

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、これまで周辺のピオディナミ（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 国内の先達たちにピ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。当初からピ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んだのでした。

Le Ferme de Sato 2022年ヴィンテージ …

振り返ってみますと全体的に良好で、健全で暖かく穏やかな年に。春は平和で新芽が健やかに育ち、開花が少し早まったもののすぐに気温の低下と雨が振り適切なペースへと戻りました。房は特別大きくはなりませんでした。初夏に大雨が降り病害のリスクが高まりましたが、クリスマス過ぎるとすぐに暑く乾燥した気候となり干ばつ状態に。色付きは平年通り、晩夏から初秋にかけて気温は戻ってくれました。平年より早く始まった収穫では酸の低下に特に気を付ける必要がありましたが、幸いなことに雨が降らず極めて良好な条件下で収穫を終わらせることができました。



NEW!!

Schisteux /

シストゥ 2022

- ALC: 13.9% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: シュナン・ブラン 100%

●畑で1億5000万年前のシストの岩や砂利を最も多量に含む区画に植えられているシュナン・ブラン。

手摘みされたブドウは除梗・破碎され、全房でバスケットプレス。オーク樽（新樽24%）にて自然醗酵（2023夏までに醗酵が終わる）、トータル15ヶ月熟成（MLFあり、バトナージュ度のみ）瓶詰め前にトータル20ppmの亜硫酸を添加。12ヶ月以上の瓶内熟成。無濾過、清澄剤不使用。

- Price: 7,800円（税抜）



NEW!!

Sur Les Nuages /

シュール・レ・ニュアージュ 2022

- ALC: 13.9% ●クロージャー: スクリュー
- 品種: ピノ・ノワール 100%

●サトウ・ワインズをまさに代表するピノ・ノワール。約300m以上の標高にある畑は盆地に発生する分厚い霧を見下ろす斜面に位置しており、そこから見る光景はまさに雲の上=Sur Les Nuagesのよう。

全体の86%は除梗し、残りは全房でカーボニック・マセレーション。小さな開放タンクで自然醗酵（約2週間強）。バスケットプレスされブレンド。オーク樽にて19ヶ月熟成（新樽10%）。瓶詰め前にトータル15ppmの亜硫酸を添加。瓶内熟成12ヶ月以上。無濾過、清澄剤不使用。

- Price: 8,500円（税抜）



NEW!!

Les Violettes /

レ・ヴィオレット 2022

- ALC: 13.9% ●クロージャー: コルク+WAX
- 品種: ピノ・ノワール 100%

●美しいスミレ=Violettesを彷彿とさせる魅力から名付けられた、自社畑内でも佐藤さんがPNにとって最も条件に優れていると信じるBlock3の区画から100%全房醗酵で仕込まれる限定生産のピノ（Clone667&115）。

ブドウは全て全房のままカーボニック・マセレーション（徐々に人の足で潰していき、トータル35日間）。バスケットプレスされ、オーク樽にて19ヶ月熟成（新樽53%）。瓶詰め前にトータル15ppmの亜硫酸を添加。瓶内熟成12ヶ月以上。無濾過、清澄剤不使用。

- Price: 14,000円（税抜）