

# — TWO — PADDOCKS

## Two Paddocks トゥー・パドックス

ニュージーランドを代表するハリウッド・スターのサム・ニールが、家族や友人と楽しむためのワインを造りたいと1993年にセントラル・オタゴのギブストンに5エーカーのピノ・ノワールを植樹したのが始まり。1997年のファーストヴィンテージが予想を遥かに超えた良い出来で、年を重ねるごとにワイン造りの意欲が高じ、2008年には5ヘクタールに増えました。オーガニック農法こそがブドウの育つ土地の特徴を表現するワインを生み出し、土壌や動物や人を本質的に保護するという強い理念のもと、その後も畑を買い足し、現在では4つの畑から世界最高品質のピノ・ノワールのワインを造り出しています。



Picnic Riesling 2018  
ピクニック・リースリング 3,800円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 白  
原産地呼称:アレクサンドラGI  
品種:リースリング100%  
醸造:セントラル・オタゴのアレクサンドラにある自社畑レッドバンクのブドウを使用。シストが主体で表土は砂利を含むローム土壌。フェルトン・ロードの自根のブドウ樹を1haに5500本高密度栽培。4月に手摘みで収穫。

白い花、コブミカン、ライム、スパイスのアロマ。鮮やかさやミネラルの広がる味わいで、後味にはしなやかなバランスの良さが続きます。残糖10~12g/lのオフドライスタイル。

Dry Riesling 2021  
ドライ・リースリング 5,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 白  
原産地呼称:アレクサンドラGI  
品種:リースリング100%  
醸造:自社畑レッド・バンクの0.5haの単一区画のブドウを使用。4月に手摘みで収穫し、ステンレスタンクで発酵熟成。

自社のリースリングの中で最も完熟し、凝縮したワイン。パイナップル、ライム、マンゴーのアロマ。しなやかでエレガントなテクスチャーを備えた驚くほど余韻の長いワインです。

Picnic Pinot Noir 2021  
ピクニック・ピノ・ノワール 5,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤  
原産地呼称:セントラル・オタゴGI  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:ギブストン、アレクサンドラ、パノックバーンのブドウを手摘みで収穫し、95%除梗。5~7日低温マセレーションをし、天然酵母でさらに5~7日かけマセレーション。ミディアムローストした1~4年物のフレンチオークで10ヶ月熟成。

ブラックカラントやモカ、炭やスパイス、野生のハーブのアロマがエレガントなテクスチャーを引き立てます。バランスの取れた引き締まったワインです。

Pinot Noir 2021  
ピノ・ノワール 7,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤  
原産地呼称:セントラル・オタゴGI  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:天然酵母により25%は全房発酵し、フレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月熟成。75%は除梗し、7日の低温マセレーションにて色とアロマを抽出。その後1日1回の攪拌を5日ほど続け、1~4年物のミディアムトーストのフレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月熟成。

アザミ、レッドカラント、高地のハーブやスパイスのアロマ。複雑なテクスチャーが流れるように広がり、エレガンスと深さのバランスが秀逸なワインです。

The First Paddock Pinot Noir 2018  
ザ・ファースト・パドック・ピノ・ノワール 10,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤  
原産地呼称:ギブストンGI  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:1993年の創業当初に植樹されたセントラル・オタゴ全体でも最も古いと言われる畑から、最良の年だけ造られるワイン。ギブストン最上部の中央という最高地に位置するブルゴニェクローンのピノ・ノワールの単一畑。フレンチオークで50%を全房発酵。新樽30%を使用し14ヶ月熟成。

鮮やかな野生の花とスパイス、赤い果実の香りが、ミネラル感を含む味わいを引き立てる。素晴らしく引き締まり、生き生きと持続するワインです。

The Fusilier Pinot Noir 2018  
ザ・フュージリア・ピノ・ノワール 10,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤  
原産地呼称:パノックバーンGI  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:フェルトン・ロード最西端、5.6haの北向きのテラス状の畑。手摘みで収穫し天然酵母による発酵、1/3全房使用。3.5トンの木樽で約5日低温マセレーション。ミディアムライトトーストのフレンチオークにて11ヶ月熟成。新樽1/3を使用しバランスを図る。

スパイシーな赤い果実、ドライ・ハーブや野生の花の香りが女性的でしなやかなテクスチャー。素晴らしいテンション、活力、凝縮感、余韻を伴うワインです。



地方：セントラル・オタゴ

750ml 赤

原産地呼称：アレクサンドラGI

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：出来が良い年にだけ造る単一畑のワイン。片岩、砂利の土壌に115番と5番のクローンを栽培。手摘みで収穫し、畑で選果。3.5トンの木樽で1/3を5日の低温マセレーションにて全房発酵。天然酵母のみを使用しミディアムライトトーストのフレンチオーク(新樽25%)にて熟成。

風味のきいたスパイスや濃く赤い果実、野生のタイムや炭のアロマティックな香り。テクスチャーのしっかりとした味わいで余韻が長く、絶妙な味わいで活力あふれるワインです。