

MARCH 2025

ブランク・キャンバス新着情報

For Our Distributors... Reviews, News and Press.



収穫目前!

ブランク・キャンバスにとって13回目となる2025年の収穫が目前に迫っているため、今週中に最新情報を皆様にお届けすることが、やるべきことリストの上位に挙がっていました。

BLANK CANVAS の今月のハイライト:

最近の出来事 - p.1-p.2

エミリー、ようこそ! -
p.3

キアオラ P.4
ニュース・レビュー
p.5-p.13

収穫情報 - p.14-p15

しばらく更新が滞ってしまいましたが、チームに素晴らしい新メンバー、エミリーを迎えたことを含め、お伝えしたいことがたくさんあります。超優秀なエミリーの紹介は3ページにあります。

年明け以来、私たちのイベントとホスティングのカレンダーは今までにないほど忙しい時期を迎えています。私たちはクライストチャーチで開催されたピノ・ノワール2025会議、そして毎年地元のハイライトであるマールボロ・ワイン&ランプ・フード・フェスティバルに参加しブランク・キャンバスのワインを注ぎました。キングス・ワインセラー・チームや香港・中国からのゲスト、またマスターオブワインをはじめとする来賓の方々をお迎えすることにとっても喜びを感じています。



最近の出来事...


私たちは、地元と海外の批評家から継続的な評価と素晴らしい批評を受けています。今月は国内航空会社の機内誌『Kia Ora』に掲載されました。

これは、ニュージーランドの伝説的ワインライター、ボブ・キャンベル (Bob Campbell MW) による素晴らしい評価です。

もちろん、2025年の収穫がどのようなものになるのかについての私たちの初期の考えも掲載しています。来週の月曜日に最初の手摘みを行う予定の、リード・ヴィンヤード・シャルドネは素晴らしい出来となりました！この記事は14-15ページにてお読みいただけます。

収穫後、また皆様にレターを届ける機会がありましたら、私たちが撮影したブドウ畑や2025ヴィンテージの美しい画像や映像を紹介したいと思います。それらは皆様がお客様にブランク・キャンバスのストーリーと理念をお伝えるのに役立つことでしょう。

Matt and Sophie



ようこそ、 エミリー！

先月、私たちは才能あふれるエミリー・ホープさんをブランク・キャンパスのメンバーにお迎えしました。エミリーさんがセールス&マーケティングに貢献してくれることを大変嬉しく思っています。彼女はブランク・キャンパスの知名度を高める上で、計り知れない力を発揮してくれることでしょう。

少しエミリーさんについてご紹介しましょう：

生まれも育ちもマールボロのエミリーは、人間栄養学の学位を取得、オタゴ大学で理学の修士課程を修了。修士論文を提出した後彼女はイタリアに渡り、絵のように美しい都市パルマの語学学校で英語を教える仕事に就きました。イタリアはまさに彼女がワインと食の魅力に目覚めた場所です。ニュージーランドへ帰国したエミリーは、最大の都市で公衆衛生と産業栄養学の両方のキャリアをスタートさせ、その後南島の美しい都市、マールボロへ戻ってきました。エミリーは美味しい料理と美しいワインをこよなく愛しており、ブランク・キャンパスでマットとソフィーの壮大なアイデアと一緒に考え（さらに実行している！）ています。マールボロを訪れた際には、彼女と彼女の家族を、実家である秋のイチジク園で見ることができるでしょう。

KIA ORA 誌 Blank Canvas特集

集- 2025年3月

Culture Wine



Blank Canvas Holdings
Sauvignon Blanc vineyard



BOB CAMPBELL

アートとしてのワイン

偉大なワインとは、芸術・科学、そしておそろく職人技の産物であり、健全な量の情熱がそれを後押しする。

ワインメーカーのマット・トムソンとジェネラル・マネージャーのソフィー・パーカー・トムソン (MW) が共同経営するブランク・キャンパスは、私のお気に入りワイナリーの中でも非常に高い評価を得ている。マットは科学の修士号を持っており、ワイン造りに関しては科学が果たす重要な役割に敬意を払っている。ソフィーのマスター・オブ・ワイン資格は、ワイン科学への深い理解を必要とする。マットはヨーロッパとオーストラリアのワイナリーでコンサルタントを務め、ヨーロッパだけで32年のワイン造りの経験を積んでいる。「決してヨーロッパのワイナリーの真似をしているわけではなく、彼らから刺激を受けているのは確かです。ヨーロッパとニュージーランドを歩き来し、ワインの世界に執着し、専門分野も資格もまったく異なるが、相通じるものがあることを考えたとき、ブランク・キャンパスのワイン愛好家に新旧両方の世界の最高のものを提供できるのは、他に類を見ないヨーロッパでのワイン造りの経験とソフィーのマスター・オブ・ワインのおかげだと気づいたのです」。

