



ヴィンテージ・レポート：2016年

【西オーストラリア州マーガレット・リヴァー】

ルーウィン・エステート

ポール・アトウッド
(主任醸造家)



冬から春にかけての降雨量は控えめで、平年よりも少なかった。春の穏やかな天候は11月まで続き、良好なコンディションで開花した。マーガレット・リヴァーの初夏はいつも通りよい天気続き、午後には強い海風が吹きつけた。1-2月の平均気温は例年をわずかに上回ったものの、猛暑の日は数日に限られた。それまで気温が上昇していたところで1月に降った90mmの雨は、シーズンを通じて灌漑の役目を果たしてくれた。3-4月の気温は平年並みで、シーズン後半にかけてゆっくり成熟が進んでいった。

2016年はとりわけシャルドネ、シラーズ、カベルネの質の高さが際立ち、ここ数年では最高の出来であった。

シャルドネは典型的な力強さと持続力のバランスが見事に示され、余韻が長く、エレガントなフィニッシュがある。シラーズの味わいには鮮やかに熟した赤い果実が示され、2016年はシラーズにとって最高の年となった。カベルネは果皮とタンニンが熟した中で摘み取ることができ、種は噛み締められるほどまでに熟した。結果として、2016年のワインは密度の濃い味わいが舌に感じられ、それぞれの品種特性が際立っている。

【ヴィクトリア州キング・ヴァレー】

ピッツィーニ

ジョエル・ピッツィーニ
(醸造家)



2016年はオーストラリアのファインワインにとって素晴らしいヴィンテージとなり、キング・ヴァレーもその例外ではない。

2016年ヴィンテージの始まりとなる冬の平均降雨量は過去数年を大きく下回り、気温は平均より高かった。ブドウはこのようなパーフェクトな自然条件のもとで育ち始め、芽吹きは前年より約1週間早まった。

畑のある地域全体がおおむね暖かく乾燥したコンディションで、開花、結実ともにパーフェクトといえる様相を呈した。適切な収量を得られるよう多くの畑で樹はアーチ状に仕立てられ、枝を切り落とす必要は殆どなかった。1月の降雨量は平均的であったが、畑が良好なコンディションにあったため、ブドウはカビの影響を受けずに済んだ。収穫は近年では最も早い1月末に始まり、3月初旬には終了した。この早い成長は、シーズンを通してブドウの葉が健康だったことにも起因している。

温暖な好条件のもと、赤品種は糖度が13-14Baume、pH3.5前後、酸度6g/Lで成熟が進んだ。気温15-30℃の間で推移した夏季を通してフェノールは適度に増加し、キング・ヴァレーの典型的な夜間の冷え込みによって、ブドウにはフレッシュさと切れのよい酸味が備わった。

ブドウの質はこれまで見てきたなかでも最高とも言え、素晴らしい熟成のポテンシャルが期待できると考えている。

【南オーストラリア州マクラーレン・ヴェイル】

ダーレンベルグ

チェスター・オズボーン
(主任醸造家&ブドウ栽培家)



2016年の収穫はこれまでより2-3日早い、1月27日に始まった。ある同じ畑で言えば、2015年は1月30日、2014年は1月31日に摘み取りを開始していた。ヴェレゾンはゆっくり進んだが、乾燥したコンディションのなかで成熟のスピードは比較的早かった。2月は非常に穏やかで、気温が30℃を超えたのはわずか数日に限られ、夜間は冷え込んだ。穏やかな気温のもとで糖度は徐々に上昇し、ブドウ樹がストレスを受けることはなかった。3月は日中暖かく、夜涼しい理想的な天候が続き、樹は勢いよく成長し、果皮は力強く色づいていった。

2016年にいくつかの素晴らしい区画で摘み取ることができた白品種のブドウには、澁刺として鮮やかな風味に加えて、持続的な酸とエレガンスがあった。早い時期に摘み取った赤品種については、果実の特徴がしっかり備わっていれば、高い糖度に達する必要はなく、生き生きとした活力とスパイス、エレガントさも持ち合わせていた。また3月の仕込みの段階に入ると、ワインに重みが加わっていく様子が見て取れた。遅摘みの赤品種に過熟の兆候は見られず、シーズン終盤に向かって、グルナッシュ、カベルネ、シラーズは素晴らしいコンディションにあった。3月31日を最後に計11品種の摘み取りを終え、2016年シーズンは終了した。

