

報道関係者各位



世界最南端のワイン生産地 ニュージーランドのセントラル オタゴから生まれた
表情豊かなスーパープレミアム ピノ ノワールが誕生

クラウディー ベイ テ ワヒ CLOUDY BAY TE WAHI 2016年 7月下旬より発売開始

MHDモエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、取り扱いのニュージーランド ワイン、クラウディー ベイより、スーパープレミアム ピノ ノワール「クラウディー ベイ テ ワヒ」を、2016年7月下旬より順次発売開始いたします。

ニュージーランドワインの存在を世界に知らしめた、マールボロ地方の代表的ワイナリー、クラウディー ベイ。1985年の創設以来、大胆な探求の精神をもって、ニュージーランド最大のワイン産地マールボロ地域の特徴を反映する生き活きた個性豊かなスタイルのワインを世界中に送り出してきました。

クラウディー ベイ ワイナリーは、世界中を瑞々しいソーヴィニヨン・ブランで創り出すニュージーランドの白ワインに目覚めさせました。また、1990年より ピノ・ノワールのワイン造りに情熱をそそぎ、極めてエレガントなマールボロ地方のピノ ノワールを生み出しました。そして更なる探究心と情熱を持って、ニュージーランドの中でも比較的新しく開拓されたワイン産地として近年注目を集めるセントラルオタゴ(南島の南)にて、新たなるスーパープレミアム ピノ ノワール テ ワヒを誕生させました。

「テ ワヒ TE WAHI」とは、ニュージーランドの先住民マオリ族の言葉で「その場所」を意味します。上質なピノ ノワールは、その「起源」について自らをもって雄弁に語るとクラウディー ベイ ワイナリーは考えます。テ ワヒ最新のヴィンテージ2014はまさに、世界のワイン生産地で最南端に位置し、ニュージーランドワイン産地唯一の大陸性気候の地であるセントラル オタゴの雄大かつ豊穡なテロワール(風土)を凝縮させたワインに仕上がっています。

葡萄栽培責任者ジム・ホワイトは次のように語ります。

「“土地”を理解するには時間がかかります。セントラルオタゴでワイン造りを始めて、我々は素晴らしいテロワールを発見しました。クラウディー ベイのワイン造りという視点を通して、セントラルオタゴのピノ ノワールを表現する技術・方法・知恵を得ました。そしてニュージーランドのピノ ノワールの地勢を更に探求するなかで、我々は醸造家としての技術をさらに磨き続けたいのです」

- 商品名 : テ ワヒ TE WAHI
- 価格 : ¥8,800 (税抜)
- 販売 : 業務店、高級小売専門店

■テイスティングノート

2014年のテ ワヒ ピノ ノワールはレッドチェリーとブラックチェリーに始まり、ブラックプラムとクリスマスケーキのスパイスのようなリッチなアロマへと続きます。

時間が経つにつれ現れる、スモーキーな石英の香りやフローラルな香り。口中には、すっきりとした酸味に縁取られた甘いフルーツの若々しい風味が広がります。しなやかなテクスチャーと、ベルベットのようになめらかでありながらしっかりとタンニンを持つストラクチャー。余韻の長いフィニッシュには、凝縮感と複雑さが感じられます。

- 畑 テ ワヒ 2014は、セントラルオタゴの二つの特別な畑、カルバートとノースバーンから生まれたワインがブレンドされています。

カルバート

標高230mのカルバート ヴィンヤードは、古代の湖底の一部として形成された、均一なシルト壌土からなる土地にあります。砂漠の真ん中に位置する非常に乾いた気候のエリアでこの土地で作られるワインは滑らかで濃厚、色の深いフルーツの様で女性的な官能性が引き出されます。

ノースバーン

標高220~275mの傾斜地に広がるノースバーン ヴィンヤードは、3種類の氷河期源の土壌からなっています。素晴らしいポテンシャルを持ち刺激と驚きに満ちたエリアで、この土地で作られるワインは重厚でストラクチャーがしっかりとあります。男性的な力強いタンニン、深いアロマと野性味のある味わいが引き出されます。





■収穫

4月7日から4月14日にかけて収穫されたテ ワヒの葡萄は、強烈な風味を持ち、その果皮と種子のタンニンが素晴らしい熟度に達していました。糖度は23.0～24.5ブリックスでした。

■醸造

葡萄は大部分を除梗して(10%のみ全房のまま)開放発酵槽に移し、5日間の低温浸透の後、天然酵母による発酵を施しました。毎日1～4回のピジャージュを手作業で行って果帽を管理し、発酵温度は最高32℃に保ちました。マセラシオンは17～22日に及び、プレスの時期は味わいによって決定しました。すべてのバッチはフレンチオーク樽にて14カ月にわたり熟成させましたが、そのうち30%には新樽を使用しました。2014年ヴィンテージは2015年7月に瓶詰めされました。瓶詰め時の分析結果は、pHが3.62、総酸が5.4g/L、アルコール度数が14.0%でした

LOUDY BAY クラウディー ベイ (フルラインアップ)



ソーヴィニヨン ブラン ¥3,600 (税抜)

品種:ソーヴィニヨン ブラン
熟成:ステンレスタンクで2ヶ月
世界中が恋した、マールボコ産ソーヴィニヨン ブラン。パッションフルーツのみずみずしいアロマと、マンダリンオレンジの様な豊かな果実、ハーブや青りんごを思わせる爽快感が衝撃的です。



ペロリュス フリュット ¥3,600 (税抜)

品種:シャルドネ、ピノ ノワール
熟成:フレンチオーク樽で8ヶ月、その後瓶内二次発酵24ヶ月
伝統的なシャンパーニュ製法で造られたスパークリングワイン。リンゴや柑橘類のみずみずしいアロマが特徴です。ハチミツやプリオッシュを思わせる香りと、クリーミーで複雑な味わいとバランスが取れた、華やかな風味が感じられます。



シャルドネ ¥3,700 (税抜)

品種:シャルドネ
熟成:フレンチオーク樽で12ヶ月
ライムやブラッド オレンジのアロマと、ヌガーやナッツの香ばしさに加えて深いミネラル感が特徴的なクラシックな味わいです。



ピノ ノワール ¥4,300 (税抜)

品種:ピノ ノワール
熟成:フレンチオーク樽で12ヶ月
ダークチェリーやワイルドベリーの実と野生味溢れるスパイスのアロマがあり、滑らかなタンニンと深みのある味わいが非常にエレガントです。



テ ココ ¥5,900 (税抜)

品種:ソーヴィニヨン ブラン
熟成:フレンチオーク樽で2年
小樽で自然発酵・長期熟成させたソーヴィニヨン ブランです。完熟した柑橘類やトロピカルフルーツのアロマとブリュレやキャラメルのようなフレーバーを持つ魅惑的な味わいです。

＜報道関係者のお問い合わせ先＞
クラウドリー ベイPR 事務局(株)サニーサイドアップ。
担当:岩崎、中村、武田、三沢
TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050
mhd_pr@ssu.co.jp

＜商品取扱いに関するお問い合わせ先＞
MHDモエ ヘネシー ディアジオ株式会社
ワイン コミュニケーション担当:中西
TEL: 03-5217-9733 FAX: 03-5217-9754
maiko_nakanishi@mhdhk.com