



ヴィンテージ・レポート：2014 年

ブドウの収穫は南半球では2～5月、北半球は9～11月に行われます。世界中の産地で収穫が終了している12月、南半球では夏が始まり、北半球には冬が到来します。霜や雹、強風、集中豪雨、熱波など期待通りの顔を見せてくれるわけではない自然を相手にブドウを栽培・収穫するために、生産者には緻密な情報収集と経験に基づく「予測」、綿密な「準備」、果敢な「決断と行動」が求められます。

2014年ヴィンテージを4ヶ国のワインメーカーたちに聞いてみました。

🍇 Oregon & California

アメリカ西海岸は記録的な乾燥した気候となり、夏シーズンは一気に気温が上昇しましたが、9月に入ってから夜の気温が下がり、一定の酸度は保持できたようです。

【オレゴン】

ウィラメット・ヴァレー

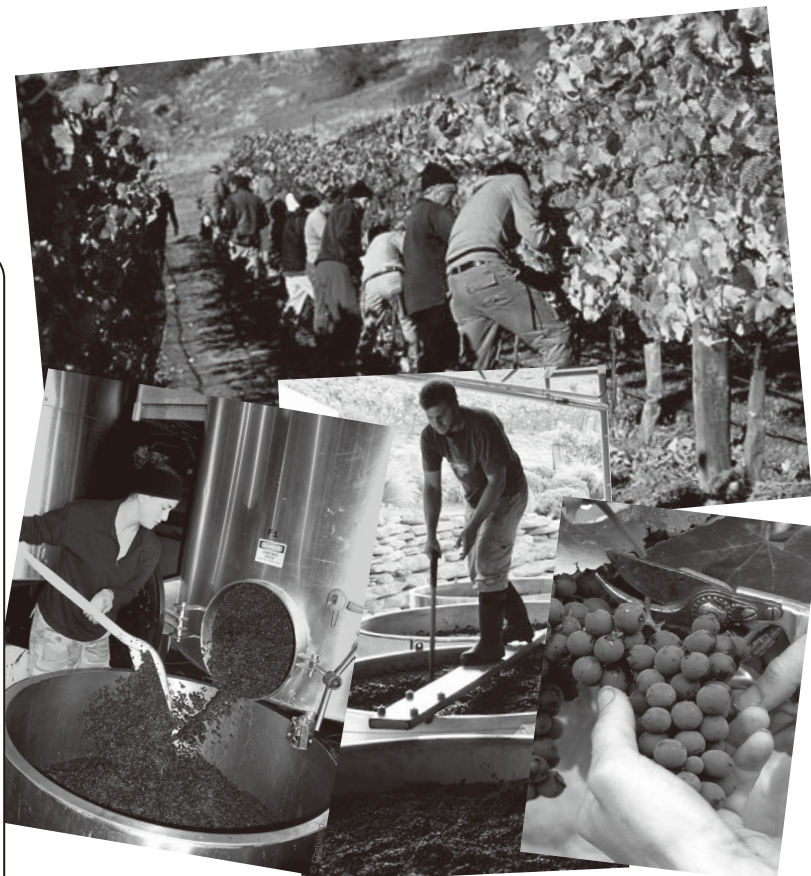
エイ・トゥー・ゼット&レックス・ヒル

サム・タナヒル
(シニア・ワインメーカー)



2014年シーズンは春の暖かい気候から始まり、恵まれた天候のもとで開花時期を迎え、州一帯に豊富な収量をもたらされる兆しが見られた。夏は昼夜の平均気温が記録的な暑さとなったが、猛暑までには至らなかった。ヴェレゾンでは8月1週目から3週目にかけて始まり、冷涼な2011年に比べると3週間も早かった。

