

2020 年 10 月 14 日 オーストラリアの自然派“大地と共に歩むワイナリー達”

初めに

平素はオーストラリアワインをご愛顧頂きましてありがとうございます。この度は日本を代表する 2 人のソムリエ様と共に、今、大注目の自然派ワインについてご紹介できる機会を得ましたことを、大変嬉しく思います。

元来、環境に最大限配慮した国であるオーストラリアでは、有機やバイオダイナミ農法の実践は非常に身近であり、多くのブドウ栽培農家は大地と共に歩むワイン造りを目指し必然的に有機、バイオダイナミの手法を用いて栽培を行っていました。

この背景があり、現在、オーストラリアは自然派ワインの聖地とも呼ばれ、葡萄の持てる力を最大限に生かしながらクリーンでピュアな美味しいワインを造るため最適な人為的介入を模索し続けながらテロワールを忠実に写し取ったワインを生み出しています。

彼らにとって、自然と共存した農業が当たり前であり、後にバイオダイナミ、オーガニック認証制度が定められている歴史的背景があります。

このことから、オーストラリアではオーガニックやバイオダイナミを実践している造り手も、認証を取っていないことも多くあるのです。

その味わいやワイナリーの理念に共感して輸入を始めたワインが、彼らにとり当たり前に行われていたことにより 30 年の時を経て実は紛れもない「自然派ワイン」の категорияに属することが後になってわかるということが多々あるのです。

本ウェビナーでは、ファームストーンが考える自然派ワイン（オーガニック、バイオダイナミに移行、または実践している、サステイナブルなワインづくりを行っている）を、作り手のこだわりと共に 4 つご紹介させていただきます。

Cullen カレン

CULLEN WINES
WILLYABROOK MARGARET RIVER



ワイナリー紹介

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1960 年代にオーストラリア政府の研究、調査によりマーガレットリバー地区は気候がボルドーのポムロールと酷似しておりワイン用ブドウの産地として将来非常に有望であるとの結果を得ました。1966 年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリバーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971 年にワイナリーを創設しました。その後、80 年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校のセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストには積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘のヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるビオディナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。

ワインメーカーとしての受賞は数知れず

2000 年 WA から 3 人目、そして女性として初のカンタスワインメーカーオブジイヤー

2008 年 UK Drinks Business Magazine のウーマンオブジイヤー

2011 年 Green Personality of the Year を受賞（環境問題への取り組み）

2019 年 the Australian Women in Wine Winemaker of the Year 受賞

また、オーガニック農業の普及に尽力したことを表彰され、2019 年に ACO（Australia Certified Organic）会長賞を受賞しています。

【自然派としてのこだわり】ビオディナミ農法によるブドウ栽培により、持続可能な大地の肥沃さを保ち、植物と宇宙のリズムを結びつけること。

ビオディナミ農法によるブドウ栽培により大地のリズムを整えて「土地の心を表現する」ことを心掛けている、肥料（プレパレーション）も全て自作、排出 CO2 よりも吸収量の方が多いうカーボンポジティブワイナリー、蔵付の天然酵母を使用。



試飲ワイン：Sauvignon blanc/Semillon 2016

品種構成：ソーヴィニヨン・ブラン 76%、セミヨン 24%

樽熟成：9 か月（全体の 60%のみ、内新樽 70%

自社畑であるカレンヴィンヤード産で、全て自根、かつ 1976 年設立当初に植樹したブドウを使用。酵母は 2003 年より全て野生酵母による発酵をしており、商業酵母は一切使用なし。

SO₂ の添加は発酵後とボトリング前に合計 70mg/L。

ソーヴィニヨン・ブランのクローンは 1C 698110、セミヨンは 1W 672100。

土壌の構成は砂利質の上に砂質ローム、石灰質が点在する水はけの良い土壌。

使用プレパレーションは 500~507 で全て自作。水牛の角から造った肥料やノコギリソウ、カモミールなどのハーブ、オークの樹皮等を適宜使用。



Memo

--

Bass River バスリバー



ワイナリー紹介

[オーナー : Butera ファミリー]

[ワインメーカー : Pasquale and Frank Butera]

