

NEW ZEALAND 

ニュージーランド

セントラル・オタゴのピノ・ノワール



取材協力：ニュージーランド・ワイン・growers

セントラル・オタゴは風光明媚だと聞いていた。写真も見ることがあった。しかし、実際に現地に足を運びその風景の中に佇んでみると、予想以上の感覚に襲われた。目を見張るほど美しいのだ。神が創りし映画のロケ地と言えど大袈裟かもしれないが、それほど特殊な立地と気候がこの地方に備わっていた。ある意味でエキゾチックな感触を得ることが多いセントラル・オタゴのピノ・ノワールが、この環境から生まれるのだと納得した。

ピノ・ノワール・セレブレーション2016

セントラル・オタゴでは、2000年から「ピノ・ノワール・セレブレーション」というイベントを行っている。今年で12回目となるのは、3、4年に一度開催されることになったニュージーランド全体のピノ・ノワールのイベントの年には、そちらに合流するからだ。

今年は33生産者が集合し、各国からのトレードや飲食店などのプロ、ジャーナリスト、コアな愛好家を含め総勢160名ほどで賑わった。2日半にわたるプログラムで、試飲、基調講演、パネル・ディスカッションが組まれていた。問題提起が行われ、楽しみながら真剣に議論する。自由度の高い国ならではの。造り手の面々も、毎年このイベントによって何かしら刺激を受けているようだ。

セントラル・オタゴの歴史

ニュージーランドは、1世紀以上前から先住民マオリ族の島だった。今でも国全体の人口400万人のうち14%をマオリが占めている。18世紀後半より欧米からの入植が始まったが、南島のセントラル・オタゴは1860年代に人口が2万人にまで急増した。ゴールド・ラッシュがその理由だ。ワ

イナリー訪問などのため移動する途中で、当時の面影を残す小さな街がいくつか残っているのを垣間見た。

セントラル・オタゴのワイン造りの歴史

2014年現在のセントラル・オタゴでの葡萄栽培面積は1932haで、ニュージーランド全体の2.4%の生産量だ。そのうち1,484haがピノ・ノワールで、マルボロの2,492haに続いて2番目の主要産地という位置づけにある。

「セントラル・オタゴで最も古いワイン産地は、ギブストン、ワナカ、アレクサンドラの3か所で、1970年代から1932年までの間に存在したワイナリーは、ただ4つだけだった。チャード・ファーム、リップン、ブラック・リッジ、そしてギブストン・ヴァレーだ」と、ヴァリーのテイラー・グラントがちょうどカリフォルニアから帰ってきた1932年のことを振り返りながら教えてくれた。

しかし、トゥー・パドックの総支配人ジャッキー・マーフィー曰く「1900年頃に、政府がイタリア人栽培学者のロメオ・ブラガートに調査を依頼していたとわかった。その結果『これほどワイン用葡萄栽培に適しているところはない』と絶賛した。ところが、その後忘れ去られていた」という。

実は、シドニーで1881年開催のコンテスト「バーガンディ」への金賞は、セントラル・オタゴの造り手に与えられたという歴史もある。1864年にフランス人のジャン・フェローが、アレクサンドラに植えた葡萄から造ったものだった。しかしその後ワイン産業は発達せず、チェリーやアプリコットなど、いわゆるストーン・フルーツの産地として発展した。今でも果樹園が多く、色がよく凝縮した香りと味わいの果実が豊かで、実に美味しかった。



セントラル・オタゴのユニーク性

北島は、中心部に山脈があるものの山は全体の5分の1ほどで、オーストラリアプレートと太平洋プレートがぶつかり火山活動によって形成され、浸食された緩やかな丘陵地帯が広がっている。対して南島は山岳地帯が全体の3分の2を占めている。東西を二分するサザンアルプスは、最高峰のクック山をはじめ3,000m級の山が20近くもある。氷河が削った跡の渓谷に雪解け水が蓄えられ、今では水深500m以上ともいう壮麗な湖を形成している。

南島にあり南緯45度に位置するセントラル・オタゴは、世界最南端のワイン産地だ。加えて、ニュージーランドのワイン産地の中で唯一「半内陸性気候」にある。また、200~400mと最も標高が高い産地でもある。サブ・リージョンごとに微妙に異なるが、例えば夏は日中の最高気温が35℃に達しても夜間には15℃に下がるなど、日較差が大きい。

ちょうど中心地のクイーンズタウンに滞在した期間は、真夏の1月末だった。比較的涼しく日中は20℃台ではあったが、夜が本当に冷えるので冬の日本から持参したヒートテックが手放せない毎日だった。その上、特に夏から秋は雨が少なく乾燥している。更にニュージーランドは紫外線が強く、ヨーロッパと比較すると140%という特殊な環境にある。

