

“Are Oregon Wines Ageable? Yes.” by Motohiro Okoshi
Sommelier Magazine, May 2010

Led by the two winemakers from Oregon, Harry Peterson-Nedry of Chehalem and Mark Vlossak of St. Innocent Winery, the Oregon Wines Ageability Tasting was held in Japan in January 2010.

In Oregon, Pinot Noir was first planted in 1965 and since then the state has grown dramatically as a wine region. Its topography, the diversity in soils, its diurnal temperature difference, and the climate similarity to Burgundy give its characteristics.

The wines tasted were 10 Chardonnays, 18 Pinot Noirs, from 1974 to 2007 vintages, and 9 Riesling from different wineries in Oregon. Over time, there were significant improvements in quality, in terms of concentration, structure and fruit quality, after mid-90s, when the Dijon clones were introduced and viticultural and winemaking practices were improved. We could see structural strength and good aging potential after that in wine.

Early vintages as 1974 Chardonnay were fairly light and moderate on its peak, with low alcohol from the cool climate back then, but such wines as 1998 and 2002 Chehalem showed complexity and integrity with the beautiful aged nuances.

Pinot Noir from mid-90s, mostly cool vintages, showed elegance and bright fruits. 1985 and 1991 had beautiful aged characters, the real aged Pinot Noir. 1995 and 1996 still had good aging potential, with structure and fruits concentration, as well as the more recent, hotter vintages as 1998 onwards.

The wines in Oregon are basically characterized as fruit-driven style like those from the other New World regions, but its beautiful acidity and minerality shape the wines into elegant style. Although fruity wines are drinkable as young and tend to be consumed early, I realized the needs to offer to the customers another tastes beyond that with the change in matching with foods. I was convinced that understanding the aging potential is important to cellar the wines and broaden our wine services.

Sommelier

<http://www.sommelier.jp>

[ソムリエ]

