



ヴィレッジ・セラーズ30周年記念企画：生産者に聞く ― 第1回



d'Arenberg
ESTABLISHED 1912

ダーレンベルグ（南オーストラリア州マクラーレン・ヴェイル） —— 大きなスケールで細部に徹するワインメイキング

ヴィレッジ・セラーズ30周年記念として、今回より4回に亘り生産者への直接インタビューを掲載します。第1回目は南オーストラリア州マクラーレン・ヴェイルで4世代に亘ってワイン造りに携わり、ユニークなネーミングと幅広いレンジのワインで世界的に知られるダーレンベルグ。現当主で、昨年にはオーストラリアワイン産業界によって"Legend of the Vine"の称号を授けられたフランシス（通称 ダリー）・オズボーン（3代目）とチーフ・ワインメーカーとして数々のユニークなワイン造りを手掛ける息子のチェスター・オズボーン（4代目）に、この30年間の歩みと今後の展望を聞きました。

（聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年1月）

個性派ダーレンベルグのオズボーン父子



■ ダリー・オズボーン

“Legend of the Vine”ことダリー・オズボーンは最近、90歳の誕生日を祝ったが、現在もダーレンベルグの当主、マネージング・ディレクターとしてビジネスに深く関わっている。インタビューの間、ダリーの口からは、数字や日付、数々の可笑しい話が溢れるように出てくる。

彼は1943年、16歳で家業のブドウ栽培とワイン醸造を手伝い始めてから、赤品種はほぼすべて栽培してきたという。当時、ブドウはバルクワインとして卸していたが、1957年に父のフランクが亡くなるとビジネスを引き継ぐ。1959年には、ダーレンベルグの象徴ともいえる赤いストライプを冠した「ダーレンベルグ」を興し、1984年に息子チェスターに醸造の主役を譲るまで当主兼醸造家として、今日のダーレンベルグの基礎を築いた。

ダリーのお気に入りワインは、ハーフガロン（現在のオーストラリアのメトリック法では2L）の大瓶で販売されていた「ザ・シラーズ・グルナッシュ」。1967年ヴィンテージは、オーストラリア・ワインショーで29の金賞と7つのトロフィーを獲得した輝かしい記録を持つ。

■ チェスター・オズボーン

1983年に醸造の名門、アデレード大学ローズウォーシー校でブドウ栽培とワイン醸造の学位を取得した後、チーフワインメーカーとして家業に参画。30年以上に亘ってダーレンベルグの成長を牽引している。白ワインのレンジを広げることから取りかかり、少しずつ栽培品種を増やして、今では138haに及ぶ自社畑に37品種のブドウが栽培されている。

チェスターは味覚を分析することにおいて並はずれた才能を持ち、コーヒーや紅茶など味の強いものを摂取しないように気を付けてもいる。彼のこの能力が土壌のニュアンスの違いを明らかにしたいという熱意の源となり、シラーズの10の単一畑やグルナッシュの3つの単一畑のニュアンスの違いを見極め、その類まれなブレンドスキルによって「デッド・アーム・シラーズ」や「ザ・オールド・ブローック&ザ・スリー・ヤング・ブロンズ（チェスターと3人の娘を祝福するために造られたシラーズ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、マルサンヌのブレンド）」が造り出されている。

またチェスターは昔から建築に対し、情熱的といえる興味を持っている。ダーレンベルグの現在のプロジェクトは、今後数年間の自社の方向性と発展のためだけに

なく、今後のマクラーレン・ヴェイルの地域振興の在り方をも見据えたものであるべきとして、現在ダーレンベルグの畑の真ん中に、その考えを象徴する建物「Cube（キューブ）」を建設中。キューブは、セラーズ・テイスティングルーム、バー、レストラン、プライベート・テイスティングルーム、オフィス、展望スペースなどを持つ5階建てのビルで、ワインとツーリズムの未来への大きな投資でもある。

30年を振り返り

—— チェスターは言う。「（今から30年前の）1987年には自分はすでにチーフワインメーカーだったので、ワイン造りに関してここ30年間で変革したこと多くは、それまでに自分が経験したことや感じたことが基盤になっている。自分が家業に参画して間もなかった1985年、政府がブドウの供給過剰を理由にブドウ樹の引き抜きを奨励し、応じた栽培農家には1ha当たり\$2,000が支払われた。アデレード北部のワイナリーはその影響を最も受け、非常に困難な時代だった。30年ほど前は、古木で低収量の偉大な畑であってもそうでなくても、ブドウの取引価格はどの畑も一律、量で決まっていた。今では古木で収量が少なくとも果実の質に応じて価格が付けられる。しかしそういう時代が来る前に古木で低収量の畑の多くがこのような引き抜き政策によって消滅してしまったのはまったく無念だ」。