【ニュージーランド南島 セントラル・オタゴ】

フェルトン・ロード

ブレア・ウォルター
(主任醸造家)



エル・ニーニョ現象がもたらした偏西風と春先の暖かさによって土壌の水分量が高まったため、芽吹きは早まり、蔓も勢いよく成長した。開花が近づく中、湿気を含んだ風が吹き付け、気温が急速に上昇、樹の成長が促された。12月になり、日中の気温はシーズン序盤としては異例の高まりを見せたが、一晩で一桁まで一気に下がった後、午後も高くとも30℃台前半にとどまった。この気温のパターンは1月になっても続き、1月11日には最高40℃近くにまで達した。珍しいことに今年のヴィンテージで最も暑いのは2月となったが、夜間の平均気温が12℃まで下がったことと散発的な雨は、乾燥した土壌にとっての救いとなった。ヴェレゾンは早く、また急速に始まったが、その後落ち着き、すべてのブドウが色づくまでにはしばらく時間がかかった。3月の収穫開始頃には、ピノ・ノワールの果皮は鮮やかに色付き、よい状態にあることが示された。暑さのピークも収まり、果実には張りとしフィネスがバランスよく備わったが、異例の暖かさのため早期に成熟したシーズンであった。シャルドネの摘み取りは3月22日に始まり、その翌日、最初のピノ・ノワールが摘み取られた。収穫は最後にリースリングを残し、4月18日まで続いた。

【カリフォルニア州ナパ・ヴァレー】

ヘス・コレクション

デイヴィッド・ガフィ
(主任醸造家)



2016年はほぼパーフェクトな天候に近く、カリフォルニアのグレート・ヴィンテージが連続し、勢いづいている。

平年並みの降雨のあった冬の後、春が暖かったことで、ほとんどの品種の結実は理想的な状態となり、収量の期待できるものであった。8月に気温が下

がり、涼しくなったことでブドウのハングタイムはいくらか引き伸ばされ、9月から10月にかけては猛暑の日はなかった。来々、2017年の生育シーズンに向けても、おそらくよいサイクルが繰り返されると予測できる。結果的に2016年の収量は平年並みであったが、ナパとノースコーストのカベルネのみが20%ほど落ち込んだ。マウント・ヴィーダーのカベルネは深みを湛えた素晴らしい果実となったが、収量がもっとあれば申し分なかった。ソーヴィニオン・ブランとシャルドネは十分な収量で、風味、酸味ともにしっかり備えている。マルベックも凝縮感があり、質量ともに満足している。総じて2016年の収穫は満足できるもので、素晴らしいクオリティを兼ね備えたワインが期待できる。

【オレゴン州ウィラメット・ヴァレー】

ジ・アイリー・ヴィンヤーズ

ジェイソン・レット
(当主、醸造家)



2016年は、近年で言うならば2012年、2008年と似た温暖なヴィンテージであった。ただ生育シーズンの始まりと終わりはそれらの年とは大きく異なっていた。まるでシーズン全体がほぼ1ヶ月前倒しになったかのようで、4月はあたかも5月のような天候が続き、通常のシーズン終盤にあたる10月は、雨の多い11月であるかのように感じられた。

現時点では、ヴィンテージのどの事柄についても深く考察することは時期尚早だが、一つ確かに言えるのは、初期の段階でピノ・ノワールが色濃かったことで、それはピノ・ムニエも同様であった。ワインの香りにもダークフルーツの特徴が示され、タンニンは軽やかなものから、しっかりとしたものまで幅があり、どの発酵槽も総酸度が高かった。幸運にも我々のワインにおいてジャミーなニュアンスは、懸念事項にはなっていない。ニュートラルな樽に入っているワインは活発に発酵が進み、その多くがトースティな要素を持つと同時に、フレッシュで魅力的な果実味も見てとれる。

シャルドネは現在、樽での自然発酵の途上にあるが、残糖分の甘味の中には芯の張りが感じられる。見慣れぬほどの色の濃さと高い酸度は、アイリーの畑が位置する場所が7月に比較的涼しく、雨が降ったことに起因しているのではないかと考えている。

7月の天候はうどん粉病のリスクをもたらす一方で、ブドウの成熟ペースを

緩やかにした。そして重要なのは、この涼しさと雨が強烈な真夏の炎天下での果皮の火傷を防ぎ、果実に含まれるタンニンを守ってくれたことである。このように収穫の時期が引き伸ばされたなか、「どのタイミングでブドウを摘み取ったのか」は、今年のヴィンテージの様相を示す一つの指標であり、そこから各醸造家が「今年オレゴンで造りたいワインとはどのようなものか」を計り知ることできる。恐らく今年は、醸造家ごとに幅広い表現のレンジを見ることができよう。

