

"Oregon Wine Old Vintage Tasting Validates Its Ageability" by Tomoko Ebisawa  
*Vinotheque Magazine*

The Oregon Wines Ageability Tasting was held in Tokyo by Oregon Wine Board Presented by Mr. Peterson-Nedry of Chehalem and Mr. Mark Vlossak of St. Innocent Winery. This was a duplication of an Ageability Tasting for Jancis Robinson held in Potland last year. Jancis wrote clearly in her blog "Some have aging potential longer than classic European wines, and even lesser vintages like 1996 or 1997 have good potential"

Chardonnay tends to be low in alcohol from its cool climate, and the low use of new oak became even lower after 1990s. It was amazing to see the ageability in 1974 Eyrie which was stand out even 3 hours after being opened.

As in Chardonnay, the quality of Pinot Noir was improved and its style was diversified after Dijon clones were introduced in mid-90s, along with viticultural and winemaking improvements. Now, winemakers are pursuing the ideal profiles of specific AVAs. 1996 Cristom showed excellent aging character. Rex Hill Reserve 2004 was one of the modern style pinots showing ageability.

Riesling, now less than 5% of Oregon's planted vineyards, rather than showing its ageability, showed its change in style - from Mosel-like off-dry until 2000 to fresh, dry style after mid-2000s.

# ワインと食とSakeと ヴィノテーク

The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake Vinothèque



2010 no.366

ISBN978-4-903094-68-7 C9402 ¥1000



## カリフォルニア、先駆するナパ・ヴァレー

ボンドライな白ワインを探せ!  
日本、ドイツ、イタリアetc.の辛口白事情

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション® ワシントンワイン続々!ソノマのピノ・ノワールも浮上  
酒蔵訪問 神奈川・海老名市&茅ヶ崎市

平成22年5月1日(毎月1回1日発行) 第31巻第5号通巻366号 昭和55年5月3日第三種郵便物認可 ISSN 0388-8967

# The topics of the wine the trend of the wine the focus of the wine クローズアップワインNOW!! 2010 May

## OREGON

### ウィラメット・ヴァレーの テロワールに夢中 チュヘイラム

オレゴンのウィラメット・ヴァレーからチュヘイラムの創設者であり醸造家のハリー・ピーターソン・ネドリー氏が来日し、輸入発売元ヴィレッジ・セラーズは、ウィラメット・ヴァレー AVA 内に存在するサブ AVA、リボン・リッジにテーマを置いた試飲セミナーを1月に開いた。

ウィラメット・ヴァレーは西側をコースタル・レンジ、東側をカスケード山脈に挟まれた南北に長い産地で、太平洋からの湿気と、内陸の砂漠の暑さから守られ、ピノ・ノワール、シャルドネ、リースリングといった繊細な品種の生育に最適な気候だという。土壌は火山性で、堆積物で構成され、氷河で流されてきたシルトで覆われ、肥沃ではない。ミネラル分に富み、水はけがよいのが特徴だという。葡萄畑は標高125～330mの斜面に広がっている。

ウィラメット・ヴァレー AVA は1984年に認可された、約4848haという広大なアペレーションだ。2001年以降、地質学、地理学、微気候を精査した結果、リボン・リッジ、チュヘイラム・マウンテンズ、ダンディー・ヒルズ、イオラ・アミティー・ヒルズ、マクミンヴィル、ヤムヒルカールトン・ディストリクトの6つのサブ AVA が認められた。「各サブ AVA のワインには類似性も見られるが、年を追うごとにそれぞれ一貫した特徴をもつようになる。私も別々に醸造することで理解を深めてきた」とネドリー氏は話す。

中でもリボン・リッジに1980年に葡萄樹を初めて植え付けたのはネドリー氏であ

り、サブ AVA の認可も最初に取得した。昔海底だったことに由来する堆積物で構成され、シルト、粘土が混じるローム質の土壌だ。そのワインの特徴は、「ブラックベリー、ブラックチェリー、カシスなどのダークフルーツを感じ、ミネラルリティがある。例えば、ダンディー・ヒルズは対照的で、甘く赤い果実があり、タンニンがさほど強くなく、フィネスがある」と。

