



Black Barn Road, Havelock North, Hawkes Bay, New Zealand. Phone +64-6-877-7985

ブラックバーン・ヴィンヤーズは、ホークス・ベイのヘヴロック・ヒルズの暖かい北向きの斜面にあり、この地域の粘土質の土壌は 100 年以上にわたり定評あるワインを生産してきました。自社畑の灌漑をしないドライファーム方式でブドウを育て、選果を厳しくして最適な品質と熟成を確保しています。私たちのワインづくりの哲学は、奥行きと個性を兼ね備え、長期熟成が可能なワインを作ることで出来上がったワインは多くの賞賛を受けています。

所有畑の面積やヴィンテージによって年間ワイン生産量は 7000 ケースに限定されますが、私たちはニュージーランドでその他の品質の開発にも積極的で、テンプラニーニョ、モンテプルチアーノ、サンジョベーゼなどを作っています。

我々のプレミアム・シングルヴィンヤードワインは、ホークスベイとニュージーランドの基準となるワインとして認知されています。

The
Real
Review



The
Real
Review 2023
TOP WINERIES
NEW ZEALAND

BLACK BARN VINEYARDS CHARDONNAY 2023

ブラックバーン シャルドネ 2023

ワインメーカーのテイスティングノート

色合い：緑の印象があるレモン葉色。

香り：柑橘系の皮、イチジク、白桃にオクスパイスとわずかなミネラル香が混じった香り。

味わい：生き生きとした柑橘系の特徴にわずかなオークの印象があり、豊かで充実感のある味わい。

ブドウ畑：

ヘヴロックヒルズとトゥキトゥキにある灌漑をしないブドウ畑で育てている樹齢5~28年のブドウを2023年3月初めから中旬にかけて収穫しました。

醸造：

全房圧搾してから、フレンチオークの樽に移しました。約13%は新樽、20%は2年目の樽、残りは古樽です。天然酵母と培養酵母を使って発酵。40%には乳酸発酵を行いました。ワインは11ヶ月間酵母につけたまま置いた後でブレンド、瓶詰しました。ブラックバーンのシャルドネは洗練された果実味の香りが滑らかに引き継がれる口当たりを大切にしています。

テクニカルデータ

瓶詰：2023年3月8日

アルコール度：13.5%

PH：3.31

酸度：6.8g/L



Wine Orbit

サム・キムのワインレビュー 95点 5つ星

ブラックバーン・ヴィンヤーズ バレル シャルドネ 2023は、素晴らしく構成されたスタイルで、新鮮な白いネクタリン、レモンの皮、ヌガー、オートミール、カシューの香りに微かな火打石の印象が混じります。口に含むと凝縮感があり、適切な重量感と焦点のあった骨格に相応しい酸味が混じって長いフィニッシュとなります。2025~2035までが飲み頃。