「ここは私たちのワイン工房だ。伝統に縛られることなく、芸術と科学を一体化させる、私たちの白紙の状態なのだ。興奮させ、喜ばせ、感動させるワインを造るという究極の目的のために、私たちは

ブランク・キャンパスは、確かに紙の上では高い業績を上げているが、それでもまだ説得力が必要なら、彼らの製品レンジにあるワインのどれかをグラスに注いでみてほしい。マットとソフィーは普通のことではない。

アワテレ・ヴァリーに隣接するブラインド・リヴァーの荒涼とした冷涼気候の海岸から、小さな区画のブドウの提供を受けた時、彼らは即座にブランク・キャンパス・モードに入った。

「気候、土壌、クローンの組み合わせが、本物のシャブリ・スタイルのシャルドネを造るのに最適なニュージーランドの土地だった。シャブリを模倣することは、早摘みをするのではない。シャブリに重要なバランスを与えることができる適切な場所を選ぶことなのだ。そうすることで、熟成感とリッチさ、そしてこのワインのスタイルである、はつらつとして凝縮した酸が生まれるのです」とマットは言う。

最後に、トーストしたヘーゼルナッツの香りとはほのかなフレンチアクセントをワインに与えるため、フランスの銅製の25hlの大樽を調達した。アートワークは完成した。

(ボブ・キャンベルMW)



Matt Thomson and
Sophie Parker-Thomson

1

BLANK CANVAS
Abstract Three Rows
2021 Sauvignon Blanc
Marlborough, \$50

濃縮された豊かで複雑なワインで、ナッツのようなイーストの殻の風味と様々なベリーの果実味のバランスが取れている。

テクスチャーが強く、クリーミーな口当たりと余韻の長い後味がある。熟成させることで素晴らしい味わいになるはずだ。個性的な味わいの見事なソーヴィニオン・ブラン。



2

BLANK CANVAS
Tano 2023 Chardonnay
Marlborough, \$60

マットの亡き友人であり恩師でもあるガエターノ・「タノ」・トビンに敬意を表して命名された。

冷涼気候のシャルドネで、ヘーゼルナッツ、塩味、牡蠣殻の風味と柑橘類の特徴があり、驚くほどの重さと豊かさがある。今からでも楽しめるが、熟成のポテンシャルも高い。



3

BLANK CANVAS
Anandale Farm 2024
Riesling Marlborough,
\$35

中辛口のリースリングで、ライムや柑橘類、牡蠣の殻、蜂蜜と白いバラの花びらの風味。控えめな甘さと明るい酸味の完璧なバランスがワインに絶妙な緊張感を与えている。



ブランク・キャンバス “タノ・シャルドネ” ジュリア・ハーディングMWによるレビュー



AMW
APPELLATION
MARLBOROUGH WINE

テイスティング 2025年1月17日

飲み頃 2024年 - 2033年

スクリュウキャップ

“ブランク・キャンバスのマットとソフィー・トムソンの友人であり、同じワインメーカーであるガエターノ・トビンに敬意を表して造られたワインのファースト・ヴィンテージ。トビンはソアーヴェの「先見の明」を持ち、全てのクリュを手作業でマッピングしたと語られる。

畑はマールボロのブラインド・リヴァーのサブリージョンにあるアナンデール・ファームにある。

最初の提案は、NZでシャブリ・スタイルのシャルドネを造ることだった。手摘みで収穫されたシャルドネを数か月間大きな樽で発酵させ澱と固形物とともに15か月間放置。優しく清澄し、フィルターを使わずにボトリング。TA 7 g/l, pH 3.2.”



ジュリア・ハーディングMWによるレビューはつづ く...

