



PADDY BORTHWICK / パディ・ボースウィック

Wairarapa, New Zealand

1996年設立 年産12,000ケース

Owner Winemaker : Paddy Borthwick / パディ・ボースウィック



「Paddy Borthwick / パディ・ボースウィック」は現オーナーワインメーカーであるパディ氏が1996年ニュージーランド北島ワイララパの地に設立した家族経営のワイナリー（年産12,000箱）。ボースウィック家は5世代に亘り”食”と密接に関わってきた家系（19世紀のイギリスで冷凍肉ビジネスのバイオニアだった）で、パディ氏の祖父の代でNZへと移住。以来ワイララパの地でアンガス牛と羊の農場を経営してきましたが、パディ氏は当時そこまで注目されていなかったワイララパの「ワイン産地」としてのポテンシャルにいち早く気づき一念発起。オーストラリアのローズワシー大学で栽培・醸造を修め、3つの大陸・計5ヶ国で醸造家として経験を積んだ後にワイララパに戻りブドウ畑を開墾、ついにパディ・ボースウィックを設立しました。以来高品質なワインを世に送り出し続け、世界的に評価を高めています（生産量の90%が輸出）。

ワインが造りだされるのは彼が自ら開墾した27haの自社畑（サステナブル農法を实践、Paper Roadは近隣の畑からの買いブドウを含む）と隣接する醸造所で、特にピノ・ノワールには並々ならぬ情熱があり10haの畑に8種類ものクローンが植えられています。畑は川に接し石を多く含む水はけの良い堆積土壌で、日中と夜間の温度差が大きく降水量は少ないという恵まれた微気候。既に醸造家として39ヴィンテージ以上の経験値を誇るパディ氏が造るワインは親しみやすい果実味と奥深さを備えた上質なコンヴェンショナル・スタイル。しかしブドウのクオリティを第一に考えなるべく添加物の使用を抑えたアプローチの採用、さらには区画・品種・クローン毎の細かい醸造によるテロワールの追及といった挑戦心に溢れたワインメーカーです。



Paper Road Sauvignon Blanc 2019

ペーパー・ロード ソーヴィニオンブラン 2019

Varietal : ソーヴィニオンブラン100%

Alc : 13.6%

Closure : スクリューキャップ

収穫されたブドウは新鮮なアロマと酸を表現するため迅速にステンレスタンクへと移され、培養酵母による低温醗酵。澱と共に5カ月熟成させアッサンブラージュ。ライチやスグリの実を想わせる華やかなアロマに締まった酸が同居する上質なソーヴィニオンブラン。

Price : 2,300円



Paper Road Pinot Noir 2017

ペーパー・ロード ピノ・ノワール 2017

Varietal : ピノ・ノワール100%

Alc : 12.8%

Closure : スクリューキャップ

3つの区画で収穫されたブドウを除梗。人の手によって攪拌させながら培養酵母による醗酵（ステンレスタンク）。スキンコンタクトさせた後オーク樽（仏産、新樽比率15%）へ、そのまま8カ月熟成。ごく軽いフィルタリングでボトリング。

Price : 2,800円



Paddy Borthwick Riesling 2017

パディ・ボースウィック リースリング 2017

Varietal : リースリング100%

Alc : 12.0%

Closure : スクリューキャップ

2007年に植樹された1haの区画から。収穫されたブドウはすぐにプレスされ培養酵母によるゆっくりとした低温醗酵（ステンレスタンク）、熟成。白い花やライム、青りんごのアロマでオフ・ドライなスタイル（残糖5.7g/L）。

Price : 2,800円



Paddy Borthwick Pinot Noir 2018

パディ・ボースウィック ピノ・ノワール 2018

Varietal : ピノ・ノワール100%

Alc : 13.8%

Closure : スクリューキャップ

8クローンからなるフラッグシップ・ピノ。収穫されたブドウは除梗され、人の手によって攪拌させながら野生酵母による醗酵（ステンレスタンク）。スキンコンタクトさせた後オーク樽（仏産、新樽比率30%）へ、そのまま11カ月熟成。ごく軽いフィルタリングでボトリング。

Price : 3,500円