土壌も大変ユニークだ。見事な景色を成す山々は、かつて何もない岩山だったという。セントラル・オタゴのどこに行っても、たいてい「母岩はシストだ」という。シスト（片岩）は青緑色がかった層をなす岩で、葡萄畑でも岩や石の状態のものが頻繁に見られる。沈み込むプレートに引きずられて一旦深部にもぐった岩石が、再び陸上に上昇してきたものだと考えられている。



1: サブ・リージョンはクイーンズタウンの東側に広がる 2: ギブストンのワイナリーで試飲。現地の人は半ズボンが多かった (中程の白っぽい岩場) と葡萄畑 3: バノックバーンのワイナリー／ゴールドラッシュの採掘跡

サブ・リージョン

***Wanaka ワナカ** クイーンズタウンから北東80kmに位置し、孤立している産地でワイナリーも少ない。ワナカ湖沿岸のため若干穏やかだが、涼しい産地に分類される。

***Gibbston ギブストン** クイーンズタウンから比較的近い。最も標高が高く最も冷涼なエリア。収穫時期が最も遅く、バノックバーンより1か月後。霜害や未熟果のリスクが高いため、他にも畑を所有するところが多い。

***Bannockburn バノックバーン** クロムウエル渓谷の南に位置する。最も暑く乾燥した産地のひとつ。ゴールド・ラッシュ時代に金を掘った残骸の風景も見られ、砂漠のように乾燥しているのがわかる。

***Alexandra アレクサンドラ** 1864年に初めて葡萄が植えられた地。最南端の産地で、寒暖の差が最も激しく、乾燥している。

***Bendigo ベンディゴ** クロムウエルの北東に位置する。最も北にあり大きな岩が多く蓄熱作用があるため、最も暑い。

***Cromwell クロムウエル** セントラル・オタゴのワイン産地のほぼ中央にあたり、近年要衝の地になってきた。葡萄畑も増え全体の3分の2を占める。

***Lowburn/Pisa ローバーン、ピサ** クロムウエルに近い産地で、低いテラスやヴァレー・フロアで葡萄が栽培されている。

セントラル・オタゴのスタイル

フェルトン・ロードの醸造長ブレア・ウォルターとジェームズ・ハリデーの評価誌などにも携わるジェーン・フォークナーが進行役となり、オーストラリアのエマ・ジャンセンMW、カリフォルニアからはこの

地でバーン・コテージの造りにも関わるテッド・レモンもパネルとして参加した。セントラル・オタゴのピノ・ノワールについての意見交換で印象に残った内容を記す。

***ワインのスタイルとは？**

「ワインにはファッションもある。しかし、かつての樽香が極端に強いカリフォルニアのシャルドネのように、いずれその流れは終わる。今は全房醗酵やナチュラルワインが人気ようだ。しかし、同質化されてひとつのスタイルに陥ってはつまらない。偉大なワインは、自らの基準によってスタンダードを造り上げてきた。ニュージーランドでは、既に多くの情報や技術を会得し身につけている。スタイルとは、誰が何を訴えたいのか、何をどうしたいのかを表現して出来上がるものだと考えている」(エマ・ジャンセンMW)

「ピノ・ノワールは国際的にも多くが語られている品種だ。力強さ、アルコール、新樽、タンニンなどについて語られるかと思えば、フィネスやエレガンスについて言及されることもある。そもそもワインは葡萄品種、土地、人の営みによってユニーク性が創り出されるものだ。ブルゴーニュと比較すれば、新世界の歴史はまだ浅いが、我々がそれを探し求め創り出していけばよい。セントラル・オタゴのピノ・ノワールは、ブルゴーニュの味わいとも、ソノマ・コーストのものとも異なる」(リトライのテッド・レモン)

***他国、他地方から来てセントラル・オタゴをどう感じているか？**

「クラウディ・ベイのセントラル・オタゴでのプロジェクトは2010年から始まった。マルボロとはまったく別の環境で、同じピ

ノ・ノワールでも個性が異なる。ワインのスタイルとはその土地の個性を表現することだと考えている。ここは歓喜に溢れるといおうか、日較差が大きく極端な気候や風景がある場所で、そのエクストリームな様子をワインにそのまま表したい。酸とストラクチャーがはっきりとしているのが特徴だと感じている」(クラウディ・ベイ栽培責任者のジム・ホワイト)

「ブルゴーニュでワイン造りをしてきたが、結婚して夫の実家で2004年からワインメーカーを務めている。ここでは、果実の純粋性が顕著で、輝きを備えていると感じている。ブルゴーニュのピノ・ノワールとはまったく別の魅力があり、それが私を捉えて離さない」(オラムの醸造責任者ルーシー・ローレンス)