2010 114

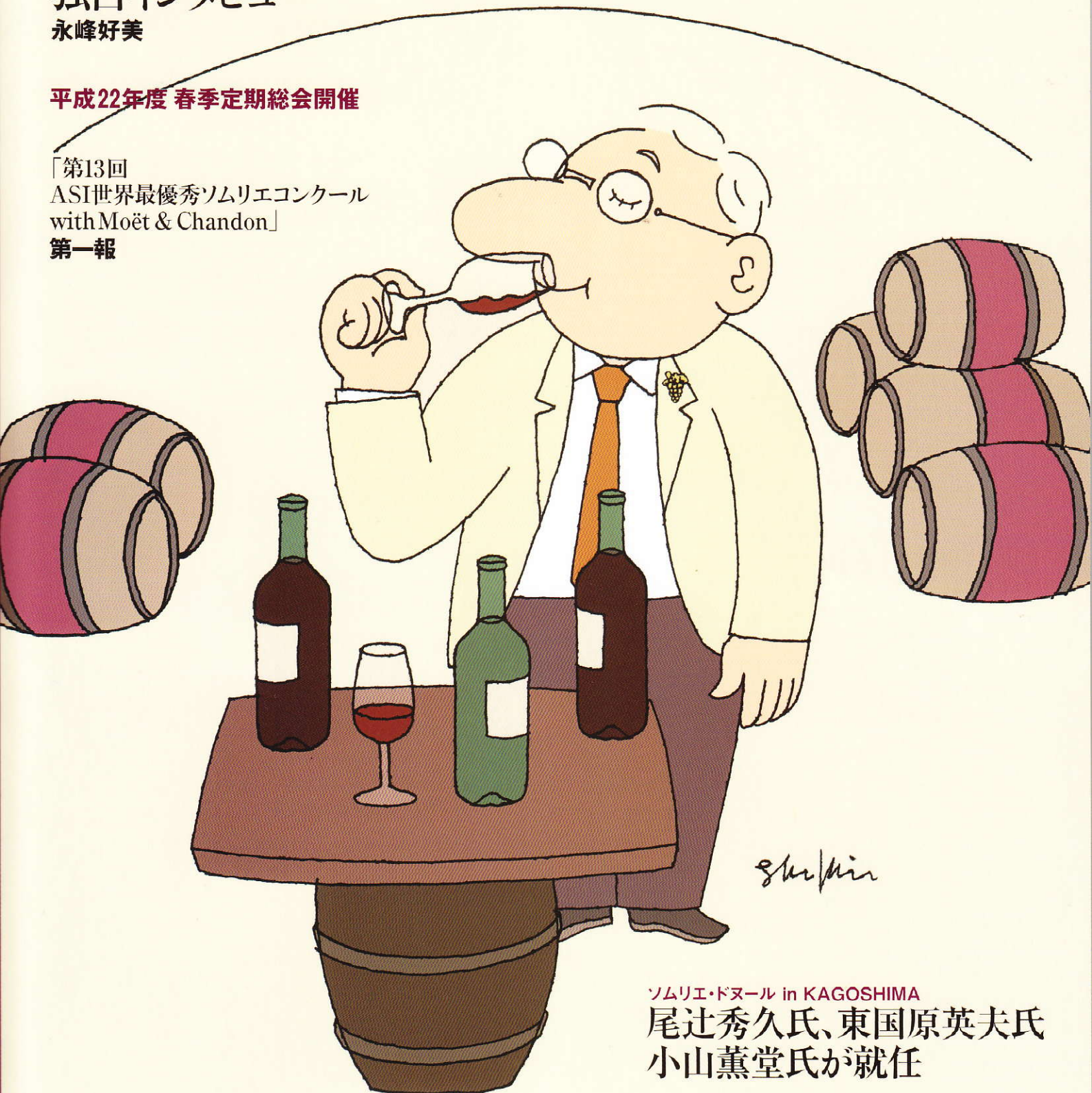
奇数月発行 5月刊



ジャンシス・ロビンソン氏
独占インタビュー
永峰好美

平成22年度 春季定期総会開催

「第13回
ASI世界最優秀ソムリエコンクール
with Moët & Chandon」
第一報



ソムリエ・ドヌール in KAGOSHIMA

尾辻秀久氏、東国原英夫氏
小山薫堂氏が就任

ソムリエ・ドヌール in OKINAWA

多喜ひろみ氏、知念辰政氏
中沢初絵氏が就任

ソムリエによる
試飲ルポ



大越基裕の 「オレゴンワイン」熟成の可能性

主催 — OWB 日時 — 2010年1月27日 会場 — 六本木ヒルズクラブ(東京)

アメリカ・オレゴン州から2人のワインメーカー Chehalem の Harry Peterson-Nedry と St.Innocent の Mark Vlossak が来日し、おそらく日本では最初で最後になるだろうといわれるオレゴンワインのオールドヴィンテージの試飲に参加しました。

オレゴン州の特徴

アメリカ西海岸、カリフォルニア州の北、ワシントン州の南に位置する自然に溢れた地域でワインは造られています。その中で最も有名な産地が Willamette Valley であり、特に Pinot Noir の産地として注目を浴びています。

1965年にこの地域に初めて Pinot Noir が植えられてから、着実にワイナリーが増え、1980年には34余りだったワイナリーの数、2008年には395にまで増え、ぶどう畑の面積も10年前の2000年では2307ha だったのが、2008年には倍以上の7811ha という驚異的な広がり方をしています。

これはもちろん世界的な需要も関係してくるわけですから、現在間違いなく Oregon は世界で注目されている産地の一つだと思われます。

この地の特性は、海岸山脈によって海からの冷たい風や雨から守られている特別な地であり、土壌も火山性のものと海洋性のもの、氷河が影響を及ぼしたもので複雑に分かれています。

一日の中での寒暖の差はきれいな酸を育み、7月の日照平均時間はフランス Bourgogne の Beaune とほぼ変わらず、10月はややそれを下回ります。これ

はぶどうを十分成熟させるが、過熟になりづらいという環境を示しています。

さらには降雨時期が特徴的で、一年中同じペースで雨が降る Beaune に比べ、オレゴンはぶどうの成長時期である6月～9月にかけては Beaune の半分以下の降雨量しかありません。

この特徴はぶどうにカビ系の病気が繁殖するのを少なくし、ワインに豊富な果実味を与え、減農薬農業にも着手しやすくします。実際にオレゴンの29%の生産者は有機栽培かビオディナミに取り組んでいます。

熟成に見るオレゴンワイン

1974という大変貴重なヴィンテージをテイस्टングしてみて、アルコール度数は12.8%と昨今の温暖化の影響を受けた年のものと比べるとアルコール度数2%近い差になるほど当時は冷涼な気候だったようです。

そのアルコールの低さやまだ Dijon クローン導入前でもあり、その酒質はやや軽めでおとなしい雰囲気 of Chardonnay でした。

熟成状態としてはピークであり石油、ノワゼット、クミンなどの香りが主体です。90年代半ば Dijon クローンの導入によって、Chardonnay はその酒質が著しく良くなったようで、その骨格、凝縮感、質の向上を明らかに示しております。

熟成という意味で特に印象に残ったのは、1998や2002の Chehalem での熟成の進み方がとても綺麗であり、14%程度あるアルコールのヴォリュームな味わいと果実感、バランスの良い



Chardonnay

1974 Eyrie
1998 Chehalem
1999 Argyle
2001 Domaine Serene
2002 Chehalem
2005 Firesteed
2005 Chehalem
2006 Domaine Serene
2007 Chehalem
2007 Rex Hill



酸、そして何より熟成によって得られている1998のノワゼットやオレンジの皮の香り、2002のカフェ・モカのニュアンス等が複雑さを演出しており味わいも一貫性のある素晴らしい状態のものでした。

