Burn Cottage / バーン・コテージ (Central Otago, NZ)

Burn Cottage 2018

世界最南端（南緯 45 度）のワイン産地であり、屈指のピノ・ノワール銘醸地であるＮＺ南島セントラル・オタゴに 2003 年設立された Burn Cottage / バーン・コテージ。ピサ・レンジに広がる 24ha の牧草地と、創業者 Marquis Sauvage / マルキス・ソヴァージュとの出会いが全ての始まりでした。そしてソヴァージュ氏に請われ設立当初からコンサルタントとして関わるカリフォルニア・ソノマ Littorai Wines / リットライのオーナーワインメーカーTed Lemon / テッド・レモンの指揮の元、バイオダイナミック / ビオディナミ農法によって自社畑が拓かれるのです。半大陸性気候で極端に少ない降水量（年間 300mm 以下）かつ昼夜の寒暖差の激しい畑から収穫されたブドウは房単位・粒単位と２度の選別を経て醸造へ。ワイン造りに通底するのは minimal intervention / 最低限の人的介入アプローチ。そして醸造面で実務を担当するのは Claire Mulholland / クレア・マルホーランド。酸化防止剤の使用を最小限に留め、培養酵母や酵素なども使いません。フィルタリングや澱引き作業もできる限り避け、月と天体のリズムに沿って作業は行われます。区画ごとに収穫されたブドウは別々に醸造され、ヴィンテージによって全房比率が決められます。新樽の使用は 20-30%に抑えられ、エレヴァージュの期間は約１年。細心の注意を払ってテイスティングが重ねられ、ようやくワインはボトリングされます。

2018 年は比較的温暖な気候だった年で、12-1 月は例年よりも高い平均気温となりました。その後穏やかな気候が続いたことで通常の生育サイクルに戻り、2-3 月にはブドウの生育はゆっくりと進み好ましい成熟スピードが保たれました。収穫はワイナリーが始まって以来最も早いタイミングとなりましたが、結果として収穫されたブドウにはしっかりと酸がありフィネスを感じられる好ましいバランスとなりました。

“Burn Cottage Vineyard” Pinot Noir / バーン・コテージ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2018

●NZ セントラル・オタゴ　●ALC：14.0%
●品種：ピノ・ノワール

●ワインメイキング：コロセウム状の土地にビオディナミ農法によって拓かれた「バーン・コテージ ヴィンヤード」９区画・１０クローンから。全房比率 16%、野生酵母によって醗酵（ステンレスおよびオーク樽）。樽熟成（新樽比率 23%、仏産）後に最小限の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●クロージャー：コルク(Natural)
●Price：9,000 円

“Sauvage Vineyard” Pinot Noir / ソヴァージュ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2018

●NZ セントラル・オタゴ　●ALC：13.7%
●品種：ピノ・ノワール

●ワインメイキング：新たにワイナリーが取得した「ソヴァージュヴィンヤード」からのファーストリリース。バノックバーンに位置し、フェルトンロードの畑と隣接する好立地。全房比率 8%、野生酵母によって醗酵（ステンレスおよびオーク樽）。樽熟成（新樽比率 23%、仏産）後に最小限の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●クロージャー：コルク(Natural)
●Price：9,000 円

Moonlight Race Pinot Noir / ムーンライト・レース ピノ・ノワール 2018

●NZ セントラル・オタゴ　●ALC：13.6%
●品種：ピノ・ノワール

●ワインメイキング：「バーン・コテージ ヴィンヤード」「ソヴァージュ ヴィンヤード」のブレンド(50:50)となったファースト・ヴィンテージ。全房比率 15%、野生酵母によって醗酵（ステンレスおよびオーク樽）。樽熟成（新樽比率 19%、仏産）後に最小限の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●クロージャー：コルク(Natural)
●Price：6,500 円

“Burn Cottage Vineyard” Riesling & Gruner Veltliner / バーン・コテージ ヴィンヤード リースリング&グリューナー・ヴェルトリーナー2018

●NZ セントラル・オタゴ　●ALC：13.6%
●品種：リースリング 65%、
　　グリューナー・ヴェルトリーナー35%

●ワインメイキング：「バーン・コテージ ヴィンヤード」内に植えられた２品種から。リースリングは全房のまま足で破砕し、48 時間スキンコンタクト。グリューナーは除梗され同じく圧搾し 16 時間のスキンコンタクト。その後プレスされ古樽で野生酵母による醗酵および熟成。最小限の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用（残糖 1g/L 以下）。

●クロージャー：スクリュー
●Price：7,800 円

kp Orchard Co.,Ltd