



# Kumeu River

## クメウ・リヴァー

オークランドから北西に約20キロ離れたクメウ地区に1944年にユーゴスラビアから移住したブラコヴィッチ・ファミリーにより設立されたワイナリーです。当主のマイク・ブラコヴィッチは1949年に亡くなり、妻のケイトと息子のマテがブドウ栽培とワイン造りを引き継ぎ、新しいワイナリーの評価を高めました。マテはニュージーランドのワイン業界でも名が知られており1982年から1985年にはニュージーランド・ワインインスティテュートの委員長を務めました。1992年にマテが亡くなった後は、彼の妻メルバと3人の息子がワイナリーを守っています。醸造責任者を務める長男のマイケルは1989年にニュージーランド初のマスター・オブ・ワインとなりました。



Kumeu Crémant NV  
クメウ・クレマン 7,800円



地方：オークランド 750ml **泡**  
原産地呼称：クメウGI  
品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%  
醸造：手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。瓶内二次発酵から36ヶ月瓶内熟成。手作業によるデゴルジュマン、ドサーージュ4g/l。

ピノ・ノワール由来の繊細なストロベリーのアロマやシャルドネ由来の複雑なイースト香が交じり合います。美しい泡がビーズのようにつながり、低めのドサーージュにより辛口で爽やかな後味が続きます。

Kumeu Crémant Rosé NV  
クメウ・クレマン・ロゼ 7,800円



地方：オークランド 750ml **泡**  
原産地呼称：クメウGI  
品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%  
醸造：手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。瓶内二次発酵から36ヶ月瓶内熟成。手作業によるデゴルジュマン、ドサーージュ6g/l。

摘みたてのイチゴや白いストーンフルーツのフレーヴァーが芳醇なテクスチャーを生み出しています。アペリティフに最適な辛口のスパークリングワインです。

Village Pinot Gris 2024  
ヴィレッジ・ピノ・グリ 3,600円



地方：オークランド 750ml **白**  
原産地呼称：クメウGI  
品種：ピノ・グリ100%  
醸造：手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母によりステンレスタンクで発酵。残糖約8.5g/l。

典型的な桃やアプリコットに加えピノ・グリらしいフローラルなアロマを感じ、生き生きとして複雑な味わいが口に広がります。様々な料理に合わせやすく、チリを使ったスパイスフードにも合う数少ないワインです。

Village Chardonnay 2025  
ヴィレッジ・シャルドネ 3,600円



地方：オークランド 750ml **白**  
原産地呼称：ニュージーランド  
品種：シャルドネ100%  
醸造：手摘みで収穫後、房ごとプレス。1/3はフレンチオーク2/3はステンレスタンクで天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。

フルーツとともに、シャルドネ固有のヘーゼルナッツの香りも感じます。味わいには熟したピーチと鉱物的な特徴も感じ、口の中をリフレッシュさせます。魚や甲殻類によく合います。

Estate Pinot Gris 2022  
エステート・ピノ・グリ 4,800円



地方：オークランド 750ml **白**  
原産地呼称：クメウGI  
品種：ピノ・グリ100%  
醸造：手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母によりステンレスタンクで長期間発酵。マロラクティック発酵は一部のみ。残糖42g/l。

凝縮したフレーヴァーとリッチな骨格で、アロマはピーチ、アンズや花。リッチで複雑性のある味わいは長く心地よい余韻をもたらします。

Estate Chardonnay 2024  
エステート・シャルドネ 7,000円



地方：オークランド 750ml **白**  
原産地呼称：クメウGI  
品種：シャルドネ100%  
醸造：6つの区画のブドウを使用。手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵、100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成。

リッチで美しい凝縮感が魅力的。口の中でピーチやヘーゼルナッツが広がり、滑らかなテクスチャーと独特の個性を感じます。

Rays Road Chardonnay 2024  
レイズ・ロード・シャルドネ 6,800円



地方:ホークス・ベイ 750ml 白  
原産地呼称:ホークス・ベイGI  
品種:シャルドネ100%  
醸造:トリニティー・ヒルとパスカル・ジョリヴェのジョイントベンチャーであったホークス・ベイのレイズ・ロード・ヴィンヤードを2017年に購入。石灰質土壌。手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母によりフランス産古樽で発酵・熟成。

柑橘やゼストの芳醇なアロマ。この畑の特徴でもあるミネラルが複雑性をもたらし、フィニッシュには美しい酸を感じるエレガントなワインです。

Hunting Hill Chardonnay 2024  
ハンティング・ヒル・シャルドネ 13,500円



地方:オークランド 750ml 白  
原産地呼称:クメウGI  
品種:シャルドネ100%  
醸造:手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵、100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽25%)。

隣のマテズ・ヴィンヤードと近い個性を持ち、フローラルなアロマと繊細さを備えています。ハンティング・ヒルの特徴は清らかさで、若いうちは硬く引き締まっており、熟成を経て力強さや凝縮感が表れます。4~6年寝かせるとさらに良くなります。

Village Pinot Noir 2025  
ヴィレッジ・ピノ・ノワール 3,600円



地方:ホークス・ベイ、オークランド 750ml 赤  
原産地呼称:ニュージーランド  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:ホークス・ベイのレイズ・ロード・ヴィンヤードのピノ・ノワール。100%手摘み、100%除梗、压榨後野生酵母で発酵。2週間のキュヴェゾン中は毎日2回ルモンタージュ、7ヶ月タンク熟成。

豊かな赤いフルーツのアロマ。冷涼で丸みがありフルーティーな味わいで、僅かに感じるチョーキーなタンニンによって辛口で爽やかなワインに仕上がっています。

Coddington Chardonnay 2024  
コディントン・シャルドネ 11,500円



地方:オークランド 750ml 白  
原産地呼称:クメウGI  
品種:シャルドネ100%  
醸造:手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽25%)。

コディントン・ヴィンヤードのブドウを使用。熟したピーチが特徴的で、深みがありしっかりと骨格を備えています。華やかでクリーミーな口当たり、バランスの取れた美しい酸。若いうちも美味しいですが、2~4年寝かせると、さらに良くなります。

Mate's Vineyard Chardonnay 2024  
マテズ・ヴィンヤード・シャルドネ 15,000円



地方:オークランド 750ml 白  
原産地呼称:クメウGI  
品種:シャルドネ100%  
醸造:手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵、100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽30%)。

ワイナリーで唯一のメンドーサ・クローン。華やかなフルーツのアロマとミネラルが特徴です。若いうちは閉じていますが、素晴らしい複雑性と凝縮感を備えています。6~8年は熟成が可能です。

Hunting Hill Pinot Noir 2021  
ハンティングヒル・ピノ・ノワール 8,000円



地方:オークランド 750ml 赤  
原産地呼称:クメウGI  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:100%手摘み。100%除梗。压榨後野生酵母で発酵。2~3週間のキュヴェゾン中は毎日3回ルモンタージュ又はピジャージュを行い、11ヶ月間樽で熟成(新樽15%)。

可憐な色調で、ブルゴーニュを彷彿させるアロマから熟したチェリーとスパイスが溢れ、柔らかな味わいには長い熟成も可能な良いタンニンを持ち合わせています。