ウィラメット・ヴァレーでは8月31日に収穫が始まった。気温が高まるにつれて急速に糖度が上昇するとともに酸度が急減し、どの時点でブドウを摘み取るべきか、ブドウの状態を見極めながら栽培チームと醸造チームが何度も話し合いを持つ必要があった。収穫期の夜の気温が下がったことで、一定のフレッシュさが保持され、ブドウの風味が高まり、最終的には過去に例を見ないほど、量・質ともに恵まれたヴィンテージとなった。



【カリフォルニア】

サンタ・クルーズ・マウンテンズ

ヴァーナー

ボブ・ヴァーナー
(醸造家兼栽培家)



カリフォルニアはシーズン中、数ヶ月間雨が全く降らず、深刻な水不足に悩まされた。サンタ・クルーズ・マウンテンズにあるわれわれの畑は明らかに水不足のストレスを起こしたが、幸運にも収穫前は深刻な猛暑にはならなかった。

実際に収穫前の4週間の気温は27℃以下であり、糖度23°Bxで生理的に成熟したブドウをすべて摘み取ることができた。

ブドウの樹は干ばつの誘導によるカリウム欠乏の徴候を示し、結果ブドウ果汁のカリウムのレベルが低くなったことでpHが低くなった。そのことはすべてのワインに非常に高い酸度をもたらしたように見られたが、最終的なワインの総酸度は通常であった。ワインは澁刺としているが、酸はアグレッシブになっていない。いくつかの区画では乾燥した年に見られるように収量が落ち込んだ。発酵前の果汁は順調で、ピノ・ノワールは酸の出方とともにタンニンのバランスをとるため、やや早めにプレスをした。

🍇 Champagne

シャンパーニュはここ数年天候不順が続いていましたが、8月の冷夏後の9月は夏のような好天候となり、ブドウの出来は満足 of いくものだったようです。

【シャンパーニュ】

デュヴァル＝ルロワ

サンドリーヌ・ロジェット＝ジャルダン
(メートル・ド・シェ)



穏やかな冬に始まり、非常に乾燥した春と夏へ向かった。8月中旬以来、非常に恵まれた天候による好条件のもとブドウは最高のコンディションで最終的な成熟を迎えた。多くの村では9月11～15日に収穫が始まり、9月23～26日に摘み取りを終えた。

畑のすべての区画におき、非常によい状態で収穫を迎え、ピノ・ノワールとピニ・ムニエの質は非常に満足できるもので、恵まれた収量のもとで質的選果を行うことができた。ワイナリーでのマスト果汁は平均温度10℃、酸度8.7g/Lで、バランスのよさが見てとれた。恐らく今年はトップクラスのミレジムとなり、ヴァン・クレール(澱引き後の原酒)を試飲するのが楽しみである。

Margaret River

マーガレット・リヴァーは 2007年より 2012年にかけて、連続して最高と言われるヴィンテージが続き、2013年、2014年も好調。特に近年、夏の冷涼化傾向がみられるようです。

Barossa

今年の熱波は1月初め。シラーズは色づき始めた頃で果皮がまだ厚かったため、被害は比較的少なかったようです。有効な対策は、灌漑とキャノピー・マネジメントによる日陰づくりです。



New Zealand

ニュージーランドは、全体的に芽吹きが早く、例年より3週間ほど早く収穫を迎えたようですが、地域によっては、3月初めのサイクロンが大きな影響を与えました。

【西オーストラリア】

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
(チーフ・ワインメーカー)

春先は雨が多く風が強いシーズンの始まりとなった。10月から12月にかけて天候は回復、1月は温暖で日中の気温は平均を僅かに上回ったが、2月は平均より低く、3月はやや暖かくなったものの、夜間の気温は平年を下回った。今年の夏は海風の影響で気温が下がり、午後の早い時間帯には「サザリーズ」と呼ばれる南氷洋からの冷たい強風が度々吹き込んだ。