***契約ワインメーカーによるワインについて**

現在セントラル・オタゴで造られているワインの40%は、契約ワインメーカーによって醸造されている。その影響はあるのか。

トゥー・パドックの醸造責任者であり、セントラル・オタゴ・ワイン・カンパニーで醸造を請け負うネヴィス・ブラッフ(ピサ)やドメヌ・トンプソン(ローバーン)など約10ブランドの各種銘柄の造りにも携わっている。ディーン・ショーは、次のように語った。

「各ワイナリーが熱心に栽培を行っているため、こちらサイドではヴィンテージやそれぞれの立地をそのまま反映するように努力している。ワインの品質や個性の大半は果実に由来し、ワイン造りそのものは5%ほどしか関与しない。栽培において選択するクローン、イリゲーション、房の数、除葉などが大きく品質を左右する。基本的に



4:ワインのスタイルについての意見交換が行われた。左からエマ・ジャンセンMW、ブレア・ウォルター、ジェーン・フォークナー、テッド・レモン 5:フランス産地別ピノ・ノワール試飲 6:ニュージーランドではラム肉をよく食べるが、柔らかくて臭みもほとんどない 7:ゴールドラッシュ時代に華やいた町にはショップやレストランが立ち並び、中には砂金採り体験やバンジージャンプの申し込みデスクも

介入しない（ハンズ・オフ）醸造を行っている。個人的には、食の伴となり、熟成可能で、ヴィンテージや畑そして人を反映するワインを造りたい。

ドメヌ・ロード（バノックバーン）のオーナーのジリアン・クロスビーは、多くのワイナリーの醸造を請け負うワインメーカーのピーター・バートルと契約している。「ワインメーカーを雇うのではなく契約しているのは、彼らが様々な畑やワインを見てよく知っており、こちらも学ぶところが多いから。そして結果的にコストも安いと考えている」。

ピサ・レンジ・エステイト（ピサ）は不慮の事故でワインメーカーが亡くなって以来、クオーツ・リーフ（ベンディゴ）のルディ・パウアーにワイン造りを任せている。ルディ曰く「セントラル・オタゴにとって、契約ワインメーカーは特に初期において重要な役割を果たしてきたと考えている。短期間で葡萄栽培やワイン造りに関する多くの知識を吸収し、品質を上げることができたから。これからが次のステップへ向かう時期だ」。

フランスの産地別ピノ・ノワールを検証

フランス各地のピノ・ノワールを試飲し、品種について考える時間もとられた。アメリカからは評論家のステファン・タンザー、イギリスからはオズ・クラーク、フランスからはドメヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギユエの醸造長でプロフェツ・ロックのコンサルタントもしているフランソワ・ミレが、案内役をつとめた。

シャンパーニュのブージー、フレンチ・モーゼル、アルザス、ジュラ、サヴォワ、サンセール、シャンボール・ミュジニーを試飲した。「ピノ・ノワールは、その土地の個性を实によく表現する品種」（オズ・クラーク）ではあるが、「気候や土壌の違いだけでなく、ワイン造りのアプローチの違いが顕著だった」（フランソワ・ミレ）という意見に納得した。

内陸性気候で日較差が大きいアルザスが、凝縮した果実、ボリューム感、酸とストラクチャーを併せ持つという点で、セントラル・オタゴに最も個性が近いと感じられた。

今後のセントラル・オタゴ

フェルトン・ロード訪問時に醸造長ブレア・ウォルターは、様々な研究や分析は行われてきてはいるが「特殊な条件が備わっているため、他国や他地域の例を当てはめることができない」と語っていた。

またトゥー・パドックスの醸造長ディーン・ショーも「ようやく葡萄の樹齢が上がってきたところだ」と言及し、何もかもが検証中といったニュアンスだった。

バーン・コテージを「コンサルタントするのはここだけ」というリトライのテッド・レモンも「20年前は葡萄が熟せばよかった。でも今は栽培技術も上達し、以前とは状況が異なる」という。

セントラル・オタゴのピノ・ノワールは、気候や土壌などの環境からも複数の銘柄を試飲した印象からも、他のどの産地にもない特性を備えていることが明らかだ。しかし産地としてはまだ若い。反面、伝統にとられる必要はないという利点もある。知識や経験の積み重ねにより、今後どのように発展していくのかがとても楽しみだ。

セントラル・オタゴのピノ・ノワール専用グラス byリーデル

今回様々な試飲のシーンで使われたグラスは、リーデルが「ハート・トゥー・ハート シリーズ」として製作したものだった。2013年3月にゲオルグ・リーデルがセントラル・オタゴを訪れ、生産者たちと多くのグラスで試飲をした結果出来上がったものだ。

