

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ーレン・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。

マクラーレン・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。

マクラーレン・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。」

■2020 ヴィンテージ情報■ 生育期は順調にスタートし、早い時期から雨が降り、5月は大雨に見舞われました。収穫に至るまでの数ヶ月間は、合計降水量が平均以下であったため、この雨は恵みの雨となりました。春は、気温の上昇とともに乾燥し、夏に入ると猛暑が続き、12月は、長年に渡る最高気温の記録を超える猛暑となり、アデレード・ヒルズでは40度を超えた日が4日間続き、強風も加わり山火事が発生した地域もありました。幸いなことにマクラーレン・ヴェールとラングホーン・クリークでは被害はありませんでした。この年の収穫量は、熱波の影響で減収となりました。グルナッシュの収量が平均以下であったため、結果としてエクリプスは例年の半分以下の生産量となりました。ラングホーン・クリークでは、春霜、開花時の強風、夏の乾燥と暑さが影響して過去最低の収量でした。しかしながら2020年のエクリプス、リザーブ シラーズ、リザーブ カベルネは、素晴らしい出来栄で、暖かく乾燥した年を反映した凝縮感のある風味豊かな味わいに仕上がっています。

2020 Noon Eclipse

上代価格 ¥12,000(税別)

ヌーン エクリプス

JAN: 4543190603409

■テクニカル情報■ 産地: 南オーストラリア州マクラーレン・ヴェール 品種: グルナッシュ 92%、シラーズ 8%

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)

植樹: 1934年/1943年(グルナッシュ)、2001年(シラーズ) 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■ 2020年のエクリプスは実に素晴らしい仕上がりです。この美しく芳醇な香りを嗅ぐと、自然と笑みがこぼれます。味わいは、最初に甘い果実味が感じられ、その後、しっかりとしたストラクチャーとともに豊かな風味が広がっていきます。ピノを想起させるようなスタイルですが、濃厚で重みのある味わいが特徴です。リリース後は、いつでも美味しく味わっていただけますが、時間をかけて熟成させるのもよいでしょう。

■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でワインを開かせることで最高の味わいが楽しめます。)



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

2020 Noon Reserve Shiraz

上代価格 ¥12,000(税別)

ヌーン リザーブ シラーズ

JAN: 4543190603416

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。

■**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**■ 2020年は収量が少なく、凝縮感を湛えた小粒の実からリザーブ・シラーズが造られました。味わいは、深みとともに堅牢なタンニンを伴う長い余韻が続きます。恰幅の良さだけでなく見事なバランスを備えたワインで、力強さとフィネスが渾然一体となった味わいが特徴です。

■**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で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。



2020 Noon Reserve Cabernet

上代価格 ¥12,000(税別)

ヌーン リザーブ カベルネ

JAN: 4543190603423

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花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。

■**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:発酵槽で頻り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**■ 2020年リザーブ・カベルネからは、甘いカシスやヒマラヤスギを想起させるクラシックなカベルネのアロマが感じられます。深みのある風味が特徴で、堅牢なタンニンが豊富な味わいと余韻の長い後味を引き締め、見事なバランスを作り上げています。このワインは、我々が手掛ける他の赤ワインと同様に重厚感があり、しっかりとしたストラクチャーを備えているため、抜栓後も数日にわたって美味しく味わえます。また、セラーで寝かせても素晴らしい熟成が期待できます。

■**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でしておくことをお勧めします。

★**ジェームズ・サックリング 93点**:乾燥したユーカリの葉やレッドプラム、レッドカラント、甘いミント、チョコレートのアロマが香り立つ。味わいはリッチで、熟した濃厚なブルーベリーやレッドプラムの果実味とともに滑らかなタンニンが感じられる。優しくクリーミーで、円熟感を伴うまどまりのある味わいが広がり、長い余韻が続く。ミント風味のプラムのアロマで締めくくられる。今後10年以上、美味しく味わえる。《2021/12/5掲載》