2005年以降のワインが風味的にはまだ若さを呈しているというのも、この地の白ワインが熟成のポテンシャルをもっていることを感じさせました。

さらには、2007のように涼しい年はアルコール度数13.5%と2006の暑い年と比べてアルコール度数1%ほどの差があります。口中でのヴォリューム感にかなり違いが見られますが、双方とも持ち前のミネラル感や綺麗な酸が、味わい全体をスマートにそしてエレガントにまとめ上げるので、果実感や繊細さというヴォリューム感以外の Oregonらしさがしっかりと表現されており、ここに Oregon のテロワールの本質が見える気がします。



オレゴンのピノ・ノワールの垂直テイスティング風景



来日したワインメーカー。左が St.Innocent の Mark Vlossak、右が Chehalem の Harry Peterson-Nedry



Profile

大越基裕(おおし・もとひろ)
東京「銀座レカン」シェフ・ソムリエ。
バーテンダーからサービス業界に入り、ソムリエを志し、渡仏。帰国後、
ワインバーでの勤務を経て、銀座レカンに入社。2006年より2年半、さらに深い知識と経験を求めて再渡仏。2009年より銀座レカンにてシェフ・ソムリエを務めている。2003年第1回 JALUX WINE AWARD 優勝。2005年第4回 Cuvée Louise Pommery Sommelier Concours 第2位。Academie du Vin での講師も務めている。会員 No.7331



Pinot Noir

- 1974 Eyrie
- 1985 Amity
- 1991 Ponzi
- 1993 Domaine Serene
- 1995 St Innocent
- 1995 Archery summit
- 1996 Cristom
- 1996 Chehalem
- 1997 Domaine Serene
- 1998 Bethel Heights
- 1998 Hamacher
- 1999 Argyle
- 2000 Firesteed
- 2002 Brooks
- 2002 Penner Ash
- 2004 Erath
- 2004 Rex Hill
- 2006 Amity



Oregon は、Pinot Noir の世界的な産地の一つであります。その Pinot Noir のクローンに関しては、初期は Pommard や Wadenswil から広がり、Chardonnay 同様に90年代半ばより Dijon クローンの導入によって味に深みや密度の高さがうかがえるようになってきています。さらには味わいにバラエティーさが生まれたとワインメーカーの方はいわれていました。

冷涼な年が多かった頃の90年代半ばは、味わいにエレガントさや華やかな

果実味としてその特徴がよく表れています。

代表的な近年の暑い年は、1998、1999、2000、2002、2004、2006ですが、やはりこの年の果実味にはストラクチャーの強さとヴォリューム感、豊富なタンニンを感じます。

熟成という点でも白ワイン同様にそのポテンシャルの高さがうかがえました。

特に1985、1991は、まだ Dijon クローン導入前ですがその熟成から生まれる味わいの複雑さやトーンの高さはまさに Pinot Noir の素晴らしい完熟のニュアンスであり、赤系果実のコンポートの風味がとて魅力的に立ち昇り、シャンピニオンや軽いなめし皮のニュアンスがアフターフレーバーとして長く続きます。腐葉土的なニュアンスが少ないのが特徴的だと感じられました。

また1995や1996はアタックが滑らかで凝縮感を持ち、味わいはよりストラクチャーの強さが備わり、一貫性を感じます。これらからはクローンの導入や栽培、醸造技術の向上がうかがえます。そして同時に、果実感は華やかに展開していく冷涼な年の雰囲気があり、酸もはっきりとのびてきます。そのフレーバーからは、まだまだ熟成の可能性を思わせるワインです。

暑い年を代表して2002の Brooks のワインが、とても凝縮感のある果実味を持ち、よく溶け込んだ酸、豊富なポリフェノールは懐の深いスケールの大きいワインを生んでいます。バランスがよく保たれており、豊富なタンニンが甘いコクと変わるまで時間が必要なワインであると感じます。

オレゴンワインの特徴

その特筆すべき味わいの特徴は、基本的に果実味中心の新世界特有の雰囲気なのですが、香りにはそのジューシーな感じや甘さを思わせることはなく、味わいを支える酸とミネラル感が綺麗でかつしっかりしており、常に全体をひきしまったエレガントな方向へまとめ上げることで。

とくにこの果実感と酸とのバランスがまさにオレゴンらしさであり、ヨーロッパとも、カリフォルニア、ニュージーランド、オーストラリアとも違うオレゴン特有のテロワールだと思います。

これは、この地の気候、土壌、地質、地形の個性をしっかりと反映していることだと思われます。

そしてとくに Pinot Noir に至っては、ポリフェノールの多さと、とても明確でバランスの良い酸を持ち合わせていることが熟成能力を与えており、その真価がゆっくり発揮することを今回のテイスティングで初体験することが出来ました。

果実味豊富なワインは、若いうちから楽しんでしまうので、すぐに飲まれてしまう傾向があります。

しかしこの地のワインのその先にあるもう一つの美味しさをこれからは提供していく必要性を感じましたし、お料理との相性も大きく変わってくると思います。

ブルゴーニュ同様熟成したものを買うことが困難なワインです。私たちがそのポテンシャルを理解し成熟させることが、今後のワインサービスに幅をもたらせてくれるだろうと確信しました。