

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。」

■2023 ヴィンテージ情報■ 生産者にとってチャレンジの年となりました。冬は大雨に見舞われ、多くの産地で春まで雨が降り続けました。例年よ
りも涼しく、洪水やべと病などの被害が発生したため、生産量が減少しました。しかしながら、夏は暑すぎず、穏やかな天候が続いたため、ブドウは
ゆっくりと成熟していきました。その結果、この年は、低収量ながらもエレガントな酸と複雑性を備えたワインに仕上がっています。

2023 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ーレン・ヴェール 品種:グルナッシュ90%、シラーズ6%、グラシアーノ4%
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■ 2023 ヴィンテージのエクリプスは、前ヴィンテージに匹敵するクオリティの高いワインに仕上がりました。収穫は、
例年より2週間遅い、3月下旬~4月上旬に行いました。予想した通り、よく熟した完璧なブドウから素晴らしいワインができました。
口に含むと思わず笑みがこぼれる美味しさです。若いうちから楽しめますが、少なくとも2033年位まで熟成が効きます。

■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。)

2022VT★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

2023 Noon Reserve Cabernet

上代価格 ¥13,000(税別)

ヌーン リザーブ カベルネ

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ため、円熟したブラックベリーのアロマ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。

スクルーキャップ仕様

■**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**■ このヴィンテージのカベルネも素晴らしい出来栄です。豊かな風味と個性は前ヴィンテージとほぼ変わらないものの、この年は、冷涼で成長スピードが遅かったことが幸いし、よりフィネスが感じられます。カシスとスギを思わせるピュアで美しいアロマが香ります。深みとエレガンスを併せ持つ見事なフルボディで、今飲んで美味しく味わえますが、セラーで5~10年以上かけてゆっくりと熟成させれば、さらに複雑味が増し、丸みのある味わいへと進化していくでしょう。

■**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ージュしておくことをお勧めします。

2022VT★**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、熟成が楽しめるワインでもある。《2023/10/9掲載》

