



ヴィンテージ・レポート（カリフォルニア、オレゴン） 記録的に冷涼な2010と2011、そして2012は？

2010年と2011年は、アメリカ西海岸は春先から夏終盤にかけ、記録的に冷涼な天候が続き、栽培家と生産者にとってはこれまでにないチャレンジングな年でした。収穫を終えたばかりの2012年の情報と合わせ、カリフォルニアとオレゴンの生産者たちから届いたヴィンテージ・レポートを要約しました。

カリフォルニア

シャペレ
Chappellet
(ブリチャード・ヒル、ナバ・ヴァレー)



フィリップ・コラーロ・タイタス(醸造家)

2010年 シャペレのナバ・ヴァレーでのブドウ栽培の歴史において、もっとも冷涼な年であった。われわれは、畑のあらゆる場所で通常

の2-3割の房を落とし、早い時期からやせ細ったシーズンを迎えることにならなかった。収穫高のサイズはコンパクトであったが、10月は晴天に恵まれ、雨が降る直前にすべてのブドウを摘み終えることができた。ブドウは見事に色づき、よく熟し、しっかりと酸と風味が備わった。

2011年 極端に寒い年であった。比較的低収量の年となったが、前年同様、早い時期から色づきの悪い房を2-3割落とさなければならなかつた。ブリチャード・ヒルの痩せた土壌とカバークロップのおかげで、他の地区で見られた過度の湿気による貴腐菌の問題はなかつたが、それでも肌寒い天候が長引き、ブドウの成熟はかなり遅まった。

2012年 春の開花は冷たい天候で遅れたが、ブリチャード・ヒルではほぼパーフェクトに近い生育シーズンを迎えた。夏に数日、猛暑が続いたが、過去のような極端な暑さではない。収穫は9月第1週目に始まったが、ここ数年で最高のクオリティのブドウが実った。収穫シーズン中、はじめて雨に見舞われたが、2-3エーカーのカベルネの収穫を残し、すべて房は健全な状態でセラーに持ち込まれるだろう。

オレゴン

チュヘイラム
Chehalem
(ニューバーグ、ウィラメット・ヴァレー)



ハリー・ピーターソン・ネドリー(オーナー、醸造家)

2010年 過去40年のオレゴンワイン産業の中でもっとも冷涼なシーズンであった。春先は暖かく、非常に早い開花段階を迎えたが、その後、冷たい気温と湿気により、開花は進行をストップしてしまった。秋に入り、しばらくインディアン・サマーが続き、熟度は高まりつつあったが、10月初旬の雨と湿気で、成熟はゆるゆる、収穫は2週間引き伸ばされた。2010年のワインは総じて高い酸度と非常に低いpHと低いアルコール度で、長期熟成にも耐えうるバランスと資質が備わっている。

2011年 チュヘイラムの歴史の中でもっとも収穫が遅れた年となり、2010年よりさらに5日も遅かった。10月前半ではほとんど気温が上がりず、過去15年間でもっとも冷たいシーズンであったが、10月後半から見違えるような晴天が続き、秋に最高に熟したシーズンでもあった。長いシーズンと低収量、平均を下回る降雨量の3つのファクターは、過去15年で1999年と2008年に似ている。適度な酸度と非常に低いアルコール度、それにバランスのとれた風味は、現時点で勇気づけられるものだ。

2012年 ウィラメット・ヴァレーの2、3の地区がブルゴーニュと同じく雹(ひょう)の被害を受けた以外、天候は後に語り継がれるほど恵まれたものだつた。生育シーズンの積算温度は過去16年間で5番目に高く、ブドウの熟度は2004年と2008年とほぼ同じであった。長い低温浸漬の後、通常14-16日の発酵期間は20-25日間を要したが、タンク開放上部からは深い色調のワインが見てとれる。白はリッチで、トロピカルフルーツのキャラクターがあり、酸がしっかりとあり、アルコールは抑制がきいている。

ディストリクト 7
by シャイド・ヴィンヤーズ
District 7 by Scheid Vineyards
(モントレー・カウンティ)



シャイド・ファミリー(創業者、オーナー)

2010年 カリフォルニア州のなかでもとりわけモントレー・カウンティは、ブドウの生育シーズンが長いが、2010年はさらに長いシーズンとなり、1998年以来、もっとも冷涼な年となった。春先の雨と冷夏により、実の成熟は2-3週間遅れ、9月後半になってからようやく気温が高まり、ブドウは何とか完全な生理的熟成を遂げた。収穫まで未熟な房を間引き、収量を抑えることで、熟度は高められ、最終的に高い酸度と低い糖度で、アルコール度は例年よりも低くなつた。

2011年 生育シーズンは2010年よりもさらにチャレンジングであった。冷たい春と6月後半の雨、それに冷夏と10月初旬の雨と強風と、至難の連続であった。突如の猛暑と予期しない霜は破滅的であったが、モントレー・カウンティの長いマイルドな夏はブドウをゆっくりと熟させ、実は小さく、品種の特徴がしっかりと備わつた。総じて2011年は心配していたよりもクオリティはずっとよく、収量にも恵まれ、エレガントで、バランスのよいワインに仕上がつた。

エイ・トゥー・ゼット
A to Z
(オレゴン)



ハッチャー夫妻(左) & タナヒル夫妻(オーナー、醸造家)

2010年 畑での経験ときつい作業が要求された年であった。冷たいシーズンにはじまり、湿った気候により樹の成長は3週間遅れ、夏のコンディションはさらに悪化した。春から霜、うどん粉病、雑草の膨張、遅い開花と次々と障害が生じ、夏に入り一気に樹が成長し、さらなる畑の作業を強いられた。A to Zの平均収量はわずかエーカー当たり2.5トンと低収量となったが、ブドウは凝縮し、酸と果実のバランスがすばらしい。オレゴン南部はこれまでわれわれが見たなかでは最高の年といえる。2010年はみなにとって、ハッピー・エンドに終わった年である。

2011年 記録的に極端な気候の年で、オレゴンでこれまででもっとも生育シーズンが長く、冷涼であった。長引く冷たい気候で、畑での作業は増し、労働コストが高くなつた。しかし11月半ばまで続いた秋の乾燥した天気は品質ともに申し分ない結果をもたらした。ワインは複雑さに富み、香り高く、すばらしいテクスチャーと深みがあり、例年より低いアルコール度となった。赤は特に色調が深く、長期にわたる熟成しそうである。2011年は遅く訪れた乾燥した「奇跡の収穫」として、長く記憶に留まるだろう。

2012年 冷涼で収穫が長引いた2010年と2011年の後の、安息の年となつた。3月は肌寒かつたが、4月は暖かく、通常の開花期を迎え、ところどころ夏の陽気な天候が約束されたかのような、典型的な涼しいウェスト・オレゴンの春となつた。夏は予想通り、西海岸は乾燥した気候で、100日間先例になく雨のない日が続いた。ワインは暖かい2009年と同じほど熟度が高まつたが、2010年のような澆刺とした酸があり、また2008年に見られるタンニンのバックボーンが備わつてゐる。2012年は早い時期からも味わえ、また長期間もち耐えうる資質があり、優雅で、エレガントである。

*価格はすべて消費税別の金額；容量は別途記載のあるもの以外は750ml；商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。