「最初は非常にわずかなフロント感を感じるが、これは抜栓翌日には目立たなくなる。ほのかなオークのニュアンス（クリーミー、芳醇な）と熟した柑橘類の風味があり、果実の甘さが軽く感じられるが、熟しすぎてはいないので、果実味は過度にリッチになることなく歌っている。

また、ミネラルのような砕けた石と、ワックスのようなアロマティックハーブの葉を砕いたような、特定するのが難しい何かが組み合わさっている。ボトル熟成によって、ラノリンやトーストのようなタッチが感じられるだろう。口に含むと、非常に繊細で緊張感がある。果実味の欠落はまったくないが、ナイフの刃のように熟しており、果実味の塊というより強度を与えている。清らか。澱によって非常に優しく丸みを帯びている。

完全な固形物を考えると、もう少しストラックマッチなキャラクターを期待したが、ここでは軽い火打石のような表現にとどまっている。余韻は長く、緊張感があり、熟成が期待できる。ニュージーランドの冷涼だが日照に恵まれた気候からくるリッチさが少しあるにせよ、これは良質なプルミエ・クリュのシャブリと容易に見間違えようだろう。」（ジュリア・ハーディング）

17. 5点というスコアは、JancisRobinson.comのプルミエ・クリュ・シャブリの中で最も高いスコアであり、品質と価値の観点からこのワインに対する信じられないような評価である。



ニュース、評論まとめ

Decanter誌: '今こそニュージーランドのシャルドネを選ぶべき理由2025年3月



Blank Canvas, Tano Chardonnay, Blind River, Marlborough, New Zealand 2023

+ Add to My Wines

From Blind River, a small subregion to the south of Awatere Valley, this is a very...

Points 96

Kumeu River, Maté's Vineyard Chardonnay, Kumeu, Auckland, New Zealand 2023

+ Add to My Wines

Kumeu River and Maté's Vineyard have long been standard bearers for New...

Points 96

Pyramid Valley, Lion's Tooth Chardonnay, North Canterbury, New Zealand 2022

+ Add to My Wines



マスター・オブ・ワインのエマ・ジェンキンスは、今月のデカンター誌にこう書いている。「ニュージーランドのシャルドネはかつてないほど良くなっており、果実の純粋さ、鮮やかな酸味、シルキーで複雑なバランスの良さが着実に評価されている。

この記事で彼女は、今買うべきニュージーランドのシャルドネ・トップ12を紹介している。彼女はこう語る：「ニュージーランドのシャルドネは、混雑した世界市場の中で影が薄いかもしれないが、多くのブルゴーニュやカリフォルニアのシャルドネ、あるいはオーストラリアのシャルドネに比べれば、ほんのわずかな価格で傑出した品質を提供している。」

エマのトップ・シャルドネ・リストに掲載されたblank canvas キャンバス『タノ』シャルドネ2023は、クメウ・リヴァー・メイトのシャルドネ、ピラミッド・ヴァレー・ライオンズ・トゥースのシャルドネと同等の96点を獲得している。

Blank Canvas 'Tano' Chardonnay 2023

96 POINTS: “アワテレ・ヴァレーの南に位置する小さなサブリージョン、ブラインド・リヴァーのワイン。明るい柑橘類、上質な白桃、デリケートなナッツのニュアンス、おいしく香ばしいシルキーな味わいで、牡蠣の殻のようなブリニーな香りと爽やかな酸が魅力的。非常になめらかで正確、程よい緊張感と余韻の長さがある。かなり控えめで、その分良い。アペラシオン マールボロ ワイン認定。”

～ニュース、評論まとめ続き～

スティーブン・ウォン MW (2025年2月)

Blank Canvas Anandale Farm Marlborough Riesling 2024 – 94/100 (#3 Riesling New Zealand - TOP RANK)

スモーク、ほのかな火打石、胡椒、香ばしい土っぽさなど、不思議なほど複雑なノーズ。味わいは、トースト香とビスケットのようなファンクのタッチと共に、香ばしいノートに傾き、中盤にたっぷりとした甘さを示す。パウダリーでピチピチしたフェノリックが余韻を長くしている。より大胆なモダン・ゲルマン的アプローチは、よく判断されており興味深い。

Blank Canvas Marlborough Grüner Veltliner 2023 – 93/100

セロリの塩、土っぽいスパイス、コショウの風味が際立つ。味わいは一体となり、美しい重み、溶け込んだ木のタンニン、熟した青リンゴ、パプリカやマッシュルームの複雑な風味を示す。辛口で、フェノール類によって胡椒のような満足感のある後味となっている。味わいが丸みを帯びて重みが増したので、今すぐにでも飲めるが、先細りのストラクチャーとフレッシュな酸によって、数年間は複雑さを増し続けるだろう。

