

# Noon Winery

ヌーン ワイナリー

『人生は短いから、ヌーンのをワインを飲まないわけにはいかない』

(ワイン・アドヴォケイト #135 ロバート・パーカー Jr.)

南オーストラリアの銘醸地、マクラーレン・ヴェールに本拠地を構える家族経営のワイナリー、ヌーン。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をワインには、南オーストラリア州はもちろん、オーストラリア全土で熱狂的なファンが存在します。そのワインの素晴らしさは、ロバート・パーカーに「人生は短いから、ドリュエとレーガンの造るヌーンのを飲まないわけにはいかない」と言わしめたほどです。このように高い人気を誇るヌーンのをワインですが、その輸出量は全体の僅か 10% 以下と非常に少なく、まさに「カルトワイン」にふさわしい卓越した品質と希少性を備えています。



## マスター・オブ・ワインが手掛ける高評価ワイン

ヌーンのを歴史は、フランス語の教師をしていたデイヴィッド・ヌーンが 1976 年にワイナリーを創設したことに始まります。1996 年よりデイヴィッドの息子ドリュエと彼の妻レーガンがワイナリーを受け継ぎました。ドリュエはマスター・オブ・ワイン (MW) の資格を持つ実力派のワインメーカーで、ワイン・アドヴォケイト等の評価サイトで高得点を幾度も叩き出すワインを生み出し、トップ生産者としての地位を確立しています。

現在、彼の娘のインディと息子のハーパーも家業を手伝い、家族一丸となってワイナリーのさらなる発展に力を注いでいます。



## テロワールとヴィンテージの個性をありのままに表現したピュアでナチュラルな味わい

ドリュエが目指すのは、南オーストラリアのテロワールとヴィンテージの個性を忠実に表現したピュアなワインを生み出すことにあります。そのため、マクラーレン・ヴェールの自社畑では、自根のブドウの樹を有機農法で育て、人的介入は必要最低限に抑え、ブドウ樹の自然な成長を促しています。また、周辺環境への負荷を減らすため灌漑は行っていません。その結果、水分不足で生産量が少ない年もありますが、それも自然の摂理として受け止めています。セラーでの熟成においても、ワインの状態を注意深く見守りつつ、人的介入は定期的な補酒や必要に応じて澱引きを行う程度にとどめています。



**畑:** マクラーレン・ヴェール (自社畑) と ラングホーン・クリーク (友人所有の畑) で栽培されたブドウを使用。

マクラーレン・ヴェール (エクリプス用): 自社畑 5.2ha。1934~1943 年にかけて植樹されたグルナッシュが 3.6ha、1999 年以降に植樹されたグラシアーノ、シラズ、マタロ (モナストレル) が 1.6ha

ラングホーン・クリーク (リザーブ・シラズとリザーブ・カベルネ用): 父デイヴィッドの時代から信頼を置くブドウ栽培農家、ボレット家が所有する畑。1960 年代に植樹されたシラズ、1970 年代に植樹されたカベルネ等を栽培。

**醸造:** ブドウは手摘みで収穫。小型の開放型発酵槽で発酵させ、圧搾は伝統的な小型のバスケット・プレスを用いて優しく圧搾。その後、アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽 (225L・300L) および大容量のオーク樽 (フドル、ドゥミ・ニュー) で 18 か月間熟成。

近年、軽めのスタイルのワインが好まれる傾向にあります。温暖な気候と低収量のブドウ樹が生み出す凝縮感のあるヌーンのをワインは、この土地ならではの唯一無二の魅力を感じさせてくれます。

■2024 ヴィンテージ情報■ この年は、ラングホーン・クリークではシラズとカベルネの収量が少なかった一方で、マクラーレン・ヴェールのグルナッシュは平均以上の収量となりました。春は乾燥し、11 月の強風や高温、雨など不安定な天候の影響を受けましたが、乾燥した穏やかな夏がブドウの生育に理想的な環境をもたらしました。結果として今年は非常に質の高いワインが出来ました。

## 2024 Noon Eclipse

ヌーン エクリプス

上代価格 ¥13,000 (税別)

JAN コード: 4543190603782

マクラーレン・ヴェールのグルナッシュ、シラズ、グラシアーノがもたらすピュアな果実味とシルキーな質感を備えたエクリプス

スクリュエキャップ仕様

■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%、シラズ 4%、グラシアーノ 4%

土壌: 深く堆積した粘土質のローム土壌 植樹: 1934 年/1943 年 (グルナッシュ)、2001 年 (シラズ)、1999 年 (グラシアーノ)

熟成: 新樽不使用 年間生産量: 平均 700~800 ケース

■生産者コメント■ 2024 年のエクリプスは、実に見事な仕上がりで。グルナッシュが温暖地のピノ・ノワールと呼ばれるのも頷ける出来栄で、円やかな質感と柔らかな果実味を湛えています。この年の夏は比較的涼しかったため、ワインは例年よりやや淡い色調ですが、ピュアな果実味とシルキーな滑らかさを備えています。若いうちからはもちろんのこと、少なくとも 2030 年以降まで楽しめます。ちなみに 2025 年エクリプスの生産量は干ばつの影響で、2024 年の半分になりました。

■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、熟成させたヌーンのをエクリプスは、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

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。まる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》

## 2024 Noon Reserve Shiraz

ヌーン リザーブ シラズ

上代価格 ¥13,000(税別)

JAN コード: 4543190603799

スケールの大きなフルボディのシラズ。絶妙なバランスと飲み心地の良さが魅力です。

スクリュューキャップ仕様

■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 品種:シラズ 100% 畑:ボレット家が所有するトゥエンティ・ロウズ・ブロックと、隣接するアウトバック・ブロックのブドウを使用。土壌:深く堆積した粘土質のローム土壌 新樽率:30~40% 年間生産量:平均 750~850 ケース

■生産者コメント■ 2023 年はリリースできませんでしたが、2024 年に復活を果たすことができ、とても嬉しいです。しかも素晴らしい出来栄です。この年のシラズの生産量は非常に少なく、濃厚な味わいに仕上がっていますが、絶妙なバランスを備え、飲み心地のよさも魅力です。全ての要素を持ちあせたスタイリッシュなワイン。フルボディがお好みなら、きっと気に入っていただけると思います。

■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。

2022VT★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ズ。ブルーベリーやヨード、ブルドボーク、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》



## 2024 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芳醇な果実味とフルボディの味わいが特徴的です。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 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 100%

畑:ボレット家所有のフルーツ・トゥリー・ブロックとボア・ブロックのブドウを使用。土壌:深く堆積した水はけの良い粘土質のローム土壌 新樽率:30~40% 年間生産量:平均 500~700 ケース

■生産者コメント■ この年のカベルネの収量はかなり少なかったものの、非常に満足のいくワインができました。このワインの最大の魅力は、ピュアな果実味にあります。深みを湛えた味わいで、しっかりとしたストラクチャーを備え、長期熟成のポテンシャルを秘めています。私たちの手掛けるワインの中でも最上の出来栄と言えるでしょう。

■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、熟成が楽しみなワインでもある。《2023/10/9 掲載》