フェルトン・ロード、リップン、クオーツ・リーフなどのトップ生産者11社の他にワイン専門家が参加し、リーデルの14種類のグラスで自社ワインを試飲し、1番から14番まで点数をつける、という方法だった。集計すると、ヴィ

ノムXLピノ・ノワールとヴィノム・エクストリーム・ピノ・ノワールの2脚が特に秀でていたことがわかり、このふたつをミックスした形状に仕上げた。

球根のような膨らみのある大ぶりの丸い形状で、XLに似た口のすぼまりだが、下方の角度はエクストリームに近いものがある。

通常のピノ・ノワール用とXL、エクストリーム、セントラル・オタゴ専用を比べ、ひとつのワインの比較試飲、あるいは産地別に比較試飲などしてみると面白い。



セントラル・オタゴのピノ・ノワール専用グラスは大きく丸みがある



1:ギブストンの畑の向こうにはシストの岩山
2:ギブストンの畑で。これがシスト 3:樽熟成中の赤を試飲 4:パンチングダウン用の櫛はレゲエ・カラー



ヴァリ Valli

近代セントラル・オタゴの ワイン産業開花に貢献

グレース・オタゴに生まれクライストチャーチで栽培学を修めた後、ワイン好きなのだからと友人から薦められ1978年にカリフォルニアのデイヴィス校へ向かった。「当時は、セントラル・オタゴに葡萄畑はわずか16haしかなかったが、今では2,000haにも広がっている」と、グラント・テイラーは振り返る。

セントラル・オタゴに世界が注目

デイヴィスを卒業し、80年代から14年間アメリカでワイン造りに携わった。1993年に故郷へ戻り、



グラント・テイラー

「ギブストン・ヴァレー」でワインメーカーの職に就いた。2006年まで籍を置くが、他にもコンサルタントを請け「フェルトン・ロード」「マウント・エドワード」「マウント・ディフィカルティエ」「ボールド・ヒルズ」「ペリグリン」などの初ヴィンテージをすべて手がけ、各国から金賞を多数獲得した。この地に世界の注目を集めた立役者だ。

「秘密など何も無い。ただ、それまでは誰も知識や技術を持っていなかっただけ」だと謙遜する。カリフォルニア現地での蓄積が、この地に改革をもたらしたのだ。

フランスにも足を伸ばしており、ブルゴーニュではデュジャックでも仕事をした。折しもちょうど1997年はデュジャックのジャック・セイスとD.R.C.のドウ・ヴィレーヌが南仏でドメーヌ・ド・トリエンヌのプロジェクトを始めた年で、その現場にも関わったと懐かしそうに話す。もともとその南仏の土地は、かつてモンダヴィでワインメーカーをしていた友人でもあるジュヌ

ヴィエーヴ・ジャンセンの実家が所有していたものだったと後でわかり、奇遇を感じたという。

1998年には自ら「ヴァリ」を設立し、テイラー・グラントの新たな時代が始まった。

サブ・リージョン別のキュヴェ

セントラル・オタゴでも様々なサブ・リージョンの葡萄を扱っていたテイラーは、それぞれの地区の個性が異なると実感していた。そこで、サブ・リージョン別にキュヴェを造ることをいち早く試みたのだ。

冷涼な地区ギブストンには自社畑が3.6haあり、2年前に2000年に植樹されたすぐ隣の畑も買い足した。標高340～370mほどの位置にある。ギブストンでも、より標高が高い場所では風が大変強く吹き、反対に低い場所では冷たい空気が溜まってしまうので、ちょうどよい場所にあると考えたからだ。

バノックバーン、ベンディゴ、そしてワイタキ（ノース・オタゴ）は、友人の栽培家と契約し葡萄を購入している。

セントラル・オタゴの古い山はすべてシストで、ギブストンの母岩も水色がかかった固いシストの岩だ。下層は小石が多く、上層はより有機物が多い。

ギブストンはセントラル・オタゴの中でも冷涼な気候のため、除葉は毎年1月末頃に行う。日照量を確保すること、病気の可能性を少なくすることが目的だ。同時に余分な房も除去し、1枝1房に調整する。およそ10～12枝/1株=1kg/株=4,000株/ha=4t/haという計算だ。冷涼なほど1房の重量が小さく、バノックバーンでは200g/房のところギブストンでは100～110g/房、ワイタキでは40～50g/房にしか成長しない。

