

自然を敬う人々の情熱が生むオレゴンワイン

Oregon Wine

- Respect of nature and passion of people



アメリカ北西部、太平洋岸にあるオレゴン州が「ピノ・ノワール産地」として世界的に注目、認知されるようになったのには、自然な道理がある。1960年代に「自然回帰」を求めたワイン好きの人々の情熱と信念が、育つ環境を選ぶというほど気難しい品種のピノ・ノワールに最適な土地を探し出させ、栽培を成功させた。彼らの後に続いて州や国の内外からも新たなチャレンジャーが惹きつけられ、さらにパイオニアたちから第2世代へとバトンタッチも始まり、オレゴンのワイン産地は成長し、今やワイナリー数は380を超えるまでになった。しかし、地元社会に溶け込み、家族経営のまま、自然を尊重する葡萄栽培、ハンド・クラフトな方法で高品質ワインを造る、というパイオニアたちの志は今もオレゴンのワインメーカーたちの誰にも受け継がれているようだ。

高品質ワイン生産に最適な風土

葡萄が育つ土地によって同じ品種とはいえ、ワインはその表現を大きく変えるといつてよい。フランスでいうテロワールをオレゴンの人々は「センス・オブ・プレイス」と呼ぶが、実際オレゴンにはたくさんの「プレイス」がある。世界でもまれなほど、同じ州内に冷涼から温暖まで異なる気候が存在することで、72もの葡萄品種が栽培されている。また、大昔の火山の噴火や氷河湖の決壊による大洪水、海底隆起による海岸山脈の造山活動など、それら大地の動きの結果形成された地形と土壌は多彩だ。

オレゴン州の葡萄栽培面積（2009年統計7857ha）の品種第1位は全体の約6割にあたるピノ・ノワール、2位はピノ・グリ、3位シャルドネ、4位リースリング、と冷涼気候を好み、そうした自然条件の下で高い品質を発揮する品種が上位を占めている。オレゴン州には16のAVA（アメリカ政府公認葡萄栽培地域）があるが、一部を除き太平洋岸に近い州西部に位置する。特に先の4品種の栽培地が集中するのは北西部にある、1984年に同州で最初にAVAに認められたウイラメット・ヴァレーだ。このヴァレーは太平洋岸に連なる海岸山脈と内陸にそびえ連なる高いカスケード山脈との間の渓谷地だ

が、葡萄畑のほとんどは北部の海岸山脈の東側のふもとにある丘陵地の日当たりのよい斜面上にある。積算度日区分ではシャンパーニュ、ブルゴーニュ、アルザスと同じリージョンIに属している。海洋性気候の影響を受けるものの、雨の多くは冬から春に降り、葡萄の生育期は乾燥し、夏の日中気温は高く、じりじりと肌を焦がすほどの日差しだが、夜は海岸山脈を越えて吹き込んでくる海からの冷風によって気温は低下し、上着がないと震えるほど寒くなる。この昼夜の気温差が葡萄に高い糖度とともに美しい酸をもたらし、長いハング・タイムによって成熟はゆっくりと進み、ピノ・ノワールは濃く美

自然を敬う人々の情熱が生むオレゴンワイン
Oregon Wine
- Respect of nature and passion of people

しい色をもつ、凝縮した風味のワインとなる。

ウィラメット・ヴァレー AVA 内でも、土壌分布が異なり、そうした違いにはピノ・ノワールが特に敏感で、スタイルが異なるワインが生まれることから、2005年以降、次々にサブ・アペラシオンの AVA が誕生した。

ダンディ・ヒルズ AVA：南北に向いて隆起した丘で、西側の海岸山脈と北のチュハレム山脈に守られ、比較的温暖な土地だ。ほかの地区より夜温が高く「タンニンがエレガントで上品な果実味が特徴だ」と地元の生産者たちは表現する。海洋性堆積土壌の砂岩の上に火山由来の玄武岩、さらにその上にジョリーと呼ばれる沈泥粘土ローム質の鉄分を含んだ赤土が深く堆積する。ここに最初にピノ・ノワールを植えたジ・アイリー・ヴィンヤーズのデイヴィッド・レットはオレゴン中を探し、この土壌から適地と確信、ピノ・ノワールを植えたという。

エオラ・アミティ・ヒルズ AVA：ダンディ・ヒルズの南にあり、ふたつの丘陵地がつながったタツノオトシゴ状の大きな島のような地形をもつ AVA だ。その西側の海岸山脈を目で追うと、一部途切れている部分がある。ヴァン・ドゥーザー・コリドーと呼ばれる切れ目で、夏の夕方、海から直接冷風が吹き寄せるため、ほかの地区に比べて夜温が大きく低下する。このため、葡萄により多くの酸が蓄えられるという。土壌はジョリーとネカイアがある。

