

Domaine Thomson / ドメーヌ・トムソン (ニュージーランド / セントラル・オタゴ)



DOMAINE-THOMSON

フランスのブルゴーニュとニュージーランドのセントラル・オタゴ。この2つのエリア、つまり北半球と南半球を代表するピノ・ノワールの産地でワインを造る造り手がドメーヌ・トムソン。この地で生まれ育った当主デヴィッドの高祖父(祖父の祖父)、ジョン・ターンブル・トムソンはニュージーランド初の測量技師で、1850年代にセントラル・オタゴを探検して地図を作成し、オタゴの葡萄畑を見下ろす美しい山々、特にピサ山脈とセント・バサズ山脈は彼によって命名された。「サーヴェイヤー・トムソン」としてオタゴの地にはつきりとその名を残しており、オマージュとして同社のフラッグシップワインの名称にも冠せられている。所有する葡萄畑はクイーンズタウンの空港から約1時間のセントラル・オタゴ地区サブリージョン、ロウバーンにあり、2000年に購入後、2011年にオーガニック、2013年にビオディナミに転換。2014年から「ビオグロ」(BioGro)より完全にオーガニック認証を得た。ダンスタン湖を臨むピサ山の斜面に広がる畑に3頭の牛を飼育し、ハーブやカバークロップを植えて、プレパレーションも自社で造っている。当主の妻PMチャンは「ビオディナミに転換したことで、畑の生命力が豊かになった。ミツバチが飛び、鳥が飛んでくる」と語る。ピサの畑は複雑な地層の構成で斜面上部の区画ムーン・ブロックは45万年前、下部に広がるテラスおよびサウス・ブロックの区画は15万年前の地層になるという。北東向きで黄土と粘土を含む深い砂利の畑にデイビスとディジョンの複数のクローンを含むピノ・ノワール1品種のみを栽培している。発酵には全て野生酵母を使用し、醸造全般において基本的に不介入主義での自然な醸造を旨とし、極めて丁寧に管理された葡萄畑の明確な個性を反映させるワインを造り出している。

WETH0002B

"エクスプローラー" ピノ・ノワール 2022

希望小売価格(税抜) ---



〔赤〕 750ml

〔セパージュ〕 : ピノ・ノワール100%

トムソンのエントリー・キュヴェ。葡萄は主に斜面上部の標高295m、ムーンブロックの区画から使用され、自社畑のピノ・ノワール100%。樹齢の若い葡萄を入れて若々しいスタイルに仕上げている。使用されているピノ・ノワールのクローンの内訳は"6"-18% / "777"-42% / "113"-1% / "667"-7% / "115"-32%。2022年は4月3日から16日にかけて手摘みで収穫された。葡萄の7%を全房で使用、その他は破碎せずに除梗して使用。ステンレスタンクで7-10日間の低温浸漬の後に同じく7-10日間の発酵、続く醸しもほぼ同期間でトータル20日間程度。その後タンクと木樽とで8ヶ月の熟成後に瓶詰め。Alc.13%。

完売

WETH0003B

"サーヴェイヤー・トムソン" ピノ・ノワール 2019

希望小売価格(税抜) ---



〔赤〕 750ml

〔セパージュ〕 : ピノ・ノワール100%

葡萄はピサの斜面にある4つの異なる区画-ムーンブロック/ノースブロック/サウスブロック/テラスの各所から、年によって最適な比率で使用。畑は北東向きで風化した黄土になるレス土壌と粘土質、深い砂利の土壌。ステンレスタンクで低温浸漬の後に全て野生酵母で醸し発酵を行い、木樽で11ヶ月の熟成(18%はフランス産新樽を含む)。黒系果実の芯のある香り、高めの全房比率に由来するメリハリと奥行きを感じさせる酒質。ポテンシャルの高さは非常に印象的で、全体像として複雑さを感じさせる。あえて言うならばよりブルゴーニュ的な方向性を想起させる。Alc.13%。

完売