畑で起きたこと

—— 栽培方法については、約20年前から、父がごく若い頃にやっていたような昔ながらの方法で畑の本来の姿を取り戻そうと少しずつ変えてきた。1943年に父がワイナリーで働き始めた時、彼は耕作用の馬を4頭しか持っておらず、雑草を刈ろうとしても追いつけなかったそうだ。5年後にトラクターを手に入れたときには、すべての雑草を刈ることができ、とてもうれしかったと聞いた。

20年前に私が「耕作は土壌を壊すので、肥料も灌漑もできる限りやめるつもりだ」と話すと、「そんなことをするなら、今まだ価値があるうちに畑を売るべきだ」と父に言われたことを覚えている。しかし、肥料や灌漑がなくとも樹は生き残り、どこかむしろブドウの質が向上したことには父も驚いていた。そして、ワイン造りを大瓶や樽詰めから750ml瓶に切り替え、レンジを増やし、今に至るまで質のよいワインを造り続けることができています。

除草剤や肥料の使用をやめ、有機栽培やバイオダイナミック農法の認証を取ってからは、ワインにテロワールの違いが現れるようになったことを実感している。今やダーレンベルグはオーストラリア国内最大のバイオダイナミック農法の生産者でもある。

—— 樹齢には大きな意味がある。ダーレンベルグの畑には樹齢50年、80年、100年の古木が多くあり、それらは若木に比べその土地の特徴をより強く表現している。30年前に樹齢20年だった樹は現在樹齢50年で、時間の経過とともに、その果実にはミネラルと土っぽい風味が見出されるようになった。このことはワインに大きな影響を与える。樹齢100年のブドウはその場所の個性を表現し、凝縮した土っぽさ、鉄分、スッぽさがあり、タンニンが閉じていて、控えめでタイトでタフで面白い。その土地らしさを表現する偉大なワインを造れるかどうかは、ブドウ樹の成熟度による部分が大きいと思う。



① 1980年当時のチェスター（左）とダリー ② デッドアーム・シラーズのプロウ樹 ③ ダーレンベルグの畑と Cube（キューブ、2017年中にオープン予定）
④ バスケットプレス ⑤ 圧搾後のバスケットプレス

—— **ブドウ品種の多様化**も大きな変化の一つ。1980年初めからシャルドネとソーヴィニヨン・ブランを植え始め、まだ残っていたパロミノ、ペドロ、ドラリーニョ、シュナン・ブランといったその当時の伝統的な白は、次第に切り替わっていった。リースリングもたくさん造ったね。当時のマクラレン・ヴェイルでは、赤はシラーズとカベルネが主流で、その後すぐグルナッシュとムールヴェードルが植えられるようになった。当時はこれら以外の品種はあまり造られていなかった。1989年にはシラーズが枯れてしまった難しい畑にシャンプルサンを植え、その後、他の品種の可能性を模索していった。世の中が赤ワインブームの90年代半ば、ダーレンベルグではシャルドネやリースリングではなく、ローヌの白品種を植えるべきと考えていた。マクラレン・ヴェイルの多くの栽培農家は、ブームに乗ってシラーズを植えていたが、供給過剰になるのは目に見えていたので、私は彼らにローヌの白品種ヴィオニエを植えるよう薦めた。そして数年後、マクラレン・ヴェイルのヴィオニエの栽培面積は56haにも拡大した。うまく育つかどうか試さずに始めたが、マクラレン・ヴェイルが南半球最大のヴィオニエの産地となるまでに成功したのは運がよかったと言える。今でもダーレンベルグの白のベストセラーは、「ハーミット・クラブ・ヴィオニエ・マルサンヌ」。

1990年代にはテンブラニーリョ、ティント・カオン、サグランティエーノ、サンソー、グルナッシュなど多くの品種を植え付け、最近ではサンジョベーゼやアルネイスといったイタリア品種も始めた。今ダーレンベルグでは計37品種を栽培している。

