

BURN COTTAGE

BURN COTTAGE / バーン・コテージ

2003 年設立 Central Otago, New Zealand

Winemaker : Claire Mulholland / クレア・マルホーランド

Consultant : Ted Lemon / テッド・レモン

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 セントラル・オタゴに、Burn Cottage / バーン・コテージが設立されたのは 2003 年。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。アメリカに生まれ、ファインワインの輸入卸事業を興し世界中の偉大なブドウ畑を訪れていたマルクス。いつか自分たちでワイナリーを興したいと当時夫婦で NZ を訪れた際、周囲を大きな丘に囲まれ南北からの風に守られた掘り鉢状で、まるで現代のコロセウムのような土地を見るなり「“ここ”だ」と直感。そして「真に優れたワインはフルーツではなく、ブドウの樹を育む土地からこそ生まれる」ことを良く理解していたマルクスがすぐにコンタクトをとったのが、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・レモンでした。テッドはフランス ディジョン大学を卒業し、デュジャック - ジョルジュ・ルーミエ - ブリュノ・クレール - ギィ・ルーロといった目くらむような造り手で経験を積み、北半球のみならず南半球におけるワイン造りにも精通。さらにカリフォルニアでも特に敬虔なビオディナミ農法の実践者として知られていました。テッドはバーン・コテージの土地を見るなりプロジェクトへの参加を即断。特殊なテロワールの土地が持つポテンシャルを最大限に表現するために設立当初からのビオディナミ農法の導入を提言します。畑は斜面・向き・土壌によって植えるクローン・苗木が細かく決められ、一貫したコンセプトを持ちつつ区画ごとの多様性を重視したものとなっていました。テッドは設立からのコンサルタントとして現在に至るまでバーン・コテージのワイン造りの根幹を担っています。

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（NZ のリップン - ギブストン・ヴァレーに加え、ブルゴーニュのドメーヌ・ラルロ - デュジャックなどでも経験を積みマーティンボロ・ヴィンヤードで醸造長を務めたオタゴ生まれの女性醸造家）。酸化防止剤の使用を最小限に留め、不必要な添加物を使用せず、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 11 カ月。細心の注意を払ってテイasting が重ねられボトリングされます。

これら全てを経てようやくリリースされるワインはその「土地」「気候」「土壌」、そしてバーン・コテージに携わる「人」の情熱とその労力を雄弁に語ってくれるでしょう。何千年もの間培われた人類によるワイン造りの知識へのリスペクトと、テロワールへの謙虚かつ献身的な姿勢こそが、優美で奥深いバーン・コテージのピノ・ノワールを造り上げるのです。

Moonlight Race Pinot Noir 2022

ムーンライト・レース ピノ・ノワール 2022

Varietal : ピノ・ノワール 100%

Alc : 13.5%

Closure : スクリューキャップ

全て自社畑&ビオディナミ栽培となる 3 つの畑のブレンドで産まれるセカンドレンジ。全房比率 5%、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 20%、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。

Price : 7,200円



Sauvage Vineyard Pinot Noir 2019

ソヴァージュ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2019

Varietal : ピノ・ノワール 100%

Alc : 14.0%

Closure : コルク (Natural)

パノックバーンに取得した自社畑「ソヴァージュ」。ビオディナミ農法、樹齢約 20 歳。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 26%、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。同じく 10 年以上のセラリングが可能。

Price : 11,000円



残り僅か

Burn Cottage Vineyard Pinot Noir 2020

バーン・コテージ ヴィンヤード ピノ・ノワール 2020

Varietal : ピノ・ノワール 100%

Alc : 13.5%

Closure : コルク (Natural)

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 7%、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 25%、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 10 年以上のセラリングが可能。

Price : 12,000円



残り僅か

Burn Cottage Vineyard Riesling & Gruner Veltliner 2019

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 2019

Varietal : リースリング 64%、グリュナー・ヴェルトリーナー 36%

Alc : 13% Closure : スクリュー

「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碎し、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