「ギブストンでは樹上での選果が重要で、それを怠ると年によってはグリーンな風味が残ってしまう」と、テイラー・グラント。

イリゲーションについては、水はけがよい土壌なので水不足で必要だと判断した時だけ行う。例えば昨年2015年は必要なく、暑い2014年には実施した。但し、根が深く伸びるよう、一度に多量の水を与える方

法だ。

醱酵は基本的に自然酵母で、全房約30%。12~14℃で低温浸漬を1週間ほど行う。最終段階で確実に醱酵終了を確認する目的での培養酵母添加も。醱酵中には、温度管理のためにもパンチングダウンを行う。低温浸漬中には1日1回、醱酵中の32℃ほどの期間には1日2~3回、醱酵後の約10日間は1日1回。キュヴェゾンは20~24日となる。

最近造りで新しく取り入れたのは、伝統的なバスケット・ブレスの導入だ。4、5年前から使い始め、ピュアな果汁が得られるため気に入っているようだ。

Waitaki 2014

ギブストンの2週間ほど後、5月の収穫。淡いルビー色。しっとりとした立ちのぼる香り。繊細なアタックで、酸もしっかりとしてみずみずしく、きめ細やかでタンニン

もとても細やか。上品な香りと味わい。

Gibbston 2014

パノックバーンの後に収穫。ワイタキとパノックバーンの間のきれいなルビー色。まだ閉じているが、熟したチェリーとなめし革が感じられる。充実した果実鱗に芯のある生き生きとした酸、細やかなタンニン。バックボーンがしっかりしている。

Bannockburn 2014

4月末頃収穫。ベンディゴより少し明るい赤紫。凝縮感のある香り。果実味も酸もしっかりとして、力強い。タンニンのストラクチャーもはっきりとして、飲みごたえのある味わい。

Bendigo 2014

パノックバーンの2週間ほど前に収穫。濃いめの赤紫色。黒を思わせる熟した果実の、力のある香り。ボリューム感もありオイリーな食感で、果実味が酸を覆う。しっかりしたストラクチャーあるタンニン。



5: 惜しげもなく余分な房を落としていく 6: 各地区のピノ・ノワールに加えてリースリングも試飲した

NEW ZEALAND WINEGROWERS OF LUC



飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp
〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504



1: オーナー、ナイジェル・グリーンングがブロック13に案内してくれた 2: 房が小さく小粒のピノ・ノワール 3: ワイナリーを取り囲むジ・エルムズ畑の地図

フェルトン・ロード Felton Road

セントラル・オタゴを代表する バノックバーンの顔

1 991年にバノックバーン地区のフェルトン・ロードにスチュワート・エルムズが設立したのが「フェルトン・ロード」で、2000年にナイジェル・グリーンングが購入し、引き続き名声を保っている。醸造長は1996年からずっとブレア・ウォルターだ。

立地に合わせた栽培

畑は自社畑22haに契約畑が10haあり、合計32haがこの地区内の3か所に点在している。拠点となるワイナリーを取り囲んでいるのがジ・エルムズ畑で、14.4haの北向き斜面だ。特に傾斜が強い区画をナイジェル・グリーンングが案内してくれた。

2002年から有機栽培を始め、2010年にはバイオダイナミクスの認証を得た。畑より上方の岩場にはアフリカン・ゴートが何頭か群れをなし草を食べていた。動物が草を食べ糞をする。それを栄養にして植物がまた生える。この循環ができると、土砂が崩れ落ちることなくなるのだという。

ワイナリーの裏側にあたる斜面の「ブロック13」に2003、2004年に植えられたピノ・ノワールはとても低く仕立てられており、畝は南北向きだ。東側は除葉がされ、西側は葉が残してある。房への直射日光を避けるため、朝日だけはあたるという工夫だ。根元には藁が敷かれていた。イリゲーションやコンポストの量を減らすためだ。畝間には小麦や豆植物が生えており、その

収穫物はスタッフの胃袋におさまるといって一石二鳥のアイデアだ。

相当暑く乾燥しているため、イリゲーションは必要だ。ただしここでも「雨のように水を与える」。少しずつ長期間にではなく、一度に多くの量を与えると、水はゆっくり2週間かけて母岩まで達する。地下6mまで伸びる根に、少しずつ吸収させる。

平地に近い区画で高めに仕立てているのは、風通しをよくするためだ。ワイナリーのすぐ正面手前のブロック3はシストの母岩に砂質ローム層で、繊細なピノ・ノワールに、東側のブロック5は粘土が多めなのでよりリッチになる。区画により個性が随分異なるのだ。

日中に29℃まで上がっても夜間は0℃になることもあるという。まさに内陸性気候の見本のような場所だ。「この日較差が、バノックバーンのワインの色、香り、酸、タンニン共にはっきりとさせる」のだと醸造長のブレア・ウォルター。2015年のワインをいくつか、樽から試飲させてくれた。

