



Gentle Folk

ジェントル・フォーク

海洋生物学者というユニークな経歴を持つギャレス・ベルトンが、ルーシー・マルゴーやヤウマなどのスター生産者から大きな影響を受け、同じく海洋生物学者の妻レインボと2013年にわずか3樽を仕込んだのがワイナリーの始まりです。8haの自社畑をオーガニックとバイオダイナミックで管理し、健全な土壌とブドウの樹を育てることを第一にアデレード・ヒルズの畑の個性を精密に表現しています。創設2年目に国際ワイン品評会「HOT100」で最優秀を受賞する実力者であり、仲間とコミュニティを大切にする夫婦の人柄を表す言葉、「ジェントル・フォーク：穏やかで心優しい人々」がワイナリー名になっています。

Chardonnay

シャルドネ



2024	750ml	6,000 円	白
------	-------	---------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：シャルドネ100%

醸造：標高350～620m、片岩と石英を含む砂岩に軽いローム質粘土土壌。バスケット・レンジを含む5つの畑のブレンド。全房のままプレスし、ステンレスタンクで一晩静置後に澱引き、フレンチとオーストラリア産の様々な大きさの樽に移し9ヶ月発酵・熟成(20%新樽)。

リンゴ、カスタードアップル、スパイス、ほのかに蜂蜜のアロマ。力強い果実と酸、樽の風味が絶妙なバランスで調和し、フィニッシュにはチョークや小石のニュアンスが感じられます。美しく洗練されたシャルドネです。



Scary Gully Chardonnay

スケアリー・ガリー・シャルドネ



2024	750ml	10,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：シャルドネ100%

醸造：フォレストレンジにある標高620mの急斜面、南東向きの畑、石英とシルトを含む砂岩と粘土土壌。全房のままプレスしステンレスタンクで一晩静置後に澱引き、フレンチとオーストラリア産の樽で11ヶ月発酵・熟成(20%新樽)、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成し瓶詰め、100% MLF。

スケアリー（恐ろしい）と名付けられるほどの急峻な地形と樹齢を誇る畑のシャルドネはストーンフルーツ、ライム、フェネルシード、ハーブのアロマにバター、トーストの香ばしさとミネラル感が際立っています。力強さとかつてないほどの余韻の長さを備えた傑作です。

Piccadilly Chardonnay

ピカデリー・シャルドネ



2024	750ml	10,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：シャルドネ100%

醸造：マウント・ロフティの麓に位置する標高525mの南東向きの畑、砂岩に軽いローム粘土が重なる土壌。全房のままプレスしステンレスタンクで一晩静置後に澱引き、フレンチオークで11ヶ月発酵・熟成(新樽20%)、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成し瓶詰め、100% MLF。

レモン、ライム、リンゴやメロンの熟した果実とほのかな樽のニュアンスが見事に調和しています。力強さと華やかさのある完成された味わいで、この地が「グラン・クリュ」と称される所以を物語っています。

Basket Range Chardonnay

バスケット・レンジ・シャルドネ



2024	750ml	10,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：シャルドネ100%

醸造：2.5ha、標高440mの急斜面、北向きの畑、片岩と石英を含む砂岩に軽いローム質粘土土壌。全房のままプレスしステンレスタンクで一晩静置後に澱引き、フレンチとオーストラリア産オークで11ヶ月発酵・熟成(新樽20%)、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成し瓶詰め、100% MLF。

レモンとストーンフルーツの豊かなアロマ。アデレード・ヒルズならではの酸、ミネラル、しっかりとした骨格ととき細かいチョークのようなテクスチャーを兼ね備え、塩味を伴う余韻が長く続きます。

Scary Gully Pinot Noir

スケアリー・ガリー・ピノ・ノワール



2024	750ml	10,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：標高560mの急斜面、石英と砂岩、粘土土壌、1984年に植樹された古木。全房を20%使用し開放型発酵槽にて2～3週間、1日2回のポンピングオーバーを行いながら発酵後、プレスしてフレンチオークで10ヶ月熟成(新樽20%)、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成し清澄や濾過を行わずに瓶詰め。