醸造家にとり、温暖な年の課題は、ワインに自然なバランスが得られるよう適切なタイミングでブドウを摘み取ることができるかどうかである。アイリーでは今年、自然な酸の保持を目的として、これまでにない早摘みを行った(8月23日に摘み取り開始)。しかし中には10月半ばまで摘み取らなかったブドウもあり、2016年は過去、最も収穫が長引いた年となった。このようなシーズンを経験し、イレギュラーな気象状況でも樹齢の高いブドウから醸したワインが自然にバランスを乱すことなく発酵が順調に進んでいることにとても満足している。古木のピノ・ノワールとシャルドネは、その特徴を失わず、しっかりと成熟していった。また今年はある畑のピノ・ノワールで全房発酵を試み、そのワインはいま素晴らしい状態にあるので、その意味でも2016年は良い年であった。

もし温暖な年に摘み取りが遅れ、ブドウの成熟のバランスが崩れていたとすれば、それはヴィンテージのせいではなく、醸造家の判断に問題があったと考える。樽からのワインを試飲する限り、今年、アイリーでは総じて正しい判断のもとで多くを摘み取ることができた。今年は畑の作業、ワイナリーでの醸造の両面で多くの選択をした。その選択が結果として、数十年後に喜びをもたらしてくれるものと信じている。

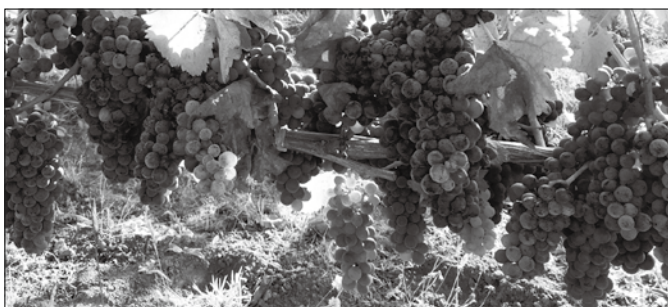
アイリーでトゥルソーを仕込む

(ヴィレージ・セラーズ 濱本 正利)

今年9月16日から2週間、アイリーで収穫及び醸造を経験した。2013年にニュージーランド、セントラル・オタゴとオレゴン、エオラ・アミティ・ヒルズのワイナリーでもヴィンテージを経験したが、今回は自分自身のワイン(トゥルソー)の仕込みも兼ねていた。

トゥルソーはフランス北東部ジュラ地方原産の赤ブドウで、ポルトガルではバスタルドと呼ばれ、広域に植えられている。ジェイソン・レットは2012年、オレゴンで初となるトゥルソーの植え付けを行った。ジェイソンは、数年前から、将来はピノ・ノワール以外のブドウでこれまでアイリーで造られてきたのとは異なるワインを造ってみようと考えていたという。アメリカであまり知られていない品種に興味を持ち、チャレンジするのは、父親譲りなのかもしれない(ジェイソンの父、デイヴィット・レットは、51年前、ウィラメット・ヴァレーに初めてピノ・ノワールを植えた)。

比較的温暖な気候を好むトゥルソーは、同じジュラ地方原産の赤ブドウ、プールサールと比べると、果皮は深い紫色で、果汁は鮮やかな赤紫色をしている。ジェイソンのコメントを借りれば、味わいはクリュ・ボジョレーに少し似ている。台木の種類により房の大きさや成熟のスピードに違いがあり、一つの房の中に熟した実と未熟な実が混じっていることもある。そのため摘み取りのタイミングを誤るとバランスの悪いワインになってしまう、とジェイソンは説明する。2人で畑を歩きながら、台木別に印が付けられた畝から房をランダムにいくつか摘み取り、ワイナリーへ持ち帰って、手で絞った果汁から酸度、糖度、pHをチェックし、摘み取りの予定を立てていった。



色づきが異なるトゥルソーの房

トゥルソーの醸造は基本的にはアイリーのピノ・ノワールと同じ。除梗したブドウはBinと呼ばれる小さい発酵槽で自然発酵させ、一日3回パンチダウンを行う。アイリーではどの品種も低温浸漬はしない。「低温浸漬なんて必要ないよ。そんなのは灌漑と同じさ。畑で健全にしっかり熟するようにしていれば、ブドウは自らしっかり風味を醸し出す」とジェイソン。もちろん低温浸漬の目的やそのメリットも分かっていることだが、頑なにそれをしないジェイソンの頑固さもまた父親譲り?!