ワイナリーで起きたこと

—— 30年前と今とでは、一見あまり変わっていない。我々は今もすべて**バスケットプレスで圧搾**し、使い古したオークの発酵槽を使っている。白ワインでは30年以上前から不活性ガスや様々な選別酵母による発酵を手がけ始め、それは今もあまり変わっていない。現在ダーレンベルグは世界最大のバスケットプレスのユーザーで、ワイナリーには10機あり、そのうちの1機は200年前、もう1台は100年前に造られたものである。それ以外はすべて（ステンレスの細長い板の部分以外）自分たちで真似て作った。どれも2t用の小さな圧搾機で、1時間おきに破碎・圧搾され、果実の新鮮さが保たれる。

—— **発酵槽**は30年前には20基ほどだったが、現在は240の小さな発酵槽を使い分けている。またオーク樽も以前より多く使用している。1980年代には主にカスクワインを造っていたので、赤やシャルドネにはオーク樽をあまり使っていなかった。今、ワイナリーには10,000樽があり、一つの発酵槽のワインは14の樽に移され、マロラクティック発酵は樽内で終える。つまり畑ごとに分けて醸造を行い、その経過を最終的なブレンディングまでずっとフォローすることになる。細分化した醸造を大規模に行うことは、多くの作業が伴い、かなり大変なことなんだ。

—— デモイジー社製の**クラッシャー**（破碎機）を初めて購入したのが、1987年。それ以前は、もっと負荷のかかる破碎機を使っていたのでブドウの実が押し潰し

されてしまっていたが、デモイジー社製に切り替えてからは、白ワインは醸造の初段階でより香りが立つようになった。2009年には赤ワイン用にブドウを優しく破碎できるように改良されたヴェロ社製の破碎機を購入した。これにより、果皮をそれまでよりも長く果汁に触れさせることが可能になり、タンニンが15%多く抽出できるようになった他、種や梗が押し潰されることが少なくなった。それにより2009年以降、赤ワインはより花の香りが際立ち、優雅に熟成するようになり、ワインの質も向上した。こう見ていくと大きな変化があったと言える！

—— **オーク樽**については、当初はペンフォールド社がグランジに使っていたのと同じAPジョン社製の樽熟成用に使っていたが、キメが粗く、かなり個性が強かった。その後、もっとキメが細かいものや安価なアメリカンオークも見つけたが、今はフレンチオーク樽のみ、しかもかなり軽いトースト度合のものを選んでる。強めに焼かれたヘヴィー・トーストの樽はキャラメル香が強く、ブドウ樹や品種の風味、土壌の個性を隠してしまう。

ワインはオークのフレーヴァーで満たされるのではなく、フラワリーでエレガントなボルドーのように、舌の中間部分に優雅さが感じられるものであって欲しい。

ワイン市場と輸出

—— 30年前、ワインのラベルには、まだポート、クラレット、バーガンディ、モーゼル、ホック、シェリーといった一般的な名称が表記されているのみだった。しかしその後、シラーズはカベルネとは異なる品種ということを理解するワインドリンカーたちが現れ、ワインは品種ごとに区別されるようになり、オーストラリアワインの売り上げに大きな影響を与えるようになる。それはオーストラリアのワイン産業が本格的に輸出を開始する時でもあった。

そこで1989年には「バーガンディ」と表記していたワインを「ダリーズ・オリジナル・シラーズ・グルナッシュ」に名前を変更した。70年代にはグルナッシュは人気がないブドウだったが、80年代に品種としてラベルに表記されるようになったことで、ジャーナリストたちも興味を持ち始めた。この変化は徐々に広がり、1985年の「オリブ・グローブ・シャルドネ」を皮切りに、1987年には「ハイトレリス・カベルネ」「アイアンストーン・ブレッシングス GSM」、1993年には「デッド・アーム・シラーズ」、1995年には「カッパーマイン・ロード・カベルネ」というように我々も自分たちのワインに新しい名前をつけていった。また、より質の高いブドウが得られるようになったことで、徐々にレンジを増やし、様々な価格帯のワインを販売できるようになった。

—— ダーレンベルグが最初にある程度まとまった海外輸出をしたのは80年代後半のことで、「1985年 オールド・ヴァイン・シラーズ」が初めてコンテナでオランダに輸出された。日本のヴィレッジ・セラーズに輸出を始めたのは1996年で、今ダーレンベルグのワインは世界80カ国以上に輸出されている。



d'Arenberg (McLaren Vale, South Australia)

— Making wine in a small-scale way, on a big scale



In 2017, Village Cellars is celebrating 30 years of being in the business of supplying fine wines to individuals and businesses throughout Japan. To provide a perspective on the changes surrounding the wine industry over those 30 years, in each of the four catalogues in 2017 our feature story will focus on a winery with which we have enjoyed a long partnership.