土着の「マリ(Corymbia calopylla)」の樹が多くの花をつけて鳥を引寄せたおかげで、収穫期(2~3月)の鳥害のリスクが少なくなった。シャルドネは8月末までに開花、9月半ばに剪定を終えた。1月第1週にヴェレゾンが始まり、2月半ばから3月半ばに収穫、デリケートな風味を保ちながら際立ってよく成熟した。カベルネ・ソーヴィニヨンも同様によく、2014年は総じて天候に恵まれた素晴らしい年となった。

【南オーストラリア】

パロッサ

ピーター・レーマン・ワインズ



アンドリュー・ウィガン
(チーフ・ワインメーカー)

収穫は1月30日とピーター・レーマンでは過去2番目に早く始まり、最後のブドウを破碎した4月28日まで長期にわたった。パロッサは、北部が春先の霜に襲われ、南部は山火事の煙の被害を受け、1月と2月初旬には熱波の影響でブドウが結実不良を起こすなど、2014年も3年連続で収量が少なかった。

パロッサ・ヴァレーでは、収穫開始直後に2日間にわたり100mmを超える雨に襲われ、1週間ほど破碎作業が止まったが、これが恵みの雨となり、それ以降は土も緩み気温も穏やかにブドウはストレスなくゆっくりと熟していった。

エデン・ヴァレーでは、リースリングは素晴らしくナチュラルな酸とデリケートな果実味を持ち、その他の白も見事な品種特性を持つスタイリッシュなブドウが収穫できた。赤も深く活力ある色調で、よいストラクチャーと品種特徴が出ている。総じて2014年は出来がよく、先が楽しみだ。

【マーティンボロー】

アタ・ランギ



ヘレン・マスターズ
(チーフ・ワインメーカー)

どれほど多くのヴィンテージを経験しても、ブドウが全く同じ生育パターンを見せることはない。2014年は芽吹きが“例年”より3週間早く、12月の暖かく雨の多い天気で一気に生育するかと心配された。ブドウは自然のリズムでゆっくり生理的に成熟することでその土地らしさを表現する。早すぎは禁物だ。幸いにも夏は気温が上がらず、1、2月ともに涼しい夜が続いたため、生育速度が抑えられ、果実とタンニンの成熟がほどよく進んだ。3月にはシーズン終盤の悪天候が予測され、そのリスクを避けるため、当初の見通しどおり3週間早く、4月1日前に収穫、これまでで最も早いヴィンテージとなった。ブドウは見事に完熟し、白赤とも芳醇なアロマと細やかなタンニンが得られた。もし“例年”通りの3週間遅い収穫であれば、シーズン終盤の雨はブドウの質に影響しただろう。ヴィンテージはギャンブルのようなもので、天気予報以上に大切なのは、決断とどんな事態にも対応できる備えだ。

【セントラル・オタゴ】

フェルトン・ロード



ブレア・ウォルター
(チーフ・ワインメーカー)

冬は例年に比べかなり暖かく雨が多かったため、芽吹きは早く均一に始まった。雪が10月まで残り、霜害を心配したが、栽培チームの献身的な作業に加えて運にも恵まれ、瀬戸際で食い止めることができた。11月は暖かく、この時期としては異例に穏やかで乾燥した天気に恵まれ、開花と結実が早期に順調に進んだ。果実の色づき(ヴェレゾン)も早かったが、2月に入って気温が下がり、ブドウの生育スピードが弱まった。そのおかげで、当初心配した3月初めから中旬の、この地方が最も強い日差しを受けるタイミングでブドウが成熟最終段階になるという状況を回避することができた。収穫は3月20日に始まり、穏やかで安定した気候のなか、シャルドネとピノ・ノワールは4月8日、リースリングは4月14日に終わった。2012年から続く3年間は、それぞれヴィンテージの特徴はあるものの、安定して質の高い果実に恵まれている。2014年のピノ・ノワールは素晴らしい緻密さとフィネス、しなやかなストラクチャーを兼ね備えている。



Vintage Report: 2014

Harvest took place from February to May in the Southern Hemisphere, and from September to November in the Northern Hemisphere, where we are now entering winter just as the growing season is in full stride in the south. Given the climatic challenges in the vineyard are particular to each location, we asked a selection of winemakers around the world to give us a brief summary of the 2014 season, and their expectations for the 2014 vintage based on their in-depth local experience and knowledge. Here is what they had to say.