試飲は3種、リボン・リッジにあるリッジクレスト・ヴィンヤード・ピノ・ノワール2006、リッジクレスト・ヴィンヤードからの葡萄が7割を占めるピノ・ノワール・リザーヴ2005、そしてリッジクレストの畑の中でも古木の区画のみから造られるリボン・リッジ・ワイナリー・ピノ・ノワール2005が供され、比較した。

3種の醸造方法はほぼ同じだが、樽熟成中に試飲を繰り返し、ベストな樽をリボン・リッジ・ワイナリーまたはリザーヴに選ぶ。さらにその中でタンニンがしっかりあり、パワフルでストラクチャーに富むものを前者に、フェミニンでエレガント、複雑な味わいをもつものを後者にあてる。どちらでもないものがリッジクレスト・ヴィンヤードになるという。最近、ピノ・ノワールの醸造で話題となる除梗について尋ねられると、「リボン・リッジ・ワイナリーとリッジクレスト・ヴィンヤードの全房使用の割合は約30%、リザーヴには10～12%だ。果梗を入れることでワインにストラクチャーやスパイス感が与えられる」とのこと。

ヴィンテージ2006はオレゴンで葡萄栽培史上2番目に暖かった年。2005は対照的に涼しい年だったという。気候の違いもあってか、リッジクレスト・ヴィンヤード2006は、アロマが明快でブラックベリーなどの果実味が豊かな味わい。リザーヴ2005に

は鉄っぽさやミネラリーな印象があり複雑。リボン・リッジ2005にも鉄っぽさがありしっかりと酸を感じるが、中盤に熟した果実を感じ、力強いフィニッシュだった。

最後に、今後リリースされるヴィンテージについて。「2007は収穫前に少し雨が降り、偉大とはいえないが良年。2008は収穫量が例年の半分で、とても凝縮し、バランスのよいきれいなワインとなった。2009は好天に恵まれ、収量・品質共に素晴らしい年だ」と語った。  
(N.INAGAKI)

### オレゴンワイン、熟成の可能性を探る オールド・ヴィンテージ試飲会

オレゴンのワイン産業が、本格的に始動したのは1980年代に入ってから、と歴史的には若い産地だ。しかし、過去30年間に新しいクローン、サステナブル・ファーミング、醸造技術革新などさまざまな変遷がある。では、そうした変遷の中で造られてきたオレゴンワインの熟成の可能性は？を探るテイスティングが昨年7月にオレゴン州ポートランドでイギリスのワイン評論家ジャンシス・ロビンソン女史を迎えて行



テイスティングをリード、コメントしたハリー・ピーターソン・ネドリー(右)とマーク・ウロツサクの両氏。

# The topics of the wine the trend of the wine the focus of the wine 2010 May

われ、約50種のワインが供された。その感想をロビンソン女史は自身のブログで発表、「クラシックなヨーロッパの産地のワインよりも長寿なものもあり、また雨の多かった1996や1997のようなヴィンテージでさえ、寿命があることを示している」とまとめている。

このテイस्टングの一部が1月末に東京でオレゴンワイン・ボードによって再現された。解説役は来日した、チュヘイラム・ワイナリーのハリー・ピーターソン・ネドリーとセイント・イノセント・ワイナリーのマーク・ヴロツサクの両氏。

シャルドネ10種、ピノ・ノワール18種、リースリング9種が供された。

シャルドネの変遷について「オレゴンは冷涼な気候でアルコール濃度は低めとなり、醸造は樽で発酵と熟成を行うが、新樽率は低め。特に1990年代以降はももとの果実味を生かすために新樽率は減少傾向となった。1990年代半ばにはディジョン・クロウンが導入され、品質面など飛躍的な進歩となった。他産地をまねるのではなく、オレゴンらしさを生かしている」と言う。

唯一の1970年代のアイリー 1974は濃い黄金色、深いアロマ、しっかりとしたストラクチャーと心地よい酸味がバランスよくあり、抜栓から3時間を過ぎても、崩れることがなく、その寿命の長さに驚かされた、感動のワインだった。残念ながら1980年代のワインはなかった。1990年代のアーガイル1999はオーク風味が感じられるものの、酸味が効き、やや閉じている印象から、今後はまだ熟成していくようだ。2000年代になり、引き締まったストラクチャーに坎きつ系の酸味がある、冷涼な産地の特徴が共通してワインに出るようになったことが感じられた。