アイリーでは白ワインも発酵の温度コントロールをせず、タンクの側に小さな扇風機を置いて風を送っているだけである。

アイリーの醸造で一つ面白いと思ったのは、地元の酵母開発業者に自社酵母の培養を委託・貯蔵してもらっていること。この企業はもともと、オレゴンに多くあるマイクロブルワリーからの需要に応じて始まり、様々な酵母を培養してブルワリーに提供している。4年前の2012年、アイリーのどの畑のピノ・ノワールも何のトラブルもなく、自然発酵がスムーズに進んだことから、ジェイソンは一部発酵槽の果汁を取り出して酵母開発業者へ送り、その酵母を培養・保管してもらった。以来、毎年仕込みの時期にはこの酵母を取り寄せ、発酵がうまく進まない発酵槽に勢いをつけるスターターとして少量加えるといい、主にはピノ・ノワールのロゼにこの自社優良酵母が使われている。アイリーでは2015年にオレゴンで最初となるトゥルソーを造ったが、今回、私が自分のワインを造るにあたり、ジェイソンは彼が植えたトゥルソーと1966年に植えられた古木のピノ・ムニエのブドウを提供してくれた。私はトゥルソーを摘み取った翌日、すでに摘み終えられ、発酵半ばにあったピノ・ムニエとブレンドし、同じタンクで同時発酵させた。トゥルソーにピノ・ムニエを加えるとフローラルな香りが一気に高まり、勢いよく発酵が進み始めた。

果皮をプレスし、フリーランとブレンドして樽に収めたのは、トゥルソーを摘み取ってから14日後、ポートランドを発つ日だった。



収穫を控えたトゥルソーの畑を歩く
ジェイソン・レット



2016 Vintage Report

Margaret River, Western Australia

Leeuwin Estate

Paul Atwood
Chief Winemaker



Winter and spring rainfall was moderate and well below average. Spring was generally fine with good conditions for flowering through November. Early summer was generally fine, with strong, constant afternoon sea breezes. January and February temperatures were slightly above average with few hot days. A welcome and significant 90mm of rain fell in January, setting up unirrigated vineyards for the remainder of the season. March and April temperatures were close to average, reflected in a slowing down of ripening mid to late vintage.

The standout varieties were Chardonnay, Shiraz and Cabernet Sauvignon, making for an excellent all round vintage. The Chardonnay is showing an incredible balance of power, long length and elegant finish. Shiraz fruit tasted in the field displayed delightful ripe red berry fruits that have been preserved in the final wines, an excellent year for this variety. Cabernet Sauvignon fruit was picked with ripe skin and seed tannins plus crunchy seeds. The resulting wines show very good palate density and intense varietal lifts.

McLaren Vale, South Australia

d'Arenberg

Chester Osborn
Chief Winemaker & Viticulturalist



The 2016 harvest started on 27 January—the earliest ever by a few days. Veraison started slowly, but ripening progressed relatively quickly because of the dry conditions. February was very mild, there were only a few days over 30 degrees, and nights were cold. Sugar accumulation occurred gradually through the period, however, there was no stress on the vines. Parts of March were ideal, with warm days and cool nights, so the concentration grew and the colours were strong.

We picked excellent parcels of whites from the 2016 vintage, they are bright and vibrant with a lovely long acid and elegance. The earlier picked reds didn't need to reach high sugar for them to have good fruit characters—they are lively, bright, spicy, vibrant, and elegant. As vintage progressed into March, the weight grew in the wines. The later picked reds don't display any overripe characters. Towards the end of vintage we have seen some great parcels of Grenache, Cabernet & Shiraz. The last 11 varieties were picked through to late March.

Napa Valley, California

Hess Collection

David Guffy
Director of Winemaking



Vintage 2016 had near perfect weather and continues the streak of great California vintages. Winter gave us our average amount of rainfall followed by a warm spring that allowed most varieties to set a nice crop. August cooled things off and allowed some increase in hang time and we didn't see any major heat spikes during

King Valley, Victoria

Pizzini

Joel Pizzini
Winemaker



The 2016 vintage was a sensational vintage for Australian fine wine, and King Valley. Leading into 2016, average rainfall over winter was well below previous years and temperatures in the Valley above average. Due to perfect growing conditions bud burst was a week ahead of previous years. The prevailing warm temperatures and dry conditions were perfect for flowering and fruit set across all areas of the vineyard. Since most of the vineyard is arch pruned, crop sizes were in proportion and little thinning was required.

