Sato Wines/サトウ・ワインズ (Central Otago, NZ)

ラ・フェルム・ド・サトウ

LA FERME DE SATO







2007 年にセントラル・オタゴへ移住し、2009 年から自身のレーベル Sato Wines / サトウ・ワインズを設立した佐藤さん夫婦 ですが、これまで周辺のビオディナミ(バイオダイナミック)もしくはオーガニック農法で栽培された買いブドウからワイン造りをし てきました。しかし設立前にフランスなどワイン伝統国の自然派の造り手で経験を積み、彼らや NZ 国内の先達たちにビオディナミに ついて学んできた 2 人にとって、自分たちの畑および醸造所を持つことは 1 つの明確な目標でした。

その 2 人にとって念願の自社畑プロジェクトが始動したのは 2015 年。セントラル・オタゴ ピサ地区の平均標高 300m を超え る高所のロケーションに、適度な広さがあり傾斜の激しい、それも好条件となる東向きの斜面に位置する、絶好の土地が売りに出され ているのを見つけたのです。その土地を購入し、一から土壌成分や斜面の向きなどを徹底して調査した2人は、その土地がシスト(片 岩) を多く含み、冷涼な気候であるセントラル・オタゴにおいてもさらに昼夜の寒暖差が大きい微気候をもっていることを確認します。 調査を重ね、畑を土壌や標高、斜面の向きによって6つの区画に分けて管理(総面積は 3.1ha)することにした2人が選んだのが、 Pinot Noir, Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Franc, Gamay という5つのブドウ品種でした。2016 年にクローンを選抜し て植樹を開始。 当初からビオディナミを実践し (2019 年には BioGro 認証を取得)、 少しずつプロジェクトを進めていった彼らは遂 に 2019 年産のブドウから初めて自社畑シリーズのワインをリリースすることを決意。同年畑の横に醸造所を新設し、「La Ferme de Sato / ラ・フェルム・ド・サトウ」として全5種類のワインを仕込みました。

自社畑は標高 1950m のピサ山を背後に、底に湖のあるクロムウェル盆地の西側の丘に位置しています。標高は最も低い部分で 298m、最も高い部分では 349m にも及び、冬季に発生する霧を眼下に見下ろすとまるで雲の上にいるかのようです。そして最も特 徴的なのがその土壌構成で、より標高の高い畑では1億5000万年前のシスト(片岩)が風化せずに岩や小石としてゴロゴロと残っ ています。水はけが良く保水性も低いため、土壌を発展させていくためには畑におけるハードワークが欠かせません。また強風吹き荒 れる傾斜のきつい斜面に位置しており、朝の時間帯に日照量を享受しつつ、比較的早い日没により夜は温度が下がるため昼夜の寒暖差 はとても大きくなります。結果的に、存分に日光を浴びながら、冷涼気候による恩恵を受けた素晴らしいブドウが収穫できるのです。

全5種類のラ・フェルム・ド・サトウの内、先行リリースされていた3種に続いていよいよ Pinot Noir, Chenin Blanc が入荷致し ます。可能な限りセラリングされてから開けられることを推奨致します。

LA FERME DE SATO

Schisteux 【シストでできた】

Sate.



●クロージャー:スクリュー

●品種:シュナン・ブラン 100%

Schisteux / シストゥ '19

●シュナン・ブランが植えられているのは、畑の 中で1億5000万年前のシストの岩や砂利を 最も多量に含み「私たちはそこにシュナン・ブラ ンを植えてみたいと思わずにはいられなかった」 と佐藤さんが語る区画。

手摘みされたブドウは除梗・破砕され、全房で バスケットプレス。ニュートラルな古樽にて野生 酵母による醗酵、そのまま 15 ヶ月熟成 (MLF あ り、バトナージュなし)。 ボトリング前に 20ppm の酸化防止剤を添加。12 ヶ月瓶内熟成以上。ノ ンフィルター、清澄剤不使用。

● Price: 6,800 円

LA FERME DE SATO

Sur Les Nuages 【雲の上】



●ALC: 13.8%

●クロージャー:スクリュー ●品種:ピノ・ノワール 100%

●「自社畑全体を表現しているのがこのピノ・ノワール」と 佐藤さんが語るように低所から高所まで3区画に分けて植樹されたピノ・ノワール。平均すると約300mの標高にある 畑はクロムウェル盆地に発生する分厚い霧を見下ろす東向き の斜面にあり、その光景はまさに雲の上にいるかのよう。

Sur Les Nuages / シュール・レ・ニュアージュ '19

手摘みされたブドウは全て除梗され、5-10 日間の低温浸 漬。小さな開放タンクで野生酵母による醗酵(15-18日間)、 その後さらに 5-6 日間の浸漬。 ステンレスタンクヘバスケ ットプレスされブレンド、古樽にて 18 ヶ月熟成 (MLF)。 ボトリング前に 15ppm の酸化防止剤を添加。 瓶内熟成 12 ヶ月以上。ノンフィルター、清澄剤不使用。



is resul to suto Sur Los Nuagos

● Price: 7,800 円