スケアリー（恐ろしい）と名付けられるほどの急峻な地形と樹齢を誇る畑のピノ・ノワールは、赤と黒のチェリー、ブラッドオレンジ、ほのかなスパイスのニュアンスに森の土壌を思わせる独特の風味があります。口当たりはきめ細かく滑らかで、長く続く余韻が食欲をそそります。

Monomeith Pinot Noir

モノミース・ピノ・ノワール



2024	750ml	10,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア

原産地呼称：アデレード・ヒルズGI

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：標高530mの畑、石英を含む砂岩に軽いローム質粘土土壌。全房を20%使用し開放型発酵槽にて2～3週間、1日2回のポンピングオーバーを行いながら発酵後、プレスしてフレンチオークで10ヶ月熟成(新樽20%)、ステンレスタンクで3ヶ月熟成し清澄や濾過を行わずに瓶詰め。

畑は東西に伸びる方角にあり、朝と午後の陽光を浴びるためワインにも明るい太陽を感じます。スマイル、バラ、ライラックなど沢山の花を思わせる華やかで光り輝くアロマを備えベリーのフレーヴァーが実にチャーミングなワインです。

Little Creek Pinot Noir

リトル・クリーク・ピノ・ノワール



2024	750ml	10,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア
原産地呼称：アデレード・ヒルズ GI
品種：ピノ・ノワール 100%
醸造：標高 500m の南北向きの畑、石英を含む砂岩と粘土土壌。除梗し開放型発酵槽で 1 日 2 回のポンピングオーバーを行いながら 2 週間発酵、プレスしてフレンチオークで 10 ヶ月熟成 (新樽 10%)、その後ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成し清澄や濾過を行わずに瓶詰め。
ダークチェリー、クランベリーの芳醇な果実とスパイシーで力強いアロマ。口を含むときめ細やかなタンニンとほのかな樽香が全体を優しく包み込みます。今飲んでも熟成させても楽しめます。

Father's Milk Pinot Noir

ファザーズ・ミルク・ピノ・ノワール



2024	750ml	10,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア
原産地呼称：アデレード・ヒルズ GI
品種：ガメイ 50%、ピノ・ノワール 50%
醸造：標高の高い 2 つの畑。全房のままブドウを開放型発酵槽に入れて 2 週間子供たちによる足踏みでの破砕、プレス後フレンチオークの古樽で 13 ヶ月熟成して瓶詰め。
ナチュラルワインムーブメントにおける伝説的醸造家、オコタ・パレルズとのコラボレーションで生まれたアイテム。涼しい 2024 年ヴィンテージならではの、柔らかな赤系果実の風味とスパイスが見事に調和しています。軽やかでジューシーでありながら、驚くほどしっかりとした骨格と力強さを備えています。

Onkaparinga Valley Sangiovese

オンカパリンガ・ヴァレー・サンジョヴェーゼ



2024	750ml	10,000 円	赤
------	-------	----------	---

地方：南オーストラリア
原産地呼称：アデレード・ヒルズ GI
品種：サンジョヴェーゼ 100%
醸造：標高 460m の北向きの畑、シルトと砂岩の痩せた土壌。除梗し開放型発酵槽に入れて 3 週間発酵させた後、密閉し更に 3 ヶ月半熟成。フリーラン・ジュースのみを使用しテラコッタとフレンチオーク (一部新樽) で 10 ヶ月熟成後、ブレンドして清澄や濾過を行わずに瓶詰め。
ブルーベリーやプラムの果実にスパイスの豊かなアロマ。ミネラルとタンニンが豊富で複雑性と力強さ、繊細さを併せ持つエレガントなスタイルです。