

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赤 & 凝縮感のあるミネラリーな白



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」という一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。



■ソーヴィニオン・ブランの畑■ ソーヴィニオン・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オン・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オン・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で魅了され、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、トスカーナのキアンティ・クラシコやカリフォルニアのサンタ・イネス・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。



■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・クラシメット・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
- 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
- 2025年 Delta Sauvignon Blanc 2024 Delta Chardonnay 2023 インターナショナル・ワイン・チャレンジ(UK) 銀賞
- 2026年 Delta Sauvignon Blanc 2025 インターナショナル・ワイン・チャレンジ(UK) にて3部門でトロフィー(最高賞)を受賞



2025 Delta Sauvignon Blanc

デルタソーヴィニオンブラン

上代価格 ¥2,700(税別)

JANコード: 4543190801065

★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

インターナショナル・ワイン・チャレンジにて3部門でトロフィー(最高賞)受賞!

(マールボロ・ソーヴィニオン・ブラン・トロフィー、ニュージーランド・ホワイト・トロフィー、インターナショナル・ソーヴィニオン・ブラン・トロフィー)

ニュージーランドのフード&ワイン専門誌「Dish」のソーヴィニオン・ブラン特集で第1位を獲得!金賞とベストバイ賞も受賞!!

ディロンズ・ポイントは、海に近いので夜間は涼しく、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。

【辛口/白】産地:ニュージーランド南島/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
品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%(単一畑) Alc.:13% 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。デブルバージュ後、低温で発酵し、澱引きを行う。

★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■ 外観は淡いグリーン色。味わいは濃厚で重量感があり、柑橘類、トロピカルフルーツの風味が重層的に広がります。牡蠣の殻を思わせるミネラル感があり、エレガントな余韻がどこまでも続きます。



2023 Delta Chardonnay

デルタシャルドネ

上代価格 ¥2,700(税別)

JANコード: 4543190801058

★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

インターナショナル・ワイン・チャレンジで銀賞受賞

フレッシュなイチジクや牡蠣の殻、ペストリーを思わせる魅力的なアロマを備えたミネラリーなシャルドネ。

【辛口/白】産地:ニュージーランド南島/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:水はけのよい沖積土壌
品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 醸造:冷涼な夜間に機械で収穫。圧搾後軽くデブルバージュし、厳選した培養酵母を用いて、シーズニングしたフレンチオークのバリックで発酵させた後、マロラクティック発酵。定期的にバトナージュしながら9か月樽熟成。軽くろ過・清澄して瓶詰。★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■ 外観は淡い麦わら色。フレッシュなイチジクや牡蠣の殻、ペストリーを思わせる魅力的なアロマが香ります。引き締まった味わいで、核果やバニラの風味が広がります。程よいミネラル感が心地よい質感を生み、エレガントでクリーンな余韻へと続きます。



2023 Delta Pinot Noir

デルタピノノワール

上代価格 ¥3,300(税別)

JANコード: 4543190801041

★ビーガン・フレンドリー★(卵白・動物性油共に不使用)

昼夜の寒暖差が生み出す表現力豊かな味わいと美しいバランスが魅力のピノ・ノワール。

【辛口/赤】産地:ニュージーランド南島/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%(ディジョンクローン) Alc.:12.5% 植樹:2002年(複数区画) 醸造:涼しい夕方に収穫。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、色やタンニンを抽出。厳選した培養酵母を使用。一部は255Lの開放式木樽、残りは新樽及びシーズニングしたフレンチオークのバリックで1日最大8回ピジャージュをしながら発酵。フレンチオークで熟成させた後、ブレンドして瓶詰。★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■ 外観は深みのあるガーネット色。ブルーベリーやブラックチェリーのアロマにトーストしたオークのニュアンスが香ります。口当たりは円やかなフルボディで、バランスの良い酸ときめ細やかなタンニンを備えています。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。



2021・2022 Delta Hatters Hill Pinot Noir

デルタハッターズヒルピノノワール

上代価格 ¥4,300(税別)

JANコード: 4543190801355

★ベジタリアン・フレンドリー★(卵白使用/動物性油不使用)

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。ハッターズ・ヒルは、トム・ハッターというニュージーランド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れてる」と揶揄されていました。

【辛口/赤】産地:ニュージーランド南島/マールボロ(GI) サブリージョン:ワイラウ・ヴァレー Alc.:13.5%(2021VT), 12%(2022VT)
品種:ピノ・ノワール 100%(クローン 115・777) 植樹:2002年 土壌:粘土質 醸造:最高品質のブドウを手摘みで厳選。発酵前に4日間低温マセラシオンさせ、色やタンニンを抽出。厳選した培養酵母で日に8回ピジャージュしながら発酵。新樽率16%のフレンチオークのバリックに移し、7~9か月シュールリー熟成。軽くろ過して瓶詰。★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■ よく熟した黒果実やブラック・オリーブ、ドライタイムの香りが広がります。ブラックチェリー、ブラックベリー、ブラックベリー、ブラックベリー、ブラックベリーの風味にオリーブのニュアンスが口の中に広がります。心地よいシルキーな質感を備え、トースト香を帯びた長い余韻がどこまでも続きます。



2021VT★ジェームス・サックリング 94点:よく熟したイチゴのスライス、柑橘類、スモーク、タイムを思わせる香りが漂う鮮やかで力強いピノ。堅牢できめ細やかなタンニンを備えたフルボディの味わいで、生き生きとしたフィニッシュが印象的。入念に作り上げられたワイン。

《2023/11/21掲載》

2022VT★ジェームス・サックリング 93点:完熟したイチゴや茎のような植物性の香りにレモンの花などの花々や大地のニュアンスが重なる。メディアムボディで、滑らかで歯ごたえのあるタンニンを持つ。今のところは、ややシャープな口当たりだが、2~3年経てば丸みを帯びてくるだろう。

《2024/3/11掲載》

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

Millésimes