Oregon & California

The west coast of the United States experienced record dry weather – with heatwaves in summer. However, from September night temperatures dropped, helping to maintain balanced acid in the fruit.

【Oregon】

Willamette Valley

A to Z Wineworks and Rex Hill

Sam Tannahill
(Senior Winemaker)



The 2014 growing season in Oregon started out early and warm. Bud break was followed by an early and perfect flowering in late May and early June, and set a very large potential crop across the state. In fact, the 2014 summer was the warmest in Oregon history, without a real heatwave. Veraison occurred under warm and sunny skies from the first to the third week in August, three weeks earlier than the cool 2011 season. Harvest in the Willamette Valley began on August 31st with picking of grapes for sparkling wine, quickly followed by Pinot Noir, Pinot Gris and Chardonnay. At the start of harvest the fruit was perfect in chemistry, flavours and health. As harvest moved on we became challenged by the heat as we began to see sugar climb and acidity fall ahead of flavour development. Those that picked at the perfect time were rewarded with beautiful wines of perfect ripeness, balancing acidity with stunning complexity. Both quality and quantity were high, with the 2014 vintage in Oregon likely to be counted as among the largest and finest this state has ever seen.

【California】

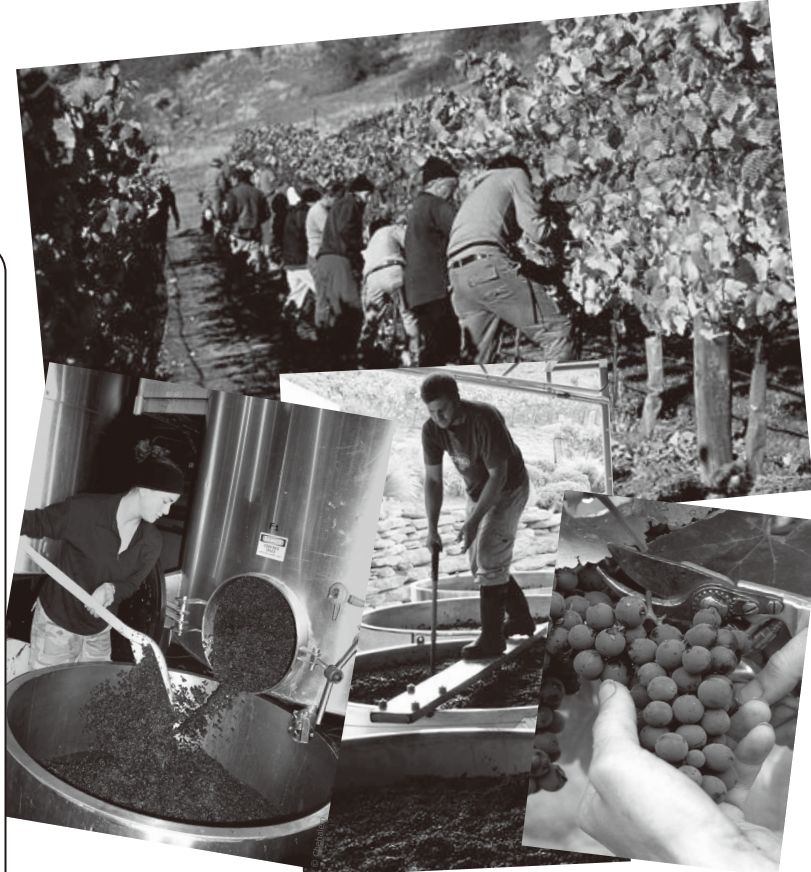
Santa Cruz Mountains

Varner Wines

Bob Varner
(Viticulturist and Winemaker)