バスリバーは 100% 家族所有のエステイトワイナリーです。他ワイナリーとの違いは、複数の品種クローンから造られる 100% ギップスランドの単一エリア産のワインであり、昔ながらの最小介入でワイン製造を実践していることです。Butera ファミリーは、1998 年（ハウス・ブロック）と 2006 年（リバー・ブロック）にブドウを植えました。彼らの土地は、フィリップ島と西ポートベイの近くのビクトリア州の南ギップスランド地域にあり、ワイナリーはバスリバーとスツレッキエリアに隣接しています。彼らは、ブドウの品種毎にブドウ園管理技術を駆使し、収量を管理し、ブドウ柵の健康状況を常に監視・改善しています。彼らは天然の肥料を造り、ワイナリーの中で熟成させています。彼らはブドウ畑から除草剤の使用を排除し、2022 年までに有機認証され、バイオダイナミックなブドウ園として運営することを目標としています。

【自然派としてのこだわり】

栽培から造りまでを一貫して行うことにより、「畑とワイナリーを共生させるワイン造り」を行う。Hands-Off の作りや天然酵母による醸造を行いつつ、AWRI（Australia Wine Research Institute オーストラリアワイン研究所）の指導を受け、監査の元オーガニック及びサステイナブル農法を実践中。ソーラーパネルを導入しビンテージ期間中の電気は 100% 以上を賄っている。醸造時のブドウの搾りかすは家畜の飼料へ転用。



試飲ワイン：Chardonnay 2016

品種構成：シャルドネ 100%

樽熟成：10 か月（40~50%新樽）

使用されるブドウは全て Gippsland の南氷洋から 2~3km という冷涼な気象条件を持つ自社畑のもの。Gippsland はブルゴーニュ品種に最適な土地として認知されており、ブルゴーニュの気候条件、土壌の条件に近い産地としてセントラル・オタゴ、オレゴンと並び称されている。近年はブルゴーニュのワインメーカー達が自らのドメーヌのビンテージ後に訪れ、彼の地でワインメイキングをするケースも増えている。

クローンは粒の大きさが多彩で複雑性のある Penfolds 58 と、パインの様なトロピカルなニュアンスが特徴の I10V1 を使用。MLF はかけておらず、基本的にどのビンテージもセラーの環境下で自然と起こる分だけにとどめており、酸と複雑性を高く保っている。

シャルドネは全て全房発酵。

SO2 添加は破碎時、野生酵母による発酵の後、ボトリング前にそれぞれ少量添加。最終的に 20~25 mg/L 程度の量になるように調整している。



Memo

--

De Bortoli デ・ボルトリ



ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

デ・ボルトリ社は 1928 年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間 6,000,000 ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

その中でも PHI は、ヴィクトリア州中部と南部で 35 年以上の栽培家としての豊かな経験を持つシェルマーディン家と、ワイン造りに長い歴史を持つデ・ボルトリ家のジョイントで作られました。シェルマーディン家は栽培を通して、その土地の個性を生かすことにコミットしており、デ・ボルトリ家は、“その土地の個性というものはワインに反映することが出来る”ということを深く理解しています。彼らの“土地の特徴をワインに反映させる”という共通の考えのもと、ブドウは限りなくビオディナミで栽培され、デ・ボルトリのチーフワインメーカー、スティーヴ・ウェバーが醸造を行っています。

【自然派としてのこだわり】サステイナブル農法の旗手として、今ある土地のありのままを表現し、それを継続、進化させていく。

先進的な技術を自ら開発し、環境の循環に最大限配慮したサステイナブル農業への取り組みは同ワイナリーのある NSW 州にて最先端の取り組みをしていると表彰を受けてる。また、2020 年より同ワイナリーの所有する一部リヴェリナの畑でオーガニック認証を取得。天然酵母使用で SO₂ は最小限の使用。



試飲ワイン：Phi Pinot Noir 2018

品種構成：ピノ・ノワール 100%

樽熟成：10 か月（フランス産樽、30%新樽）

ヤラヴァレーの中でも標高 240m 程の Upper Yarra に位置する畑、Lusatia Park 産で樹齢 30 年の古木からなるブドウを使用。この Lusatia Park は Upper Yarra の中でも 5~15m に及ぶ最も深い玄武岩質の下に、非常に硬い青銅の土壌があるという土壌構成。この火山岩が中心の土壌構成はリージョンの中でも特異で、ホドルズクリークの様な黒土の肥沃な土壌や、ジャイアントステップの様な堆積岩やシルト岩によって構成される泥岩質な土壌が一般的。ブドウは全房 15%、ホールベリー85%の比率で、開放式発酵槽で天然酵母を用いて発酵をする。

