



CRAGGY RANGE

Chardonnay シャルドネ

HAWKE'S BAY / KIDNAPPERS 2024
ホークス・ベイ / キッドナッパーズ 2024

1998年に設立されたクラギー・レンジは、ニュージーランド北島のホークス・ベイにあるプレミアム・ワインの産地、『テ・マタ・ピーク』の丘陵地に位置する家族経営のワイナリーです。現在『The world's most admired wine brands(世界で最も称賛されるワインブランド)』では、2020-2025まで6年連続でTop50に入っており、また、ワイン・アドヴォケイトではLe Sol (ル・ソル) が常に95-97点を獲得するなど、ニュージーランドを代表するワイナリーです。

キッド・ナッパーズ ヴィンヤード (ホークス・ベイ)

ホークス・ベイ東部にある海岸沿いにあるこの土地には600年以上前の層状の岩石層があり、ニュージーランドで最も印象的な地質学的驚異で有名です。土壌の表面は粘土質ローム土壌で覆われています。日照量は十分にありますが海にとっても近い場所にあるので、冷涼な海風の影響でブドウはゆっくりと成熟します。層状の岩石層があり、冷涼であることからフランスで造られるシャブリのようなキレのある酸味、シャープなミネラル感とブドウの瑞々しい味わいの白ワインが生まれます。

テイastingノート

淡い麦わら色。フレッシュなレモンとマンダリンオレンジのフレッシュなどの柑橘系、桃や洋ナシのアロマ。ほのかなに花の蕾やアザミ、オーク由来のほのかな甘い香りも感じられます。これらのアロマは口内にも広がり、沿岸地での栽培で生まれる特有の塩味、フレッシュな酸味と調和しています。シーフード、パスタ、夏野菜とのペアリングがおすすめ。

醸造情報

全房圧搾:	70%
除梗:	30%
発酵容器:	ステンレス、フレンチオーク・パンション
発酵:	培養酵母使用
樽タイプ:	フランス及びオーストリア産パンション
新樽比率:	15%
熟成期間:	8カ月
清澄/フィルタリング:	実施
ボトリング:	2024年12月
アルコール:	13.0%
残糖度:	1.0g/L 以下
pH:	3.26
酸度:	7.28g/L

ヴィンテージ情報

品種:	シャルドネ100% (キッド・ナッパーズvyd80%、ギムレット・グラヴェルズ20%)
Brix糖度:	22.0
平均収穫量:	32hl/ha
手摘み比率:	70%

例年よりも気温が低く長い冬であった為発芽が遅い年でした。その後は穏やかな気温で強い風の吹く春、温暖で乾燥した夏へと続いたことで全体の収穫量は平年よりもやや低いながらも果実の成長期が長くなり、フレッシュさが残りながらも凝縮感のある素晴らしいヴィンテージとなりました。