Above average rainfall was recorded in January, but due to the health and general conditions of the vineyard the fruit was unaffected and required minimal intervention through spraying. Harvest was one of the earliest in recent times, commencing in late January and finishing early March. This can be attributed to the healthy foliage that remained for the entire vintage.

Due to the perfect conditions optimum fruit maturity was achieved. The reds reached their 13 to 14 Baume with pH levels around 3.5 and acid levels around 6gms per liter—a good outcome given the warmer conditions. Phenolic development was well suited to the conditions over summer but the typical cool nights in the King Valley retained the freshness and the crisp acidity the region is known for. With average temperatures ranging from 15 to 30 degrees each day over summer this vintage has produced some of the best wines we have ever made, with great aging potential across the range.

Central Otago, New Zealand

Felton Road

Blair Walter
Chief Winemaker



El Nino provided westerlies and early warmth, combining with high soil-moisture to push early bud-burst and vibrant growth. Temperatures rose rapidly towards flowering with moisture-wicking wind conditions keeping growth in check. December brought extreme diurnal swings the likes of which we're not accustomed to seeing so early in the season. Afternoon highs in the low thirties were balanced by single-figure temperatures overnight. The diurnal pattern continued through January.

February, unusually, proved to be the warmest month. Overnight temperatures averaged 12°C with scattered rain events offering some relief for desiccated soils. Veraison was early with a rapid onset but prolonged completion. Impressive early development with notably dense skins and strong flavours found in the Pinot Noir towards the end of the month. In March, peak temperatures dropped away as high diurnals continued, offering a balancing tension and finesse after the welcome but unusual early season warmth. Chardonnay picking began on March 22nd with the first Pinot only one day later. Harvest concluded with Riesling on April 18th.

September and October. We would definitely take a repeat performance with the growing season for 2017!

Yields were average to average plus with the exception of Cabernet that was down about 20% in Napa and the North Coast. Mount Veeder Cabernet shows amazing depth, I know we will wish we just had more of it. Sauvignon Blanc and Chardonnay both saw good yields, great flavour, and crisp acidity. Our Malbec set a very nice crop and shows great concentration. Overall, the harvest was another welcome season and we expect the wines of the vintage to be of excellent quality.

Willamette Valley, Oregon The Eyrie Vineyards

Jason Lett
Owner, Winemaker



2016 was similar to other recent warmish vintages, like 2012 and 2008. The big difference for 2016 was when the growing season started and ended. It's almost like the entire growing season was transposed back a month. April was very much like a typical May, whereas October felt much more like the rainy November that normally marks the end of our growing season.

Although it is a little early to make a deep assessment of the vintage, one thing that is very obvious at this early stage is the dark colour in the Pinot Noir, and even in the Pinot Meunier. The reds are also marked by darker fruits, light to chewy tannins, and high total acidity. Fortunately, jamminess is not a widespread issue in the vintage. Even in neutral barrels, the wines are acting precocious; there is a toasty component across many of the parcels that sets off the fresh fruit in an attractive manner. Chardonnay is still completing its wild ferment in the barrel, but even under the residual sweetness they are showing off an austere core.

I feel credit for the unusual dark colour and high acidities is due to our relatively cool and rainy July. While this had the downside of encouraging powdery mildew, it also extended ripening. And, more importantly, it protected the pigments and tannins from the damage of intense midsummer sun.

One thing that will be true of 2016 is that growers got to

choose when they picked, rather than the weather choosing when they would pick. So what you will see from Oregon this vintage are wines that the winemaker wants to make. It's probably a good idea to expect a wide range of expression from the vintage, from winemaker to winemaker. The greatest grower challenge for the vintage was the high mildew pressure in mid-summer. In fact some less conscientiously managed vineyards were a complete loss. We were able to bring in a very clean vintage, thanks to some rigorous cluster and berry thinning early on.

The challenge for the winemaker in a warm vintage is to pick the right time to be able to obtain a natural balance in the wine. The search for good natural acidity led us to begin the pick on our earliest date ever: August 23. However, we also had fruit that wasn't ready until mid October. So 2016 has been one of the longest harvests in our history as well.