シャルドネ

クルタ川とカワラウ川の交差する川辺にあるコーニッシュ・ポイント畑のシャルドネは、自然酵母で発酵させ、マロラクティック酸酵も終了し小樽で熟成中だ。ディジョン・クローンだという。力がありソフトなタッチで、レモンピールやミネラル感が後味に残った。

しかし、ジ・エルム畑のブロック6のシャルドネは1993年植樹のメンドーサ・クローン。こちらは、よりタイトで酸も高く、ミネラルで、レモンやライムの香りが印象的だ。こちらもマロラクティック酸酵を100%終えているというのが、信じられな



ラベンダーには蜜蜂がたくさん集まっている

いほどフレッシュで芯の強い味わいだった。

今度は、ジ・エルムズのブロック2のシャルドネで、やはりメンドーサ・クローンを試飲した。シトラス系の香りがより豊かになり、酸やミネラルも豊富だがテクスチャーがより魅力的だ。いずれもpHが3.15~3.18という低さで、補酸の必要はまったくないという。

ピノ・ノワール

エルムズから1km東にあるカルヴァート畑に2001年に植樹したピノ・ノワールを試飲した。赤い果実となめし革の香りがフレッシュで、なめらかでソフト。

コーニッシュ・ポイントのピノ・ノワールは、香りはまだ固いが、ソフトでストラクチャーもしっかりしている。

エルムズの粘土質が多いブロック5は樹齢22年になる。こちらは樽がまだ新しいようで、香ばしさも感じられ果実風味も増す。厚みもありタンニンもたっぷりしている。

エルムズのブロック3のまだ若いイーブル・クローンも試飲した。香りはまだ控えめながらラズベリーなど赤い果実が感じられ、フレッシュでしなやかな上品な姿だ。

全房率については、区画やヴィンテージによって変えてしまうと一貫性がなくなってしまう恐れがあるため、ハーモニーがと



4：発酵タンクの上方が、収穫された葡萄が運び込まれる場所 5：醸造長のブレア・ウォルター 6：樽熟成庫で樽熟成中のワインを試飲させてくれた 7：葡萄畑の上方の岩場には山羊が

れる率を模索した結果、およそ20～30%がちょうどよいと判断している。

シャルドネでは、メンドーサ・クローンがこの土地でバランスをとるのに一役買っているとわかった。ピノ・ノワールにも、それにあたるクローンがあるかと尋ねた。「エーブル・クローンが安定していてよいと感じている。だから新植の際にエーブル・クローンを選んだ。この場所は寒暖の差が激しいため、ピノ・ノワールのpHが安定しにくい。しかし、エーブル・クローン

は比較的一定なので安心だ」。

ピノ・ノワールについても、基本的には補酸をしない方針だが、必要な時にだけほんの少量補う。その判断基準はpHで3.6～3.7ぐらいがボーダーとなるようだ。これ以上になり危険だと判断すれば、それを回避する。

2015年は、夏から収穫期まで涼しかった。日格差も大きかった。樽熟成中のピノ・ノワールは、鋭角的で高い酸がありまだ固いが、リリースされるのが楽しみだ。



ニュージーランドワイン ヴィレッジ・セラーズ取扱ラベル

北島

ホークスベイ Southern Cross Trinity Hill Wine Portfolio	サザン・クロス トリニティー・ヒル ワイン・ポートフォリオ
マーティンボロー Ata Rangi Palier Estate	アタ・ランギ パリスアー・エステート
ワイララバ Matahiwi Estate	マタヒウィ・エステート

南島

ネルソン Neudorf	ノイドルフ
マルボロー Catalina Sounds Crowded House Kim Crawford Lawson's Dry Hills No. 1 Family Estate	カタリナ・サウンズ クラウディッド・ハウス キム・クロフオード ローソンス・ドライヒルズ ナンバーワン・ファミリー・エステート
ワイパラ・ヴァレー Koyama Wines Main Divide Pegasus Bay	コヤマ・ワインズ メイン・ディヴァイド ペガサス・ベイ
セントラル・オタゴ Felton Road Mount Edward Sato Wines	フェルトン・ロード マウント・エドワード サトウ・ワインズ

Village Cellars

ヴィレッジ・セラーズは、
すべてのワインを自社倉庫で
1本、1本大切に保管しています。

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
www.village-cellars.co.jp
 TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681
wine@village-cellars.co.jp



トゥー・パドックス Two Paddocks

自家用ワイン造りから
セントラル・オタゴの牽引車へ

映画「ジュラシック・パーク」でも知られる俳優のサム・ニールは、スイスで友人とワインを飲んで感動した。それはブルゴーニュの赤だった。その後、セントラル・オタゴに帰郷し、友人のニック・ミルズと彼が造る「リップオン」のピノ・ノワールを飲んだ。それが、自家用にピノ・ノワールでワインを造るきっかけとなった。