チュハレム・マウンテンズ AVA：ポートランドから南に 30km の近さにあり、チュハレム山脈を越えたふもとの丘陵地にある。標高 70 から 500m 近くまでと高低差があり、場所によって降雨量は異なり、結果、ピノ・ノワールの成熟期も葡萄畑の立地によって大きな開きがある。海洋性堆積土壌やコロンビア川が運んだ玄武岩の上にウィラケンジー土壌（風化レスを含む粘土ローム質）がある。

リボン・リッジ AVA：チュハレム・マウンテンズ AVA に内包されるが、標高 227m のリッジ（頭頂部）を中心とした孤立した地形にある小さな AVA。南北と西を山脈と丘陵に囲まれているため、近接地域の平野部に比べて温暖で芽吹きは早く、夏の生育は安定し、秋にゆっくりと葡萄が成熟する環境で、ウィラケンジー土壌が主だ。

ヤムヒル・カールトン・ディストリクト AVA：ウィラメット・ヴァレー北部のカールトンとヤムヒルの町村を含む。西の海岸山脈、北のチュハレム山脈、東のダンディ・ヒルズの丘陵地に守られ、降雨量はほかよりも少なく、温暖な気候に恵まれ、ピノ・ノワールの成熟に適する自然条件がある。砂岩とシルトの上に海洋性堆積土壌があり、排水性がよい。

マックミンヴィル AVA：同名の町の西側に広がる丘陵地にあり、海岸山脈に守られ、葡萄畑は東から南に面した斜面上に多く、霜害が少

なく、周辺地域に比べて温暖で乾燥しているが、南側はヴァン・ドゥーザー・コリドーから吹く涼しい海風によって夜間気温が降下し、葡萄は酸を多く含む。土壌は典型的な海洋性のロームとシルトの上に沖積性の浅い表土。町の西側には地中深くまで基盤岩があり、これが地下水を通じて、この地域の葡萄にユニークなミネラル風味をもたらすとされる。

このほかにも南部のサザン・オレゴン AVA に内包されるウンブクワ・ヴァレー、レッド・ヒル・ダグラス・カウティ、ローグ・ヴァレー、アップルゲート・ヴァレーのサブ・アペラシオンの AVA や北部のワシントン州にまたがるコロンビア・ゴージュ、コロンビア・ヴァレー、ワラ・ワラ・ヴァレーの AVA、また東のアイダホとの州境にはスネーク・リヴァー・ヴァレーの AVA がある。

パイオニアたちの挑戦 次世代にも継がれる志と連帯

オレゴン州でワイン用葡萄栽培は無理、と専門家にさえ思われていた約 40 年前、カリフォルニア大学醸造学部で学んだ数名の人々がその不可能に挑戦を始めた。1961 年に南部の温暖なウンブクワ・ヴァレーにリースリングを植えたリチャード・ソーマー、1965 年から 1968 年にかけてウィラメット・ヴァレーで、レットや



海岸山脈の東側の丘陵地の日当たりのよい斜面上に多くの葡萄畑がある。



ポンプを廃するなど醸造に優しい自然の重力を利用した設計、ソーラー・パネルを設けた屋根、自然光や風を取り入れて省エネを図る、など環境に配慮した醸造場が増えている。

ディック・イラスがクール・クライメットに適するピノ・ノワールの栽培を始めた。彼らのすぐ後にアデルスハイム、ポンジ、エルク・コーヴ、ソーコル・ブロッサー、ベセル・ハイツなどのワイナリーが興された。パイオニアたちは一生懸命に畑を耕し、互いに知識や技術を分かち合い、ワイン産地をつくる原動力となっていた。

オレゴンワインの大きな転換点、そして国際的な関心をもたらされたきっかけは、1979年にフランスでゴー・ミヨが主催したワイン・オリンピックのピノ・ノワール部門でジ・アイリー・ヴィンヤーズのピノ・ノワール1975がトップ10に入賞したことだった。審査員のひとりだったロベール・ドルーアンはオレゴンに関心を抱き、娘ヴェロニクを修業に送り出すだけではなく、1987年にダンディ・ヒルズの斜面に土地を購入、葡萄栽培を開始、ドメヌ・ドルーアン・オレゴンを興した。ブルゴーニュの生産者の進出は、オレゴンのワイン産地としての将来性が大きいことを確信させ、カリフォルニアなど外部からの投資を促進させるきっかけともなった。またクリストム・スティーヴ・ドナーやトニ・ソッターなどカリフォルニアで名を挙げたワインメーカーや、2007年にはブルゴーニュのドミニク・ラフォンがイヴニング・ランドに参画するなど、オレゴンのワイン産業は今や実に国際的だ。

パイオニアたちからバトンタッチを受けた

2代目たちが新たなオレゴンワインの時代を築こうとがんばっている。そのひとり、レットの息子ジェイソンにオレゴンというワイン産地の特徴について尋ねると「造り手たちの連帯が強いが、各々のワイナリーが独自のワイン・スタイルをもっていることだ」と言う。ソーコル・ブロッサーのアレックスは「良質なピノ・ノワールはブルゴーニュがお手本のようにハンド・クラフトによって生まれる。オレゴンの将来はドメヌを中心としたブルゴーニュのようになっていくだろう」と語る。

