AUS

創業100年を祝う　ダーレンベルグ

ユーモラスな名前、多種多様な良質ワイン、驚くほどのコスト・ヴァリュー、マクラーレン・ヴェイルの代表的蔵元、この地域とブドウを長年守り続ける家族、赤いストライプのラベル、などなど、形容には事欠かないダーレンベルグは、2012年、設立100年を迎えました。2月2日には、世界各地の醸造家仲間やワイン・メディア、ダーレンベルグのインポーターや国内流通業者などが招待され、マスタークラス・テイスティングと夜には盛大なディナーがマクラーレン・ヴェイルのワイナリーで開催されました。

イベントの総指揮にあたるのは、3代目社長で今年84歳のダリー・オズボーン氏。ダリーの息子で、ダーレンベルグの栽培・醸造の総責任者である4代目チェスター・オズボーン氏は、アキレス腱損傷のためギプスをした足で小型トラクターを駆使しながらヴィンヤードとワイナリー・ツアーを先導しました。

2度にわたる世界大戦、世界大恐慌、また社会・技術面での劇的な変化を乗り越え、4世代にわたりダーレンベルグを発展させてきたオズボーン家。ダリーは、「病弱な父親を手伝うため、16歳で学校を辞めて故郷に戻ってきたのが1943年。作業はトラクターなどなく、馬を使っていた。当時は醸造の専門知識も設備もなく、もっと手作り的だった」と昔を振り返ります。自社ブランド確立の必要性を意識したダリーは、1959年、 自分が生まれるとすぐに亡くなった母親の旧姓「ダーレンベルグ」を社名としました。

＜ダーレンベルグ年表＞

1912年	トーマス・ハーディ社の役員だったジョゼフ・オズボーンと息子がマクラーレン・ヴェイルにブドウ畑を購入。
1921年	2代目フランク・オズボーンが父の死に伴い栽培農家として経営を引き継ぐ。
1927年	ブドウ栽培だけでなく、自社でのワイン醸造を図り、ワイナリー設立。
1957年	父の死に伴い3代目ダリー・オズボーンが事業の責任者になる。
1959年	ダーレンベルグをブランドとし、赤のストライプをラベルに採用。
1969年	カベルネ・ソーヴィニヨン1968がジミー・ワトソン・トロフィー獲得。
1983年	4代目チェスター・オズボーンがローズワーシー校を卒業し、主任醸造責任者として事業に参画。
1987年	アイアンストーン・プレッシング（グルナッシュ）の初ヴィンテージ。
1993年	デッドアーム（シラーズ）の初ヴィンテージ。
1995年	カッパーマイン・ロード（カベルネ・ソーヴィニョン）の初ヴィンテージ。
1996年	レストラン“ダリーズ・ヴェランダ”をワイナリー内に開設。

マスタークラス・テイスティングと シングル・ヴィンヤード・テイスティング

マスタークラス・テイスティングは、ドライ・ダム・リースリングを含む10ブランドの垂直試飲、デッドアーム2010にブレンドされる10の単一畑のシラーズ、地域性を探る2010年グルナッシュの畑違い比較試飲、「クラレット」のラベルがついた1968年のシラーズなど、全部で71アイテム。ワイン評論家のヒュオン・フック（豪）、ティム・エイトキンズ（英）、ロバート・ジョーゼフ（英）をはじめ、ドクター・ローゼンのアーネスト・ローゼン（独）など、50名強を前にダリーとチェスターが試飲を進行した。

「スケアス・アース・シラーズ2010」と銘打たれた10の異なる単一畑のシラーズの比較試飲は、標高差60-150メートル、土壌は粘土質・砂質・石灰質、斜面の向きや畝の向きなど、テロワールによる味わいの違いを見せてくれるもの。その違いに驚くとともに、「どれが一番好き？」という質問にほとんどの参加者が「ブレンドされたデッドアーム！」と答えていた。
その土地をらしさを表現するためには、人間はできるだけ畑に手を加えず、ブドウ本来の自然の力に任すべき、というのがチェスターの持論。オーガニックでもビオディナミックでも、畑に手を入れすぎると、「その土地らしさ」以外の要素がはいってしまうとのこと。ブドウには本来、自助の生命力と自然のバランスがあるので、それを邪魔せず人間の欲しい「酸とタンニンと果実のバランス」を得るため、剪定とカノピー・マネジメントをするだけでマクラーレン・ヴェイルは充分。ダーレンベルグでは、ワイン・スタイルの一貫性は、多様な畑からのワインをブレンドして出している、とのこと。

それぞれが面白い試飲であったが、スクリュー・キャップで保管されていたドライ・ダム・リースリング1981年は、ピークは過ぎているとは言え、ミネラル感に驚き、1980年クラレットのエレガントさに感激。試飲の最後には、自分の文字がミミズ状態になっていたのも、驚きだった。

シラーズの古木に生るブドウ。

code 8451

ダーレンベルグ ステファニー・ザ・ノーム・ウィズ・ロゼ・ティンテッド・グラスィズ S'11
d'Arenberg Stephanie the Gnome with Rose Tinted Glasses

産地：南オーストラリア州アデレード・ヒルズ&マクラーレン・ヴェイル
スタイル：ロゼ・辛口・ヤヤ軽

希望小売価格¥2,150（税別）　新商品

＊3月下旬入荷

名前は、「人生がばら色に見える幸運のロゼ」というような意味。ピノ・ノワール主体のワインなので、「サヴィニー・レ・ボーヌ」に韻を踏んで「ステファニー・ザ・ノーム」にしたとのこと。「ノーム」とは想像の世界の小さな妖精。見かけると幸運が訪れるといわれるため、庭の飾りに使われる。外見は白雪姫に出てくる小人（こちらは「ドーフ」）に似ている。

ベリーの新鮮な甘い香り。落ち葉やきのこ、バラの花びらの風味。果実味と酸とタンニンのバランスが良く、品種特性が表現された楽しくもしっかりしたワイン。軽く冷やして昼下がりのサンドイッチ、スパイシーなイタリアン・ソーセージにぴったり。

code 8265

ダーレンベルグ デッドアーム・シラーズ S'08
d'Arenberg Dead Arm Shiraz

産地：南オーストラリア州マクラーレン・ヴェイル
スタイル：赤・辛・重

希望小売価格¥6,500（税別）

デッドアームとは、ユティパ・ラータというカビで樹の片側が枯れ果てたブドウ。残った側は、収量は低いが驚くほど凝縮した果実ができる。ダーレンベルグのプレミアム・ワインのシラーズは、この病気にかかっている樹がある畑の果実を最も多く使うが、その他、マスター・テイスティングで見た近隣の特徴的な畑からのワインのブレンドである。

2008年は冬に理想的な雨が降り、夏は非常に涼しかった年で、糖度が低いうちに風味が熟し、きれいな自然の酸が残った果実を早く収穫できた。プラムなどの色濃い果実、フェネルやアニスなどのハーブや黒胡椒の力強くチャーミングな風味。奥行きが深く長い果実の味わいとしっかりしたタンニンのストラクチャー。力強さ・複雑さ・優雅さのバランスがすばらしい長熟ワイン。