Blank Canvas Abstract Three Rows Marlborough Sauvignon Blanc 2021 – 95/100 (TOP RANK)

カシスのパステュー、野生のブラックベリーの茂み、ホワイトペッパー、アンゼリカの見事なアロマがグラスから飛び出し、濡れた川の石、牡蠣の殻、ナツメグが後を追う。口に含むと、新鮮でさわやかなプラム、カプシカム、つる性のトマトを中心に、ゴマペーストの風味が包み込む。この若々しいワインは、野性的な発酵のファンク、ピリッとした塩辛い酸味、生き生きとした果実味、繊細なオーク、そして草の香りとミネラルが、コントラストのバレエのように調和している。これから数年かけて、このワインの謎がさらに明らかになっていくのを楽しもう。

Blank Canvas Holdaway Vineyard Marlborough Sauvignon Blanc 2024 – 93/100 (TOP RANK)

青果と蜜柑のジューシーなアロマは、わずかに火打石とベチバーで縁取られている。味わいは引き締まっており、クリスピーで直線的。

～ニュース、評論まとめ続き～

Sティーブン・ウォン MW（2025年2月）

Blank Canvas Tano Marlborough Chardonnay 2023 – 95/100

(#2 Marlborough Chardonnay - TOP RANK)

最初のスモークと火打石のノートは空気を含むと吹き飛び、ほのかなフローラル、オートミール、ローストナッツ、土、ストーンフルーツが現れる。中盤はジューシーなオレンジの果実味とピリツとした塩味のある酸味が感じられる。

現在は陰鬱で若いワインだが、1～2年経てば本来の複雑さが現れるだろう。.

Blank Canvas Reed Vineyard Marlborough Chardonnay 2023 – 93/100

(#6 Marlborough Chardonnay - TOP RANK)

打った火打石がグラスから飛び出し、グリルしたレモンのアロマが後を追う。引き締まった酸が支配するモダンなシャルドネで、意図的な還元と控えめなスモーキーなオークの使用により、かなり熟した中程度の重さの柑橘類と石の果実の風味が、ピチピチとしたしっかりとしたチョーキーなミネラルの後塵を拝している。余韻は長く、直線的だが無駄がない。



～ニュース、評論まとめ続き～

キャメロン・ダグラスMW(2025年1月)

Blank Canvas Holdaway Vineyard Marlborough Sauvignon Blanc 2024 – 95/100

ミネラルと塩気のブーケ、イラクサとトロピカルフルーツ、ケープ・スグリと柑橘類の皮の香り。ワインを口に含むと、まず酸味と新鮮な柑橘類のインパクトが現れ、次にリンゴ、新鮮なセージ、バジル、前述のトロピカルフルーツのインパクトが現れる。塩味のあるフレッシュなワインで、口中をしっかりと引き締めてくれる。購入日から2029年までが飲み頃。

Blank Canvas Anandale Farm Marlborough Riesling 2024 – 94/100

クラシカルでオフドライ、香り高く美味しい味わい。白桃とレモンのアロマと風味、赤リンゴと青リンゴのミックス、白いバラと湿った石のミネラル。酸のラインが果実味の純粹さを支え、オフドライの甘さのレベルとは対照的で、繊細な塩味、優れたフェノールと口当たりがあり、複雑さとフィネスを備えた長い余韻へと続く。購入日から2030年までが飲み頃。

Blank Canvas Marlborough Grüner Veltliner 2023 – 94/100

白いハーブとラディッシュの香り、柑橘類とホワイトパイナップル、リンゴのツイストのような質感が印象的なアロマをもたらす。辛口で張りのある新しい味わいは、ブーケの鏡のようで、高い酸味と新鮮なハーブの質、コショウのようなフェノール。アペリティブにも、新鮮な貝やムール貝の料理にも合う。2025年から2030年までが飲み頃。

Blank Canvas Abstract Three Rows Marlborough Sauvignon Blanc 2021 – 95/100

焼きリンゴと澱の香り、桃と柔らかな木のスパイスのハイライト、イラクサとブラックカラントの質、そしてドライハーブのエキス。サテンのようなタッチは、酸とタンニン、澱と柔らかな木の煙の質からくるしっかりとしたテクスチャーへと素早く変化する。複雑で余韻が長く、そのまま飲んでも、厳選された料理と合わせても美味しいワイン。賞味期限は購入日から2029年以上。(MiNDFOOD誌3月号の「8 Of the Best」にも掲載)。

