンテージ情報■ 春の冷涼な気候で開花時期が遅くなり、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。

■主な国際ワインコンクール受賞歴■

- 2015年 Hatters Hill Pinot Noir 2012 シドニー国際ワイン・コンペティション 金賞
- 2016年 Delta Pinot Noir 2014 ロンドン・ソムリエ・ワイン・アワード 金賞
Delta Pinot Noir 2015 ニュージーランド国際ワイン・ショー 金賞
- 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ime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 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(UK) マールボロ・ピノ・ノワール・トロフィー(最高賞)
Hatters Hill Pinot Noir 2017 モンディアル・デ・ピノ(スイス) 最高金賞
Delta Sauvignon Blanc 2018 チャイナ・ワイン&スピリッツ・アワード ダブル金賞
- 2020年 Delta Sauvignon Blanc 2019 サクラ・ワイン・アワード(日本) 金賞
Delta Pinot Noir 2019 ジャパン・ワイン・チャレンジ(日本) 金賞
- 2022年 Delta Chardonnay 2019 Delta Sauvignon Blanc 2020 サクラ・ワイン・アワード(日本) 金賞



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

Millésimes

2020 Delta Sauvignon Blanc

デルタ ソーヴィニオン ブラン

サクラ・ワイン・アワード 2022 金賞受賞！

上代価格 ¥2,500(税別)

JAN: 4543190800518

★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

ディロンズ・ポイントは、海に近いため夜間は涼しく、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。



【辛口/白】 産地: ニューゼaland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 Alc.: 13%
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。ダブルパーージュ後、低温で発酵し、澱引きを行う。 残糖: 1.8g/L 酸: 7.2g/L
pH: 3.18

★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。

■コメント■ 外観は、淡く青みを帯びたレモンイエロー色。グレープフルーツやピリリとしたレモンピールのアロマに仄かなミネラルのニュアンスが感じられます。味わいは濃厚で重量感があり、イラクサや柑橘類の風味とともにミネラル感が広がり、エレガントな後味へと続きます。

2019 Delta Chardonnay

デルタ シャルドネ

サクラ・ワイン・アワード 2022 金賞受賞！ ジャパン・ワイン・チャレンジ 2020 銀メダル受賞ワイン！

上代価格 ¥2,500(税別)

JAN: 4543190800686

★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

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。



【辛口/白】 産地: ニューゼaland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) Alc.: 13% 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。定期的にバトナージュしながら樽熟成。軽ろ過・清澄。
残糖: 0.8g/L 酸: 5.3g/L pH: 3.47

★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。

■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、バニラの鞘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味の仄かな風味が後味に広がります。

2019 Delta Pinot Noir

デルタ ピノ ノワール

ジャパン・ワイン・チャレンジ 2020 金メダル受賞ワイン！ 赤い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。

上代価格 ¥3,000(税別)

JAN: 4543190800600

★ベジタリアン・フレンドリー★(卵白使用/動物性油不使用)



【辛口/赤】 産地: ニューゼaland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 土壌: 粘土質
品種: ピノ・ノワール 100%(クローン 115・777) Alc.: 13.5% 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回ピ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。 残糖: 0.3g/L pH: 3.52 酸: 5.9g/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)。

■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。

2019 Delta Hatters Hill Pinot Noir

デルタ ハッターズ ヒル ピノ ノワール

ハッターズ・ヒル・ピノ・ノワールは、デルタ・ヴァインヤードの粘土質土壌が育むピノ・ノワールのリッチで複雑な味わいが余すところなく
引き出されたデルタのフラッグシップワイン。テロワールと醸造家の技巧が生み出し得る最高の表現を目指して造られたリッチで複雑
味のあるピノで、食事との相性が良く、中長期的な熟成ポテンシャルを備えています。

上代価格 ¥4,000(税別)

JAN: 4543190800617

ハッターズ・ヒルは、トム・ハッターというニューゼalandの民間伝承に登場する変わり者の名に由来を持ちます。トム・ハッターは、
1900年代初頭、マールボロで持てる時間の全てを果樹園の手入れに費やしたと言われており、2000年代初頭にデルタ・ワインの作り
手達は、マールボロのピノ・ノワールの品質向上に持てる力の全てを注ぎ、「ハッターみたいにイカてる」と揶揄されていました。

【辛口/赤】 産地: ニューゼaland南島/マールボロ(GI) サブリージョン: ワイラウ・ヴァレー Alc.: 13.5% 品種: ピノ・ノワール 100%
(クローン 115) 植樹: 2002年 土壌: 粘土質 醸造: 最高のブドウを手摘みで厳選し、破碎せず除梗。複雑味を出すため一部ホール
パンチ果汁使用。小型の開放型ステンレスタンクで5日間低温マセラシオン。優しくピジャージュしながら最高温度34°Cで発酵。圧搾
し果皮を取り除き、澱引きして新樽率33%のフレンチオークのバリックでマロラクティック発酵後、10ヶ月シュールリー熟成。卵白で軽
く清澄処理、必要最低限のろ過を施し瓶詰。

★相性料理★ 鴨肉のロースト、子羊の骨付きあばら肉、マッシュルーム・リゾットなどと抜群の相性です。



■コメント■ 黒果実を思わせる豊かな果実味、黒いオリーブや野生のタイムのニュアンス、滑らかな大地の香りがバランス良く香るリッチで円やかな
味わいのピノ・ノワール。ホールパンチ果汁を一部使用することで、フルーティなデルタ・ピノとはひと味違うエレガントな複雑味を出しています。