

## 美しさと幸福のヴィンテージ

我々はこの素晴らしいヴィンテージからワインをリリースすることに興奮して満足しています。2014～2015年のシーズンはすべての面で優れていました。ブドウと作物が健康でありフルーツバランスが保たれ発酵と成熟によるハーモニーがとれていて、ワインがボトルに入るのが容易に行われました。これは平行して過去のヴィンテージを思い出し、2010年、2004年、2000年が思い浮かびます。これは何を意味するのでしょうか？ バランス、フルーツの純度、余韻、そしてこれまでのように年代としての価値などがセラーで過ごす時間とともにますます複雑さと質感が向上することでしょう。

シーズンはとても穏やかでブドウの重要なステージでは雨が降り天候も良好でした。早春の時期に新芽が芽吹き樹々は順調に生育しました。開花は11月下旬に美しく落ち着いた状態で始まり、2月初旬には十分な水分と安定した天候が色づきにも適しました。注目すべき点は夏にぶどうの木にストレスをかけるほどの熱さがなかったことです。夏の終わりや秋の始まりに果熟する間、非常に温和で非常に暖かい天候を経験しました。夏季として40度以上の日はなく35度以上が4日間しかありませんでした。

2016年に完成したワインとヴィンテージに関するいくつかのコメント。2015-16年のヴィンテージは早い年でした。早い開花、早い果実の定着、早い色づき、そしてもちろん早期の収穫。すべてカレンダーでは早いものの季節全体が先に進んだようでした。10月は新11月、12月は新1月のようで、2月は穏やかでかなり秋の陽気によって果実がもたらされました。3月後半と4月上旬は過去15年間でみてもBindiでの通常の収穫期となりました(1991年から2000年までの4月中旬を平均とした10年間との比較)。そして収穫は葡萄が定着した110日から115日後の期間で、通常は11月末から12月初旬です。2016年に再び葡萄の定着から110～115日間に収穫しました。

### 2015 Block 5 Pinot Noir

ブロック・ファイブ・ヴィンヤードは0.5ヘクタールと小さく、日当たりのよい北向きの斜面に位置し、クォーツ(石英)を多く含んだ地質にあります。非常にワイン作りに適した土地です。この畑で採れるブドウから作られるワインはオリジナル・ヴィンヤードのワインに比べて、より深い赤や黒い果実の味わいや、複雑なスパイス、ミネラル感があります。オリジナル・ヴィンヤードのワインがチャーミングなのに対して、ブロック・ファイブのワインは非常にシリアスです。味わいはエキゾチックで、スパイシー、黒い果実の要素が強い。ストラクチャーは非常にしっかりしており、リッチ。尚且つスムーズでバランスのとれたワインです。タンニンがしっかりあり、果実味もボリュームがあるので、ポテンシャルを発揮するには今後の熟成を必要としています。7年前後で、非常にバランスのとれたワインに成熟するでしょう。

15～17か月フレンチオーク樽にて熟成。35%が新樽。オークの味わいが強くなりすぎないように、心がけています。また一部新樽を使うことで、古樽由来のスモーキーさが強くなりすぎないように、バランスを取っています。

生産量は150～200ケース/年。1992年植樹。

### 2015 Kostas Rind Chardonnay

非常にしっかりしたミネラル、よく熟した果実味だがシャープな味わい、セイヴォリーでクリーミー。香りは、オレンジの花、ネクタリン、ほのかに香るスパイスとナッツにニュアンスが複雑味を加えています。非常に綺麗な酸と、上品でエレガントな余韻とテクスチャーを持っています。

コスタス・リンド・シャルドネは、1.5ヘクタールの畑で栽培されています。ワインはフレンチオーク樽で熟成。新樽は20%使用。アルコール発酵には、培養したイーストを一切使わず、発酵後は澱引きをせず一冬シュル・リー状態で保存。マロラクティック発酵もわずかにしか行わず、ワインのフレッシュさを残した味わいに仕上げる。収穫から約8か月後にワインの澱引きを行い、そのご再度樽に戻し3か月熟成させてから瓶詰を行います。

2015 コスタス・リンド・シャルドネは人々を笑顔にするワインです。非常に穏やかで、バランスの良いワインに仕上がっています。また、優しい個性の中にも複雑さのある素晴らしいワインです。香りは非常にクリアでミネラル感があり、

レモン、クリーム、スパイス、オレンジブロッサムなどが感じられます。味わいは若々しく、フレッシュ、バランスが良く長い余韻があります。このクラシックなビンディのシャルドネは、今飲んでもおいしく今後の熟成にも耐えられるワインです。

生産量は 300～600 ケース/年。1988 年植樹。

#### 2015 Dixon Pinot Noir 750

ディクソン・ピノワールは、オリジナル・ヴィンヤード、ブロックKという二つの畑のブドウの中で、単一畑のワインに使用されなかったブドウから作られています。このワインは、華やかな香り、スパイスのニュアンス、バランスのよいテクスチャーを持っています。単一畑のワインに比べて、若いうちに楽しめるワインです。最上級ワイン用のブロック・K畑の古木から取れるブドウもこのワインには使われています。ブドウは100%除梗し、小さい開放槽にて発酵。11か月フレンチオーク樽にて熟成。新樽は10～15%使用。