～ニュース、評論まとめ続き～

Cameron Douglas - MS (January 2025)

Blank Canvas Tano Marlborough Chardonnay 2023 – 95/100

複雑で魅力的なワイン。ブーケは素晴らしい色合いとアロマを持ち、果実味、澱のスパイス、酸味が幾重にも重なった複雑なワインで、調和がとれている。口に含むと、まずドライなワインに触れ、次に柑橘類からナッツ、石果やミネラルのエコーまで、テクスチャーと風味の組み合わせとしか言いようのない風味が押し寄せてくる。辛口で余韻が長く、新しくエキサイティング。2025年半ばから後半、2031年までが飲み頃。

Blank Canvas Reed Vineyard Marlborough Chardonnay 2023 – 94/100

素晴らしいブーケと味わい、塩味とフレッシュさ、ストーンフルーツと木のスモーク、ミネラルとベーキングスパイスの香り。口に含むとサテンクリームのような口当たりで、グレープフルーツの皮、桃、リンゴの風味が続き、木と澱の効果によるスパイスの層が現れる。調和のとれた辛口で、複雑味とテクスチャーがある。購入日もしくは2025年初頭から2028年までが飲み頃。



～ニュース、評論まとめ続き～

マイケル・クーパー MA ONZM - 2025年2月

Blank Canvas Holdaway Vineyard Marlborough Sauvignon Blanc 2024 – 5*

この単一畑のワインはワイラウ・ヴァレー下流のディロンズ・ポイントで栽培されている。すでに美味で、特徴的な2024年ヴィンテージはフレッシュで香り高いブーケを持つ。口いっぱい広がる生き生きとした果実味は、パッションフルーツ、ピーチ、洋ナシ、ライムなど、ピュアで浸透力のある果実味の美しい配列があり、わずかに塩味を帯び、キレのあるドライで余韻の長いフィニッシュを持つ。2025年半ば以降が飲み頃。

Blank Canvas Anandale Farm Marlborough Riesling 2024 – 4.5*

淡いレモン／グリーンの2024年ヴィンテージは、アワテレ・ヴァレーの南、ブラインド・リヴァーで手摘み収穫された単一畑のワイン。ライトボディ（アルコール度数9%）で、力強くミディアムスタイルのリースリングで、浸透力のあるデリケートな柑橘系の果実味、絶妙なバランスの甘味と酸味、長くタイトな骨格のフィニッシュを持つ。まだ若々しく、2027年まで熟成させる価値がある。

Blank Canvas Marlborough Grüner Veltliner 2023 – 5*

特徴的で風味豊かな2023年ヴィンテージは、ワイラウ・ヴァレーの2つの畑で栽培され、手摘みで収穫後、タンクとフレンチオークのパンション（20%新樽）で発酵。口いっぱいに広がるフレッシュでドライな味わいで、柑橘類、スパイシー、ピーチの風味が強く、繊細さ、複雑さ、余韻の長さが素晴らしい。すでに非常に楽しめるが、2026年以降に本格的にブレイクするだろう。（マイケルのリスナー・コラム2025年2月号でも紹介されました。）

Blank Canvas Abstract Three Rows Marlborough Sauvignon Blanc 2021 – 5*

熟成に耐える「セイヴォリー・ブラン」としてデザインされた上品な2021年ヴィンテージは、ディロンズ・ポイントのホールドウェイ・ヴィンヤードで手摘み収穫され、フレンチ・オークのパンション（15%新樽）で15ヶ月間、酵母の澱とともに発酵・熟成された。鮮やかなレモン／グリーン、豊かで香ばしいブーケを持ち、口いっぱいに広がり、凝縮し熟したトロピカルフルーツの風味、優しいミーリー・ノート、細かく溶け込んだオーク、素晴らしい活力と複雑性を持つ。マールボロ・ソーヴィニヨン・ブランの樽醗酵のトップ例で、今飲んでもよし、セラーで寝かせてもよし。