I am especially excited about the wines sourced from older vines, because they have a natural poise that isn't easily upset by unusual circumstances like those we experienced in this vintage. So our older Pinot Noir and Chardonnay vines really put on a show this year. We also did some experiments with whole cluster fermentation that came out exceptionally well, so it was a good year for that too.

I think any of our varieties could suffer in a warm vintage if picked too late. However, that is the fault of the winemaker, not the vintage. Overall, a beautiful glass of wine is the result of many correct decisions. This year, I feel like we had many good options, and as a result the wines will bring pleasure for decades to come

Harvest Experience I spent the last two weeks of September enjoying a harvest experience at The Eyrie Winery, taking part in the harvest and first stages of winemaking for Trousseau, a red varietal planted in Oregon for the first time by Jason Lett in 2012.

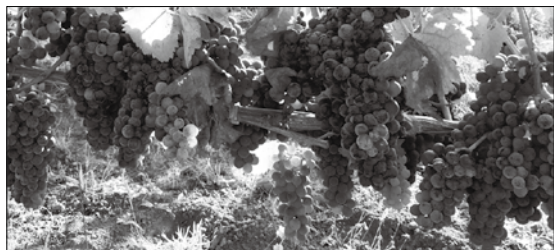
(Masatoshi Hamamoto, Village Cellars)

In 2013 I experienced vintages in wineries in Central Otago, New Zealand, and Eola-Amity Hills in Oregon, but this time I also made my own wine, a red Trousseau.

Trousseau is a red varietal native to north-eastern France, also known as Bastardo in Portugal, where it is grown in significant quantities. In 2012, Jason Lett planted the first Trousseau in Oregon, part of a long-term plan to make different red wines in Oregon, in addition to the established Pinot Noir. Jason was interested in varieties that aren't well known in the United States, possibly challenged by the legacy of his father David Lett, who planted the first Pinot Noir vines in the Willamette Valley 51 years ago.

Trousseau likes a relatively mild climate. Compared to black-skinned Pousard, another distinctive varietal from the same Jura region, Trousseau is deep purple skinned with a bright violet-purple juice. To quote Jason, the taste is quite similar to Cru Beaujolais. Depending on the type of rootstock and size of the bunch, the ripeness of the fruit differs – even within one bunch there can be a mix of ripe and immature fruit.

For that reason, Jason explained, if you make a mistake in the timing of picking, you will end up with a poorly balanced wine. Walking through the vineyard, signs note the different rootstocks, and Jason and I picked bunches at random by the rootstock, brought them back to the winery, squeezed the juice by hand, and checked acidity, sugar content and pH to determine the picking schedule.



Trousseau vines showing different colouring among bunches on the vine and harvested grapes.

At Eyrie, the winemaking for Trousseau is basically the same as for Pinot Noir. The grapes are destemmed and naturally fermented in a small fermenter called a 'bin', and punched down three times a day. In Eyrie, they don't use low temperature immersion for any grape varietal. Jason explains: "There is no need for low-temperature immersion, which is the same as irrigation, if you ripen the fruit well in the vineyards, grapes will produce a firm flavour by themselves." Of course, while Jason understands the benefits of low temperature immersion, I wonder if his stubborn approach is also handed down from his father? (LOL). In Eyrie, they don't control the fermentation temperature for white wines, only using a small electric fan beside the tank to create a breeze.

An interesting aspect of the winemaking at Eyrie is using a local yeast developer to culture and store Eyrie's own yeast. The yeast developer was originally established to supply the many microbreweries in Oregon with a wide variety of yeast. During the 2012 vintage, Jason used natural fermentation for the Pinot Noir which progressed very smoothly, so he pulled out a portion of the fermenting juice and sent it to a yeast developer to be cultured and stored. Since then, every year he prepares his own yeast to keep on hand to add as a starter to the fermentation tank when natural fermentation is inhibited. He mainly uses it for making Rosé from Pinot Noir.

At Eyrie they made their first Trousseau in Oregon in 2015. But this time I made the wine, with Jason offering me Trousseau, together with old vine Pinot Meunier planted in 1966. The next day after I finished picking Trousseau, I blended it with Pinot Meunier which was already in the middle of fermentation, to ferment in the same tank. The floral fragrance became very pronounced when the Pinot Meunier was added to the Trousseau, and fermentation was vigorous.

Two weeks after picking the Trousseau, I pressed the skins, blended it with free run juice, and put it in a barrel, on the very day I left Portland for home.



Jason Lett in the Trousseau vineyard before harvest.