オレゴンといえばピノ・ノワールと称されるようになったが、ラベルにこの品種名が表示されるようになったのは1971年のことだという。1974から1997までのピノ・ノワールは「ボマールやヴェーデンスヴィルのクロウンが中心」だったが「ディジョン・

クロウンが1995年ごろから導入され、品質向上に大きく貢献し、またスタイルに多様性がもたらされた」と言う。1998以降のワインのアルコール濃度表示は13%台の後半が目立つようだ。アミティ 2006は14%と高い。

「ディジョン・クロウンでの植樹、キャノピー・マネジメント、摘房、完熟での収穫、選果、醸造技術の進化などが挙げられるが、特に温暖で乾燥したヴィンテージ、つまり地球温暖化の影響もある。現在生産者たちは、ウィラメット・ヴァレー内の異なるAVAの特徴を見極めようとしている」と言う。

クリストム・ルイズ・ヴィンヤード 1996は、果実味はやや濃いものの、アーシーさ、ミネラル感、複雑さが素晴らしい熟成味を出していた。スパイシーさがあるレックス・ヒル・リザーヴ2004はモダン・スタイルの熟成を占める。

かつてオレゴンにはリースリングが多く栽培されていたが、消費者の嗜好と市場の変化からピノ・ノワールなど他品種へ改植され、現在では総栽培面積の5%以下という。しかし、「リースリングは白ワインのピノ・ノワール版。テロワールを率直に反映し、食事とも楽しめる」と言う。2000年代になるまでは、残糖分のあるやや甘口のモーゼル・タイプが主流だったが、2000年代後半から、フレッシュな辛口のスタイルへと様変わりしたようだ。リースリングの場合は、熟成の可能性を探ると言うよりも、スタイルの変遷が見て取れたテイस्टングだった。(TEBISAWA)



寿命の長さに驚かされたアイリー・シャルドネ1974など、オレゴンワインの熟成の可能性を知るテイस्टングだった。

## WASHINGTON

「ポムロールを除けば  
世界一のメルロだ！」  
by レオネッティ・セラ

ワシントンはワラ・ワラ・ヴァレーの中で最も古い歴史をもつレオネッティ・セラから、栽培・醸造を手掛けるクリス・フィギンズ氏が3月に来日。輸入発売元のオルカ・インターナショナルは試飲セミナーを開いた。

ワイナリーの設立は1977年。クリス氏の父ゲイリー氏は、1974年にワラ・ワラ・ヴァレーに最初にワイン用葡萄樹を植え付けた人物だ。

フィギンズ氏はまず、ワラ・ワラ・ヴァレーのテロワールの特徴について「ワシントン州を南北に走るカスケード山脈が太平洋からの雨をさえぎるため、非常に乾燥した内陸性気候となり、昼夜の気温差が大きい。世界のワイン産地の中でも生育シーズンの気候が非常に安定している産地だ」と説明。

土壌については、13000年前、最後の氷河期の後に大洪水が75回も起きたことでもたらされたシルトがパウダー状になり、北東から吹く風により飛ばされてワラ・ワラ・ヴァレー周辺に堆積し、レス土の丘陵地を形成した。同時期に火山のマザマ山からの花崗岩も多く含まれた。その特徴は、非常に水はけがよく、レス土が6mの深さに達しているため、根が深く伸びることができるという。

自社畑は3カ所、セヴン・ヒルズに65ha、レスに12ha、ミル・クリーク・アップランドに8ha。フィギンズ氏は「セヴン・ヒルズはほかより少し砂が多く、フェミニンな葡萄ができ、エレガントでまろやかさをもつワインになる。ほかのふたつはもっと男性的な特徴となるが、特にミル・クリーク・アップランドはワラ・ワラの中でも標高が550mと高く、黒系果実、ハーブやタバコのようなニュアンスがあり、タンニンもしっかりとしたワインとなる」と話す。

葡萄樹はすべて自根で育っている。「フィロキセラの発生を見ないのは、各畑が離れ