



ワイン王国 NO.112

## 生産者来日インタビュー

来日した生産者に突撃インタビュー！  
ワイン造りの哲学や新たな取り組み  
造り手ならではのリアルタイムな情報を聞きました。

### オーストラリア



ティレルズ  
Tyrrell's

グラント・ベルヴェ氏(エクスポートマネジャー)

### ハンター・セミヨン、熟成のポテンシャル

オーストラリア、シドニーから西に160  
キロメートルに位置するハンター・ヴァレ

ー。オーストラリアにおけるワイナリーの発  
祥の地でもある屈指のワイン産地だ。ハンタ  
ー・ヴァレーを代表する生産者の一つ「ティ  
レルズ」は草創期からオーストラリアワイン

産業の発展に貢献してきた。ハンター・ヴァ  
レーは高品質なセミヨンの産地として知られ

ており今回、エクスポートマネジャーのグラ  
ント・ベルヴェ氏が来日し、セミヨンに関す  
るセミナーを開催した。

同社が有する畑はフィロキセラを免れたこ  
ともあり100年以上の樹齢を超える樹もあ  
る。土壌も、砂質、粘土、石灰岩とさまざま  
で、区画ごとの醸造をしているという。

「セミヨンはしっかりとした骨格を持ち、エ

レガントでライムのような柑橘の香りがある  
のが特長」とベルヴェ氏。

今回は06、09、12、13、17、18年と、貴重  
なバックワインテージをテイスティングでき  
た。

「セミヨンは6〜8年で熟成由来のナツティ  
ーさが出てきて、15〜20年でナツティーさに  
加えてハチミツの香りが出てきます」

今回、一番古い2006年はフレッシュユさ  
を感じ、ナツティーさよりもほのかにトース  
トのような香りが混じっていた。



バットワン ハンターセミヨン 2012年 V615  
VAT1 Hunter Semillon

固 株飯田 ☎ 072-923-6244 ● 7000円 (税別)