2018 年は比較的温暖な気候に恵まれたため、早くから楽しむことが出来る味わいに仕上がっている。また、スクリュューキャップにより熟成も穏やかに進んでいくため、4~5 年は飲み頃が続く。

SO2 添加は除梗後、MLF 後、瓶詰前でトータル 100mg/L 程。



Memo

--

Woodlands ウッドランズ



ワイナリー紹介

[オーナー：デイヴィッド&ヘザー・ワトソン]

[ワインメーカー：スチュワート・ワトソン、デイヴィッド・ワトソン]

デイヴィッド&ヘザー・ワトソン夫妻がボルドーの偉大なヴィンヤードを目指し 1973 年に設立。マーガレットリバーにおける最初の 5 つの葡萄園の 1 つです。“アンドリュウ”カベルネ・ソーヴィニヨン 1981 年をリリースすると国内多くのワインコンペティションで「ベストレッドワイン」のトロフィーを始めとした多くの賞を受賞し、彼らが造るカベルネは多くの評論家達からも称賛を得ました。1992 年、ワトソン夫妻は子供の教育の為、パースに移り住み事実上ワインの生産を中断、その間造られていたブドウは同地区の有名生産者に販売していました。1999 年ワイン造りを再開、十分に樹齢を重ね成長した葡萄畑の維持は繊細に行なわれ、特に除草、剪定等は人の手により行なわれ、葡萄は全て手摘みされます。2002 年からは息子であるスチュワートがワインメーカーに就任。また、ワイナリーのあるウィルヤブラップヴァレーの自社畑は 2020 年 1 月、オーガニック認証を受けています。

【自然派としてのこだわり】

Willyabrup valley のテロワールをワインへ純粋に写し取ることに心血を注ぐ。

自社畑である Woodlands Vineyard は 2020 年 2 月に認証取得。もう一つの畑、Woodlands Brook Vineyard も今後認証を受ける予定。天然酵母使用、無灌漑でのブドウ栽培、最小の SO2 添加。果実の純粋な味わいを保ち、ワインに表現するため最新鋭の除梗機を使用。



試飲ワイン：Margaret 2016

品種構成：カベルネソーヴィニヨン 70%、メルロー17%、マルベック 13%

樽熟成：18 か月（50%新樽）

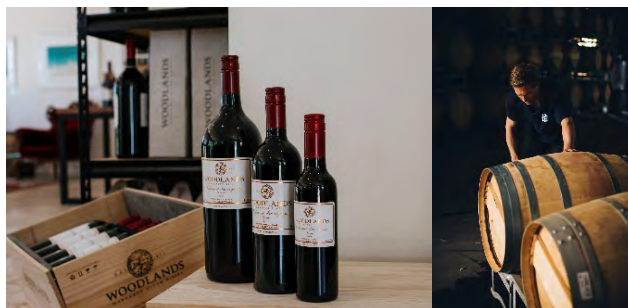
使用されるブドウは全て Woodlands Vineyard のもので、自根であり、オーガニック栽培されたもの。

Woodlands Vineyard はマーガレットリバー沿いの Willyabrup Valley に位置しており、適度な斜面を持つ。30 cm程の砂質ローム層の下に砂利質、粘土質の赤土という土壌構成。赤土による保水とその他の土壌による水はけのバランスが良く、無灌漑でブドウを生育できる要因の一つ。南からの冷涼な風がコンスタントに吹き、ブドウを病害から守っている。1ヘクタール当たり 1500～1800 本のブドウ樹が植えられており、植樹の間隔はやや広い。元々のブドウ樹は東西方向に植樹し、長いハンギングタイムを経て成熟させているが、98 年に南北方向にも植樹し日照をより強く受けた完熟感の強いニュアンスのブドウも栽培している。

カベルネのクローンは、いわゆる Haughton Clone をマサルセクションによって、もう一段選別を行ったものとのこと。このクローンは元々、フィロキセラ禍が起こる前のボルドー、シャトー ラフィット ロスチャイルドにルーツを持ち、南アフリカにわたり、豪州スワンバレーに植樹されたものが源流となっている。

SO₂ の添加は収穫時と MLF 後に極微量、熟成中も遊離亜硫酸の量は常々確認する。最終的に合計 100~115mg/L 程度の添加。

Memo



--