2015 ディクソン・ピノワールはピュアな果実味と香りが特徴のワインです。チェリー、ラズベリー等の香りに、スパイスがアクセントを加えます。また、クリーミーさや、土の様なニュアンスが、幾層にも重なり、複雑な香りをもたらします。味わいは、フレッシュで、スムーズ、余韻は長くドライ。今後 4 年ほどの熟成によって、よりバランスが良くストラクチャーのしっかりしたワインになるでしょう。過去のヴィンテージからみて、味わいのピークは 5～10 年ごになります。

生産量は、500～700 ケース/年・1988 年、2001 年植樹 以前の名前は Composition Pinot Noir。

#### 2014 Pyrette Shiraz 750

パイレット・ヒースコート・シラーズは、キャメル・レンジ山、コルピナビンの近くの畑のブドウを使用しています。畑は、赤いカンブリア紀の地質で、標高は高く、東向きに冷涼な場所に位置しています。収穫日は毎年慎重に検討し、鮮やかな果実味やフレッシュさを持ち、この土地の特徴である凝縮感や余韻の長さを生み出すブドウを収穫します。1000リットルの開放槽にて、野生酵母のみを使用し発酵。フレンチオークにて熟成。新樽の使用は10%。テロワールの特徴である、香、フィネス、バランス等をよりよく表現するために、収穫量、収穫日、醸造方法を決定しています。

2014ヴィンテージは瓶詰後から一年経ち、味わいはこなれて、香も開くようになってきました。ボトルを開けると、土やスパイスの香りがまずあらわれ、その中から生き生きとしたチェリーの香りが現れてきます。ワインを空気に触れさせることにより、さらにベリーやスパイスの香りが強く現れてきます。味わいは非常にバランスが良く、長い余韻を持っています。エレガントさとフィネスを併せ持った素晴らしいテクスチャーのワインです。

生産量は800ケース/年

#### 2015 Quartz Chardonnay 750

クォーツ・シャルドネは、シャルドネを植えている畑の中でも、高い位置にあり一番地質の良い区画のブドウを使用しています。ワインの特徴である複雑さ、フィネス、力強さは、この地質によって生み出されます。このワインは、コスタス・リンド・シャルドネと似た特徴を持っていますが、すべての味わいの要素がより強調され、尚且つ絶妙なバランスで調和しています。

コスタス・リンド・シャルドネと同じ製法で醸造されています。熟成期間は、コスタス・リンドより2, 3か月長く、新樽の使用も35%と多くなっています。

2015 ビンディ・クォーツ・シャルドネは、コスタ・リンド・シャルドネを超す、私たちの畑で作られる最上クラスのシャルドネです。このワインは、まさしく幾重にも重なった、クォーツ(水晶)の様です。フレッシュなグレープフルーツ、レモン、オレンジ・ブロッサムの香りと、ミネラルやスパイスなどがアクセントを加えています。味わいは、ボリューム感もあるが、エレガントでデリケート。非常に

長い余韻も持ち合わせています。深みがあり、調和のとれたワインです。今後4年の熟成で、さらなるポテンシャルを発揮するでしょう。

生産量は、150～250ケース/年。1988年植樹。

#### 2015 Original Vineyard Pinot Noir 750

オリジナル・ヴィンヤード・ピノワールは、特徴的な香りを持ち、シルキーでピュアな味わいのワインです。ブドウ畑は、クォーツ(石英)を含み、緩やかな北向きの斜面に位置し、大きさは3ヘクタールです。この畑から取れるブドウは、非常に繊細で、スパイシー、香り高く、非常に綺麗な酸を持ったワインを生み出します。また6～10年の熟成によって、さらに素晴らしいワインとなるでしょう。熟成を経たワインは、深みを増し、より調和した味わいになります。若いうちは、ブロック・ファイヴ・ピノワールに比べて、親しみやすい味わいです。フレンチオーク樽にて15～17か月熟成。新樽使用は25%。オークの味わいが強くなりすぎない程度に使用。

ワインはまだ若い段階ですが、2015 ヴィンテージは例年より凝縮感があり、さらびやかな表情を見せます。印象的な香り、果実本来の味わい、エレガントさが、このワインの特徴です。クリーミーなテクスチャーと、フレッシュなラズベリー、チェリーの香り、腐葉土、エキゾチックなスパイスのニュアンス。味わいは力強く、花開くようなさらびやかさを持っています。非常にバランスが良く、フィネスがあり、長い余韻を持っています。今後5年ほどの熟成で、果実味と熟成感が非常にバランスのとれた状態になるでしょう。

生産量は、300～450 ケース/年。1988 年植樹。

#### **Chardonnay plantings - 2 hectares**

Kostas Rind Chardonnay in 1988

Quartz Chardonnay in 1988

#### **Pinot Noir plantings - 5 hectares**

Original Vineyard Pinot Noir in 1988

Block Five Pinot Noir in 1992

Block K Pinot Noir in 2001

New planting (Oct 2014) - high density Pinot Noir (11,300 vines per hectare in a 1.1m x 0.8m low trellis configuration)