Our first story features d'Arenberg, in McLaren Vale, South Australia, a 4th generation family-owned winery, where we talked with Managing Director d'Arry Osborn and his son, Chief Winemaker Chester Osborn. (Interviewer: Dion Lenting (Kiwi Copy) January 2017)

The d'Arenberg personalities



■ d'Arry Osborn

Managing Director and Legend of the Vine d'Arry Osborn recently celebrated his 90th birthday, and is still intimately involved with the business. In conversation, numbers, dates and colourful stories roll easily off the tip of his tongue. d'Arry joined the family business in 1943, when they cultivated nearly all red varieties, and supplied bulk wines for wholesale. After his father passed away in 1957, d'Arry took over the business, launching the d'Arenberg red stripe label in 1959. He handed over the winemaking reins to his son Chester in 1984.

Personal favourite: The Shiraz Grenache. Originally sold in half-gallon flagons (2-liter when Australia went metric). The outstanding 1967 won 29 golds and 7 trophies in Australian wine shows.

■ Chester Osborn

Chief Winemaker since he graduated from Roseworthy College in 1983, Chester has overseen the growth of d'Arenberg for over 30 years, expanding first into white wines, then into a wide range of varieties. Today, d'Arenberg cultivates 37 grape varieties, with more in the offing. Chester's outstanding analytical palate, kept in fine form by not drinking coffee, tea or strong flavours, enables him to follow his passion for highlighting the nuances in soil types. These nuances are exemplified by eccentric wines such as The Old Bloke & The Three Young Blondes (in celebration of Chester and his 3 daughters), a Shiraz blended with Roussanne, Viognier and Marsanne, that showcases his innovative approach and blending skills.

Chester has always been passionately interested in architecture, and d'Arenberg's current project is sure to not only set the direction and growth for d'Arenberg for the next few years, but also for the McLaren Vale region. The 'Cube' is an iconic building set in d'Arenberg's vineyards, a major investment in the future of wine and tourism, combining a new tasting room, bars, restaurant, private tasting rooms, offices and viewing spaces spread over 5 floors.

Setting the scene

Chester says: "In 1987 I was already chief winemaker, so most of the changes in the winemaking over the last 30 years are from when I have been around. 1985 was the year of the government vine pull scheme because of a grape surplus, and people were being paid \$2000 a hectare to pull out their vines. So it was a pretty hard time, though it mostly affected wineries north of Adelaide. In the mid-80s grape prices were the same across the board, even for great vineyards with old, low-yielding vines, whereas today there are significant variables for pricing in quality to reflect the great vineyards. So a lot of the older, low-yielding vineyards disappeared during the scheme."

30 years in the vineyard

"I suppose in the vineyard we did change about 20 years ago. I returned the vineyard back to the more old-fashioned processes that dad was doing. When dad joined the company in 1943 he only had 4 Clydesdales horses to work the vineyard, and could never keep up with trying to cultivate the weeds. When he got a tractor about 5 years later, he was pretty happy about that because he could kill all the weeds. And then 20 years ago I said to him we are going to stop cultivation because I think it is actually destroying the soil, and stop fertilizer, and stop irrigation where we can. He replied: 'we should sell the vineyard now while we can get something for it.'"

But he was quite surprised that my ideas held up, that the vines still survived without fertilizer and irrigation, and we were making better quality grapes as we went from flagons and casks to all 750ml bottles, and expanded the range over those 30 years to really high quality wines. In the vineyards, giving up herbicides and fertilizers led to becoming certified organic and biodynamic as well, and enabled us to explore the different expressions of terroir. Today, we're the biggest biodynamic viticultural producer in Australia."

■ The maturing of vines

"We have many vines that are 50, 80 and 100 years old, and they show a stronger geological expression than the younger vines. 30 years ago the 50-year old vines were only 20 years old, so over time their maturing has had a major impact on the mineral and earthy characters of the wine. The 100-year old vines are very strong geologically, showing intense earth, iron and soot characters, the tannins are much more closed, restrained and tight, tough and interesting – there is quite a difference to making great wines reflective of the geology."



