

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



Sato Wines / サトウ・ワインズは世界屈指のピノ・ノワール銘醸地であり、世界最南端のワイン産地でもあるニュージーランド南島、セントラル・オタゴの地で Yoshiaki Sato / 佐藤 嘉晃氏と Kyoko Sato / 佐藤 恭子氏ご夫婦が 2009 年に始められた、極めて小規模生産のブティック・ワイナリー(2019 年時点での生産量は 1900 箱、日本を含む 16 カ国へと輸出されています)。2019VT からは自前の醸造所を構え、念願の自社畑ワイン「La Ferme de Sato / ラ・フェルム・ド・サトウ」のリリースもされ、国内外問わず高い注目を集めるようになっていきます。

“ヴィニキュロン”を自称される(注:畑での作業を第一優先とする醸造家は Winemaker という肩書きを避けることがある)佐藤さん夫婦が、弛まぬ努力によってようやく得られた高品質なブドウからサトウ・ワインズのワインは産まれます。ワイン伝統国の偉大な造り手たちから学び大きな影響を受けた彼らは「優しくて、繊細でしなやか、かつ滑らかな口当たりで飲み手を癒してくれるようなワインを造りたい」と、オーガニックもしくはビオディナミ農法で栽培されたブドウを、添加物を一切用いることなく(ボトリング前の少量の酸化防止剤を除く)丁寧に醸します。生み出されるワインはセントラル・オタゴの冷涼かつ寒暖差の大きい気候の恩恵をしっかりと享受しつつ、体に染み込むようなコクと生命力に溢れたエネルギーを感じさせながら上品さがあり、心地よい余韻へと続いていく素晴らしいもの。その根底には、「可能な限り、畑からボトルの中へと引き継がれる調和した微生物環境を壊したくない。正しくテロワールとヴィンテージが反映されたワインを造りたいんです。“美味しいワインは文字通り生きている”と信じているからです」と語る佐藤さん夫婦の確固たる信念があります。

「何よりもまずワイン造りを行っている土地に敬意を払うことが大切です。したがって私たちはブドウの栽培はオーガニックないしはビオディナミ農法でなされるべきだと信じていますし、ブドウは人の手による介入を最小限に抑えてワインへと生まれ変わらせるべきだとも信じています。生命力に満ちた健康的なブドウを収穫できるセントラル・オタゴというこの美しい土地のテロワールが反映された“混じりけのない生きたワイン”を造り出すこと、その挑戦に私たちは心を昂らせないわけにはいかないのです」…嘉晃氏が語るこの言葉こそサトウ・ワインズの魅力が最も端的に現れており、我々はワインの中にそれを見取ることができるのです。



Sato Riesling L'atypique /

サトウ リースリング ラティピック '20

- ALC: 11.6% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: リースリング 100%

●バノックバーンに位置する Domain Road Vineyard から。一部全房 (17%) のまま約 7 日間の醗酵前浸漬、野生酵母による醗酵およびスキン・コンタクト (合計で 20 日間)。バスケットプレスされ古樽で 12 ヶ月熟成、MLF。ボトリング前に 15ppm の酸化防止剤を添加。残糖 0.12g/L。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●Price: 5,200 円 (税抜)



Sato Pinot Gris L'atypique /

サトウ ピノ・グリ ラティピック '19

- ALC: 13.6% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: ピノ・グリ 85%, SB15%

●砂質ロームに砂利やシスト、クォーツ土壌の TOSQ 畑 (BioGro 認証)。除梗され約 10 日間の醗酵前浸漬、野生酵母による醗酵およびスキン・コンタクト (合計で 38 日間)。バスケットプレスされ古樽で 20 ヶ月熟成、MLF。最後に SB とブレンドされ、ボトリング前に 15ppm の酸化防止剤を添加。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●Price: 5,200 円 (税抜)



Sato Pinot Noir North Canterbury /

サトウ ピノ・ノワール ノース・カンタベリー '19

- ALC: 12.3% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: ピノ・ノワール 100%

●初リリースとなるノース・カンタベリー産ピノ・ノワールで、銘醸 Black Estate の自社畑 (ビオディナミ) から。ブドウは全て除梗され、野生酵母による醗酵およびマセレーション。バスケットプレスされ、オーク樽で 21 ヶ月熟成 (新樽なし)。ボトリング前に 13ppm の酸化防止剤を添加。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●Price: 6,800 円 (税抜)



Sato Pinot Noir Northburn /

サトウ ピノ・ノワール ノースバーン 2018

- ALC: 13.2% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: ピノ・ノワール 100%

●Winemaking: 緩やかな北西向きの斜面に位置するノースバーンの畑でシストやクォーツといったミネラル豊富な堆積土壌。佐藤夫婦の手によるビオディナミ栽培で収穫されたブドウは全て除梗され、野生酵母による醗酵およびマセレーション。バスケットプレスされ、オーク樽で 16 ヶ月熟成 (新樽なし)。ボトリング前に 15ppm の酸化防止剤を添加。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●Price: 6,800 円 (税抜)



Sato Pinot Noir Pisa Terrace /

サトウ ピノ・ノワール ピサ・テラス 2018

- ALC: 13.6% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: ピノ・ノワール 100%

●Winemaking: 「ピサ・テラス」は 19 年以降生産されず最後のリリースとなる 18 年。Mt ピサの麓に拓かれた標高 250m の畑 (BioGro 認証) で、水はけの良いローム質に砂利、硬砂岩、シストにクォーツに非常に薄い表土。野生酵母による醗酵およびマセレーション (全房比率 5%)。バスケットプレスされ、オーク樽で 19 ヶ月熟成 (新樽なし)。ボトリング前に 15ppm の酸化防止剤を添加。ノンフィルター、清澄剤不使用。ノンフィルター、清澄剤不使用。

●Price: 6,800 円 (税抜)