～ニュース、評論まとめ続き～

マイケル・クーパー MA ONZM - 2025年2月

Blank Canvas Tano Marlborough Chardonnay 2023 – 5*

特徴的で非常にエレガントな2023年ヴィンテージ(*****)は、ブラインド・リヴァー地区の "マールボロで最も冷涼な海岸沿いの立地 "で栽培された。イタリアの「ポッティ」(2,500リットルを収容する大きなオーク容器)で15ヶ月間発酵、澱とともに熟成させたこのワインは、非常に芳香が強く、ミーリーなブーケを持つ。リッチでピーチ、柑橘類、ビスケットのような風味、バランスの取れた酸味、素晴らしい重み、力強さ、ハーモニーを持つ。2026年半ば以降が飲み頃。

Blank Canvas Reed Vineyard Marlborough Chardonnay 2023 – 5*

印象的で風味豊かな2023年ヴィンテージは、ワイホパイ・ヴァレーとワイラウ・ヴァレーの合流点で手摘みされ、フレンチオークのパンション(一部新樽)で11ヶ月間発酵・熟成させた後、無清澄・無濾過で瓶詰めされた。淡いレモン色で、繊細で魅力的なブーケを持ち、重みがあり、非常にきめ細かいテクスチャーのワインで、熟した桃のような、柑橘類のような、ややミーハーな風味があり、生き生きとした酸味があり、均整のとれた継ぎ目のない後味を持つ。若々しいエネルギーに満ち、2027年まで熟成させる価値がある。



～ニュース、評論まとめ続き～

ピノ・ノワール・2025 カンファレンス

2月、私たちは美しいオタウタヒ・クライストチャーチで開催されたピノ・ノワール・カンファレンスに参加した。3日間にわたり、私たちはピノ・ノワールへの愛と情熱を共有する人々とながら、素晴らしいワナウンガタンガ（マウリ語で友人、家族とのつながりや温かな関係性、を意味する）や寛大なもてなしを体験した。

ピノ・ノワールという品種に対する敬愛の念は、多くのテイスティング、ディナーのテーブルでのディスカッション、そして全体会議を通して、ひしひしと伝わってきた。ワイン生産者の仲間たちや、ニュージーランド国内外から集まった素晴らしいゲストたちと、ピノ・ノワールが彼らにとってどのような意味を持つのか、また将来どのようなワインになるのかについて語り合うことができたのは、本当に素晴らしいことだった。

“ピノ・ノワール2025は、私たちに様々なことを深く考えさせましたが、NZワインのストーリーを世界的な舞台上で伝えるためには、一致団結した本物の協力が必要であるということを強く印象づけました。”





収穫情報

2024年の春は好天に恵まれ、例年より早い芽吹きとブドウの木の生長が始まった。穏やかな気温と安定した降雨により水位が回復し、強い生長と健全な生育環境に必要な水分が供給された。春の終わりにはかなりの霜が降り、いくつかの産地では孤立した被害が出た。しかし、全体的にはブドウの木が開花期を迎え、春のシーズンは良い兆しであった。

ピノ・ノワールやシャルドネといった早生品種の開花は、非常に落ち着いたソーヴィニオン・ブランの開花に比べ、かなりばらつきがあった。そのためピノ・ノワールやシャルドネの中には、雄株、雌株が多く、結実しないものもあった。11月下旬から12月にかけては傑出した開花期で、マット氏はこの時期がソーヴィニオン・ブランにとってこれまでで最高の開花期だったと語る。この重要な時期の温暖で乾燥したコンディションは、素晴らしい結実を保證した。

～収穫状況の続き～

夏が進むにつれて、エルニーニョの天候パターンが豊富な日照と暖かい気温をもたらし、1月と2月にかけては例年より暖かい夜が続いたため、成熟が進み、GDD数が高くなった。夏の間、曇りの日もあり、定期的に雨も降ったが、乾燥したコンディションは病害のプレッシャーを低く抑え、生産者は生育管理と果実の品質の最適化に集中することができた。

スパークリング用の果実が入荷し、シャルドネとピノ・ノワールの早いブロックは手摘みされている。長期天気予報は、暖かく晴れ、夜は涼しいという、まさにその通りのコンディションだ。風味は素晴らしく、果実は美しい状態にある。来週にはブランク・キャンバスの収穫が始まるが、果実を安全に収穫し、ワイナリーに運び込むため、非常に忙しい時期になるだろう。

収穫の様子はインスタグラムでご覧いただけます！！





“私たちは高級ワインを愛し、この土地から特別な品質のワインを造り出し、それを楽しみ、世界のほんの一部から他の地域へと分かち合うために、この仕事をしているのだ。”

Matt and Sophie