4か所の自社畑

1993年に標高400mの地をギブストンに購入し、当初2haにピノ・ノワールとシャルドネを植え付けた。映画界の友人ロジャー・ドナルドソンと隣り合わせで2区画の土地を購入した。ロジャーは葡萄を植え付けなかったが、それが今のワイナリー名「トゥー・パドックス」の由来だ。1997年の初ヴィンテージからあまりに評判がよかったため、1999年から本格的にワイン造りを開始した。

単一畑の「ファースト・パドック」は、このギブストンの葡萄で造られている。ピノ・ノワールのみで、2008年に畑を広げ今では5haとなった。新しく植樹した区画は台木を使っているが、オリジナルの区画は自根のままだ。緩やかな西向きの畑で、他のバノックバーンやアレクサンドラより冷涼なため収穫は3〜4週間遅くなる。

2番目に購入したのが、アレクサンドラの「ザ・ラスト・チャンス」畑だ。「この街はゴールド・ラッシュ由来の悲しい名前がたくさん残っている」と、総支配人のジャッキー・マーフィーは笑う。標高195mのテラス状の畑を1998年に3ha購入し、ピノ・ノワールだけを植樹した。セントラル・オタゴでも最も暑く乾燥した地区のひとつで、真夏の日中には35℃にもなる。ゴールド・ラッシュ時代から水不足だったようで、1860年代に手作業でつくられた灌

漑システムが残っており、今でも機能しているという。

アレクサンドラ内に、広い敷地を購入したのは2000年になってからだ。「レッド・バンク」と呼ばれる60haの敷地のうち、5.56haが葡萄畑で、ここには事務所やテイスティング・ルームがあるだけでなく、羊、鶏、豚なども飼われ、野菜やラベンダーも育てられている。動物や一部の植物は、バイオダイナミクスのプレパレーションに使われており、ラベンダーからはオイルを抽出している。また、葡萄も大半はピノ・ノワールだが、少量リースリングも植えられていた。サム・ニール夫人のノリコさんが好きな白を造るためだ。

更に4つ目の畑をバノックバーンに購入した。フュージリーという名で、フェルトン・ロードのすぐ隣に位置している。2000年に植樹された5.6haの畑を購入したのは、霜害で他の単一畑が造れない年の保険のためでもある。2014年ヴィンテージから、早速ここも単一畑のキュヴェとしてリリースし始めた。

醸造家ディーン・ショー

醸造長を務めるディーン・ショーは、旧世界・新世界共に多岐にわたる産地での経験を積んだ後、この地へ落ち着いた。トゥー・パドックだけでなく、同じ醸造所で造るセントラル・オタゴ・ワイン・カンパニーが請け負う他銘柄の醸造も任されている。トゥー・パドックについていくつか質問した。

全房醗酵は2003年に20%から始め、今では単一畑キュヴェで約50%だ。その結果「より豊かなアロマとエレガンス、テクスチャー、複雑性、そして熟成可能性も得られるようになった。もちろん、ヴィンテージや区画によってパーセンテージは異なるが、マイク・ウイング率いる栽培チームの素晴らしい仕事によって、ここまで高めることができています」。

基本的に介入しない（ハンズ・オフ）造りを行っている。「立地、ヴィンテージ、そこに携わる人を表現したい。そのために各畑への理解を深め、毎年の天候状況に対応するために多くの時間とエネルギーを裂



1：最初の畑、ファースト・パドックはギブストンにある 2：動物もたくさん飼っている。幸せそうな豚の親子はアプリコットを食べている最中 3：総支配人ジャッキー・マーフィー 4：試飲ルームにはサム・ニールの写真も 5：醸造長ディーン・ショー

いている」。

キュヴェゾンは27~30日で、必要な際のpH調整の目的以外では何も加えない。亜硫酸についても、既に約60ppm程度でその約半分がフリーだが、更に使用量を減らせないかと研究しているところだ。

補酸については、基本的には行わない方向だが、必要な場合には臨機応変に。発酵前浸漬の際のpHで決めるが、マロラクティック発酵後のリンゴ酸量でも考慮はする。しかし、添加時期が遅くなれば目立つため、基本的に発酵前浸漬時にしか調整しない。

ただ、この5年ほど補酸量は減って来ている。葡萄の樹齢が上がり経験値が増え、毎年異なる天候への適応能力がついてきたと喜んでいる。環境と調和して来た証だ。また、補酸しないためにpHが低い段階で早めに収穫する方法があるが、未熟な状態ではダメだ。高いpHを黙認する方法も試してはみたが満足に行く結果は得られなかった。「いずれにせよ、ワインは立地、ヴィンテ

