

ハンドレッド・ヒルズ

Hundred Hills

正規代理店販売を6月6日(金)開始

<https://firadis.co.jp/product/producer-info/?producerid=5257>

南イングランドの冷涼な気候が可能にする長いハングタイムと、
オックスフォード大学卒のオーナーによる最先端の栽培・醸造技術が生み出す
最高品質のイングリッシュ・スパークリングワイン

株式会社フィラディス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:石田大八朗)は、2025年6月6日(金)より、イギリス産スパークリングワインの生産者 Hundred Hills(ハンドレッド・ヒルズ)の正規代理店として、ワインの取り扱いを開始いたします。



シャンパーニュ愛好家の秀才夫婦が見出したイングリッシュ・スパークリングの可能性

ハンドレッド・ヒルズは、2012年にスティーブン・ダケットによって南イングランド・オックスフォードシャーに設立された、トップレベルのイングリッシュ・スパークリングワインのワイナリーです。

スティーブンと妻フィオナは、1980年代後半にオックスフォード大学で出会い、長年にわたりヴィンテージ・シャンパーニュに情熱を注いできた愛好家でした。2000年、ある友人から贈られた銘柄不明のワインが驚くほど高品質であり、それがイングリッシュ・スパークリングだったことに衝撃を受けたことが、ワイナリー設立の原点となりました。

3年かけて見つけたイングランド屈指のテロワール

プロフェッショナルチームを編成し2009年から3年かけて理想の土地を探した結果、オックスフォードシャーに辿り着きました。

ハンドレッド・ヒルズの気候は、40年前のシャンパーニュと非常によく似ており、その冷涼な気候によって現在のシャンパーニュよりも長いハングタイム(100~120日以上)が確保されています。この長期間の成熟によってブドウは健康的に育ち、豊かな風味と香りを備えることができます。

さらに、水はけの良いチョーク質土壌、南向きの斜面、春の霜リスクの少なさなど、スパークリングワイン造りに理想的な条件がそろっています。

圧倒的な低収量と最先端のアプローチ技術を採用

高品質なワインをつくるため、6hl/haという圧倒的な低収量(English Wine P.D.O.における規定の最大収量は80hl/ha)に抑えています。また、極力介入を控えた自然なワイン造りを追求し、洗練された醸造技術やラボ分析技術を駆使した「モダン・クラフト(現代的職人技)」によって、果実本来の繊細な風味を最大限に活かすスタイルをしています。

気候変動がワインのスタイルにも大きく影響を与えている中、より冷涼でハングタイムを長く取れるハンドレッドヒルズのワインは、これからの世界のワイントレンドを力強く押し上げていく存在となるでしょう。



<テクニカルデータ>

- オーナー : Stephen Duckett
- 醸造責任者 : Stephen Duckett
- 所有畑面積 : 17ha
- 本拠地 : イギリス、オックスフォードシャー南部 Stonor Valley

<ワインリスト>

ワイン名	2019 Preamble No.2		2019 Blanc de Blancs	
(カナ)	プレアンプル No.2		ブラン・ド・ブラン	
産地	Oxfordshire		Oxfordshire	
ブドウ品種	ピノ・ノワール54%、シャルドネ 46%		シャルドネ100%	
熟成	ステンレスタック&フレンチオーク樽で発酵、最大6ヶ月熟成後、瓶熟35ヶ月		フレンチオーク樽(21hl)で発酵、6ヶ月熟成後、瓶熟36ヶ月	
アルコール度数	12%		12%	
ドサージュ	6g/L		6g/L	
希望小売価格	10,000円		13,200円	
テイस्टینگコメント	南東向きの急斜面の区画。ブドウが十分な時間をかけて熟した結果、豊かでまろやかな果実味が広がり、リンゴ、ネクタリン、パイナップルの風味が感じられる。樽によるバニラ、ハチミツ、繊細なスパイスのヒントが口の中に長く残り、複雑な余韻が続く。		丘の頂上区画のシャルドネ。熟したレモンの皮、ライム、ユズなどの印象的な風味が口の中を満たし、潮風のようなミネラル感とナッツなどの旨味が見事に絡み合いバランスを取っている。	

ワイン名	2019 Blanc de Noirs		2018 Signature Rosé	
(カナ)	ブラン・ド・ノワール		シグネチャー ロゼ	
産地	Oxfordshire		Oxfordshire	
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%		ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%	
熟成	ステンレスタンクでアルコール発酵と完全なマロラクティック発酵を経て、30ヶ月間澱とともに瓶内熟成		ステンレスタンク&オーク樽で発酵、最大6ヶ月熟成後、瓶熟18ヶ月	
アルコール度数	12%		12%	
ドサージュ	6g/L		8g/L	
希望小売価格	14,500円		10,000円	
テイステイングコメント	南東向きの丘陵地にある単一区画。深いゴールドに、ピーチの皮のようなピンクを帯びた色調。快活な酸味とブラッドオレンジの力強い風味が、熟したピノ・ノワールの豊かで丸みのある味わいを引き締めている。		ワイナリーバンク・ヴィンヤードの凝縮感あるピノ・ノワールと、メドウウッズ・ヴィンヤードの完熟したシャルドネを使用。生き活きとした赤い果実と、華やかなバラやハイビスカスのアロマが弾けるこのロゼは、クリーミーな質感と繊細な泡が特徴。味わいは、豊潤で熟した夏の木イチゴ、ラズベリー、カシスが感じられる。	

※価格は税抜です。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。

フィラディスの理念

株式会社フィラディスは、2003年の創業以来、稀少性の高いオールドヴィンテージワインを日本に輸入するとともに、150を超える世界各地の優良ワイナリーの正規代理店として、選び抜かれた価格以上に価値のあるワインを日本にご紹介しています。更に、2019年にはオリジナルブランドである『Because, ワインシリーズ』を発売。2021年にはワインセラーブランド『フォルスタージャパン』を買収するなど、ワインライフを充実させる包括的な事業展開を目指しています。『日本に成熟したワイン文化を根付かせる』という企業理念のもと、これまで以上に幅広い方々に美味しいワインをお届けするために、新しい時代を創るような革新的な取り組みを積極的に行ってまいります。

会社概要

会社名：株式会社フィラディス Firadis Ltd.

所在地：〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクスクエア11階

ホームページ：<http://firadis.co.jp/>

株式会社フィラディス 広報 浅原

TEL: 045-222-8871 FAX: 045-222-8776 MAIL: firadis_pr@firadis.co.jp