



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 / マルクス・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स्टینگが重ねられ、ようやくワインはボトリングされます。

“2019 年はブドウの生育条件に良く恵まれた年。定期的かつ適度に雨が降りながらも、収穫前の 1-2 月には平年よりも乾燥したベストなコンディションとなり、健康的に実生き活きとブドウの樹は育つことができた。4 月初めに霜が降りたものの、完熟するまでには猶予期間があり、結果として酸と精度のバランスが見事にとれたブドウを収穫できた” - Burn Cottage



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

- ALC：13.6%
- クロージャー：コルク(Natural)
- 品種：ピノ・ノワール

●「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）後に少量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。

味わいの横幅が広がり、口に含んだ瞬間からほどけるような、ソフトなテクスチャーにも奥行きが加わり見事な品質アップを実現した記念すべき年。

- Price：6,800 円



“Burn Cottage Vineyard”
Pinot Noir /
バーン・コテージ ヴィンヤード
ピノ・ノワール 2019

- ALC：14.0%
- クロージャー：コルク(Natural)
- 品種：ピノ・ノワール

●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 13%、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 24%、仏産）後に少量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。少なくとも 3 年以上のセラリング推奨。

- Price：10,000 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&グリュナー・ヴェルトリーナー'19

- ALC：13%
- クロージャー：スクリュウ
- 品種：リースリング 64%
グリュナー・ヴェルトリーナー 36%

●「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、48-72 時間スキンコンタクト。グリュナーは除梗され同じく圧搾し 48-72 時間のスキンコンタクト。一緒にプレスされ、その後は混醸。古樽で野生酵母による醗酵および 11 ヶ月の熟成。少量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 3.8g/L 以下）。

- Price：8,500 円（税抜）