ージ、人を反映するものであるべきだという考えは変わらない。何も加えないという方向性は、畑、そして我々自身の成熟と共に、時がそれを可能にしてくれるのだろう」と締めくくった。

Riesling 2014

150c/sのみ生産。RS6g/l。ステンレスタンクを中心に古樽も使用。熟した桃やトロピカルフルーツなどの華やかな香り。若々しく勢いがある味わいで、ほんのりと収れん性も感じられる。オイリーな食感。

Pinot Noir 2014

全房25%。スパイス、ロースト香、チェリーなどの黒い果実の香り。なめらかなアタックで、酸もしっかり。果実味がたっぷりしているが、後味はフレッシュ。

Pinot Noir The First Paddock 2013

単一畑。大樽にて醗酵。14か月樽熟成。スパイス、ロースト香り、チェリーやラズベリーなどの立ちのぼる香り。繊細な味わい

で、酸がとてもフレッシュ。最も上品な仕上がり。

Pinot Noir The Last Chance 2013

単一畑。今年5月よりリリース。熟した赤や黒い果実の香りがとてもリッチ。充実した果実感で酸はソフト。ボリューム感もあり厚みがあり、タンニンも含まれている。後味がスパイシー。

Pinot Noir The Fusilier 2014

単一畑。香りはまだ閉じているが、スパイシーさと熟した果実が感じられる。まろやかなアタックで、とても力強く厚みがある。タンニンが含まれているように感じるが、次第に勢いを増す。



◎特に印象に残ったワイン

Aurum - Mathilde 2014 / Lowburn

畑のセレクション。全房30% (全房100%のMadeleineはよりストラクチャーが強い)。閉じ気味ながら、しっとりとした上品なアロマ。口中もタイトで酸も適度で芯があり、タンニンはとても細やか。若々しくエレガント。



▲オーラムのルーシー・ブルック

Burn Cottage - 2014 / Cromwell

標高180mの円形劇場形斜面の畑。バイオダイナミクス。固く閉じている。きめが細やかで整然とした香りと味わい。若干の収れん性。エレガントでかっちりとした、秀逸なバランス感覚。



▲バーン・コテージの販売担当アンディ・クロジャー (右) とコンサルティングのテッド・レモン

Carrick - Excelsior 2006 / Bannockburn

1993年に接木なしで植樹。砂が多いため今のところ

問題なし。2008年から有機栽培。24歳という醸造家曰く「私たち若い世代はナチュラル嗜好が強い。化学的なものを怖いと思うぐらいだ」。バレルセレクションで200c/sのみ。香りが華やかで、まろやかな味わい。しっかりとしたストラクチャー。



▲キャリックの醸造長フランシス・ハット

Chard Farm - The Tiger 2010 / Lawburn

1987年植樹の葡萄も残る古い蔵。単一畑。柔らかく繊細な香り。なめらかなアタックで、酸もソフト。タンニンが細やかで上品な後味。

Pisa Range Estate - Black Poplar Block 2014 / Pisa
プラムなど熟したハリのある果実に少々ロースト香。果実味豊かで酸は表立たず支えとなり、タンニンはしっかり。整然としたバランス。2007年は華やかに開いており、琴線に触れる特別な味わいだった。



▲ピサ・レンジのワーウィック (右) & ジェニー (下) ・ホーカー夫妻

Mt Difficulty - 2014 / Bannockburn

香りはまだ固く閉じている。口中でもがっちりとしており、豊かな果実味に、酸と強いタンニンが備わりしっかりとしたストラクチャー。

Quartz Reef - Single Vineyard 2003 / Bendigo

バイオダイナミクス。熟したプラムやチェリーの豊かで凝縮した香りが華やか。ボリューム感もあり、とてもなめらかなたっぷりとした食感で、ほんのりとした収れん性が味わいを引き締めている。

Rippon - Mature Vine 2006 (Jeroboom) / Wanaka

1982年からワイン造り。バイオダイナミクス。華やかな香りで、少しドライな果実やスパイスなどのバランスが絶妙。なめらかで厚みがあり、酸もタンニンも心地よく一体化して、独特のテクスチャーを形成。

Terra Sancta - Single Beach 2014 / Bannockburn

ビュアな果実の香りが印象的。味わいもほどよいまろやかさで、一体化したバランスのよい味わい。粘土質が多い接木なしで91年植樹のSlapjack Blockは、重厚でしっかりとした味わい。



▲テラ・サンクタのジョディ・ベイジャー