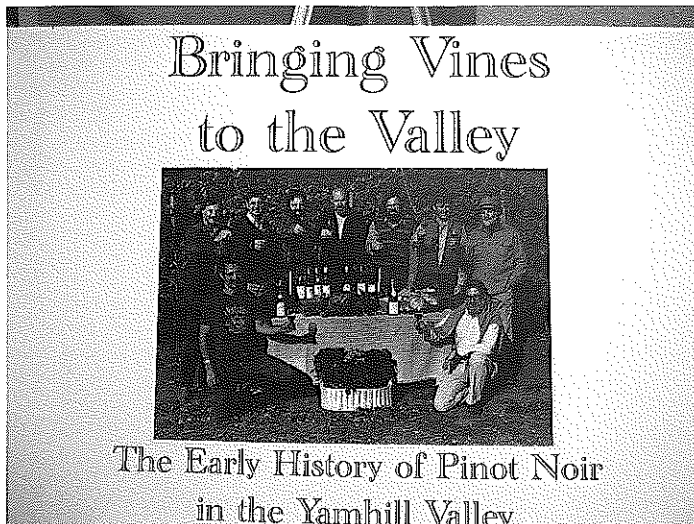
ますます高まるサステイナブルな葡萄栽培とワイン造りの現場

もともと自然回帰を目指す人々によってワイン産地が誕生したともいえるオレゴン。その黎明期からワイン生産者たちの環境保護への意識は高く、自然環境を尊び、維持しようとする葡萄栽培には早くから取り組んできた。現在、葡萄栽培面積全体の32%の畑がサステイナブル、オーガニック、バイオダイナミックのいずれかの認証を受けている。2008年にはこれらの認証機関である、LIVE (Low Input Viticulture and Enology = 環境への負荷を可能な限り低減させる。一般にサステイナブルと称されるもの)、USDA オーガニック、デメテル、さらにフード・アライアンスとサーモン・セーフを加え、ひと

つのプラットフォームを用意し、共通原則と同一ロゴをもつことで、消費者にサステイナブルなオレゴンワインをより認知してもらおうというオレゴン・サーティファイド・サステイナブル・ワイン (OCSW) が発足した。現在20ワイナリーが加盟し、194万本のワインがOCSWの認証ロゴを表示、流通されている。

多彩なオレゴンワイン バイ・ザ・グラスでいろいろトライ

ユニークな自然条件、それを尊ぶ葡萄栽培、さらにそこから得られる葡萄からハンド・クラフトな方法で造られるオレゴンのワインは、もちろんレットが言うようにそれぞれのワイナリーのスタイルはあるが、共通したオレゴンらしさも感じられる。しっかりとした美しい色と赤や黒系ベリー類のアロマ、豊かな酸味と凝縮度のある果実味のピノ・ノワール。マイルドなフローラルさやレモンなどかんぎつ系のアロマをもち、タイプによってほのかな甘さのあるオフドライあるいはすっきりと爽やかな辛口となるピノ・グリ。ピーチや洋梨などのアロマ、酸味とともにミネラルさがフレッシュ感を与え、バランスよい味わいのリースリング。まずはバイ・ザ・グラスから、多彩なオレゴンワインにトライしてみてもどうだろうか。



葡萄栽培が不可能といわれたオレゴンを世界的なピノ・ノワールの名産地にしたパイオニアたち。彼らの志と連帯感は2代目たちへと受け継がれている。



オレゴンの葡萄畑全体の32%がサステイナブル、オーガニック、バイオダイナミックのいずれかの認証を得ている。写真は、化学薬剤散布ではなく芝刈り機での除草作業。

ENJOY OREGON WINE FAIR 2011

アロマティックな白ワイン、そして芳醇な赤ワイン、
個性豊かなオレゴンワインをグラスでお楽しみいただけます。

期間（2011年3月1日～4月30日）中、レストラン、ワインバーなど80店で
オレゴンワインをグラスでご提供いたします。エンジョイ・オレゴン・ワインフ
ェア開催店については以下をご覧ください

JAPAN.OREGONWINE.ORG

主催: OREGON WINE BOARD (OWB) | オレゴンワイン生産者協会
東京都新宿区山吹町291-1-502 ヘイネス内 | 電話: 03-3266-9978

オレゴンの政府認証ワイン産地

- 1 ウィラメットヴァレー
- 2 チュハレムマウンテンズ
- 3 ヤムヒルカールトンディストリクト
- 4 リボンリッジ
- 5 ダンディヒルズ
- 6 マックミンヴィル
- 7 エオラ-アミティヒルズ
- 8 ウンプクワヴァレー
- 9 レッドヒルダグラスカウンティ
- 10 ローグヴァレー
- 11 アップルゲートヴァレー
- 12 サザンオレゴン
- 13 コロンビアゴージュ
- 14 コロンビアヴァレー
- 15 ワラワラヴァレー
- 16 スネークリヴァーヴァレー