① Chester (left) and d'Arry in 1980. ② Dead Arm Shiraz vineyard. ③ Image of the Cube in the d'Arry home vineyard (scheduled to open in 2017). ④ Basket press. ⑤ Basket press after pressing.

■ The growth in grape varieties

"In 1987, we had the traditional whites of the time – Palomino, Pedro, Doradillo, and Chenin Blanc, which we subsequently got rid of. We started planting Chardonnay in the early 1980s, and Sauvignon Blanc was starting to go in. We had a lot of Riesling. Shiraz and Cabernet were the main reds in McLaren Vale at the time, closely followed by Grenache and Mouvedre, and really there wasn't a lot of playing around with other varieties in those days. In 1989 I planted Chambourcin in a difficult vineyard where the Shiraz had died, and then started looking at other varieties. With the red wine boom in the mid-90s I thought that we should be looking at Rhone whites and not Chardonnay and Riesling. All our growers were planting Shiraz because that was the boom, but with fear of oversupply I suggested they plant Viognier as a white, and after a few years we had a 140 acres of Viognier planted in McLaren Vale, and we hadn't actually made a Viognier to know if it worked! We had the largest plantings in the southern hemisphere, so were lucky that it did work out, and today our No. 1 selling white wine is the Viognier Marsanne Hermit Crab. In the 1990s we planted a lot of other varieties, Tempranillo, Tinto Cio, Sagrantino, Cinsault, Grenache, and more recently Italian varieties like Sangiovese and Arneis. Now we are up to 37 varieties."

30 years in the winery

"At first glance not much has changed, we are still basket pressing everything and using old oak fermenters. Before 1987 I had already introduced inert gases and yeast technologies for the white wines so not much change there. Today d'Arry is one of the largest users of basket presses in the world. Everything is basket pressed in 10 presses – one is 200 years old, one is 100 years old, and the rest we copied and made ourselves except with stainless steel slats. They are small 2-tonne presses which let us crush every hour to keep the freshness of the fruit.

Compared to having around 20 fermenters 30 years ago, today, we have 240 small fermenters that we keep separate, and also use a lot more oak. We weren't really using a lot of oak for the reds and Chardonnay in the 1980s – much of it was cask wine. Now we have 10,000 barrels on-site, and each fermenter produces 14-barrel lots, and the ferment is finished in the barrel. This means we follow parts of vineyards all the way through the process to blending. It is quite an intense program of making wine in a small-scale way, on a big scale.

We bought our first Demoisy crusher, which is softer on the fruit, in 1987. Before that we had a beater crusher which was much more aggressive, so that was the beginning of making much more fragrant elegant whites. In 2009 we bought a modified Velo crusher which gives a softer crush for our reds, which means we can leave our skins in contact with the grapes for an extra 15% to get more tannins, which are also different, and less broken seeds or stalks. So 2009 onwards, the reds are more graceful for aging, more flowery length, and better wines. So I guess we have seen significant changes!"

■ The evolving use of oak

When we first started making wines 30 years ago, we used the same AP John oak that Grange was using, a coarse oak with quite strong character. Gradually we found more elegant oaks, and at times cheaper American oak. Nowadays, we only use French oak, with a really light toast that is specific to us, not trying to get any of the caramel character that confuses the flavour of the vine and variety, and the soil characters – we don't want to overpower any of that – we want the elegance of the middle part of the palate to be flowery and elegant like a Bordeaux does, not filling it up with oak."

The wine market and exports

"30 years ago wines were still described in general terms, there was only Port, Claret, Burgundy, Moselle, Hock and Sherry. Suddenly, Australia was all varietals which made a huge difference to sales, once the new wine drinkers discovered Shiraz was different from Cabernet and so on. It is also when the Australian wine industry really took off on exports.

So in 1989 we changed the Burgundy to d'Arry's Original – Grenache was a dirty word in the 70s, and really in the 80s it started to pop up on labels and journalists got interested. It was a gradual evolution – we just started calling our wines new names, beginning with Olive Grove in 1985. It was followed by High Trellis Cabernet and Ironstone Pressings in 1987, Dead Arm in 1993 and the Coppermine in 1995, and then we expanded the range gradually as we had more and more higher quality grapes, and we introduced other wines at different price points.

d'Arry's first significant export was in the late 80s, a container of Old Vines Shiraz 1985 sent to the Netherlands. The first shipments to Village Cellars were in 1996, and today we export to over 80 countries around the world."