California experienced a severe drought in 2014 and the vines were clearly water stressed, but fortunately there was no significant heat and or rain before harvest. In fact, for about four weeks before harvest the temperature was constant at 27°C, and all fruit was picked at physiological ripeness at 23 degrees Brix. The vines showed signs of drought-induced potassium deficiency resulting in low potassium levels in the juice. This gave all the wines a very nice acid profile. They are bright, but without aggressive acidity. The yields were down in a few blocks, as to be expected in a dry year. The Pinot Noirs were pressed a little early to balance the tannins with the acid profile. Overall, we had a very dry, but cool year, and while the vines and the surrounding landscape clearly showed the effect of three dry years, the wines seem to be pure and bright.



Champagne

In the last few years the weather has been unsettled, and this year was the same with a cold summer until mid-August, when warm summer weather through September contributed to excellent quality fruit.

【Champagne】

Duval-Leroy

Sandrine Logette-Jardin
(Chef de Caves)



The 2014 growing season was highlighted by a very mild winter, a very dry spring followed by an unsettled summer. The return of favourable weather from mid-August ensured the fruit ripened in ideal conditions. The majority of villages started harvesting between September 11th and 15th finishing between September 23rd and 26th. We picked an excellent harvest in vineyards in the different regions of Champagne, with a very satisfying quality of Pinot Noir and Meunier, and large volume of fruit that allowed for a qualitative selection. In the winery, the average temperature of the must juice was 10°C, with an acidity of 8.7g/L giving a nice balance. This year promises to be an excellent vintage and we are impatient to taste the vins clairs.

🍷 Margaret River

2014 continues on from the excellent vintages of 2007 through to 2012. Especially in recent years, the summers have tended to be cooler, enabling slower development of high quality fruit.

🍷 Barossa

A heatwave in early January boosted colour and thick skins in the Shiraz grapes, but the long-term damage was mitigated through the effective use of shade canopies and irrigation.



🍷 New Zealand

Bud burst was early, and early became the trend for the season, with harvest beginning 3 weeks earlier than normal. In March a cyclone had a major impact on those vineyards that hadn't harvested.

【Western Australia】

Margaret River

Leeuwin Estate



Paul Atwood
(Senior Winemaker)

Early spring was very windy, rainy and cool, the weather improved through October, and November and December were generally fine and warm. January was warm, with slightly above average daytime temperatures; February in contrast had slightly cooler than average daytime temperatures. March was slightly warmer again but with cooler nights. The cooling influence of the sea breeze was significant this year, most days through summer the southerly breeze from the Southern Ocean was obvious in the early afternoon. Marri trees (*Corymbia calophylla*) flowered heavily again this year and bird pressure was low through February and March.

Veraison was noted in the Chardonnay in the first week of January, and several weeks later in the Cabernet. Riesling, Sauvignon Blanc and Chardonnay harvest commenced in the middle of February, with the white harvest completed by early-mid March. Cabernet Sauvignon and Shiraz harvest began in the last week of March and continued into the middle of April. A fabulous vintage with excellent weather conditions for developing and maintaining the delicate flavours of the white fruit and warm days and cool nights throughout autumn, produced physiologically ripe skin and seed tannins in the reds.

【South Australia】

Barossa

Peter Lehmann Wines



Andrew Wigan
(Chief Winemaker)

The second earliest ever start to harvest at Peter Lehmann Wines began on January 30, with the last grapes being crushed on April 28 – a long drawn out harvest. The crop was small for the 3rd year in a row, due to poor fruit set in spring, frost in northern Barossa, smoke from bushfires and a burst of very hot weather in January and early February. Soon after harvest began the Valley had 100mm of rain, over two days, which called a halt to crushing for 1 week. The rain eventually proved a blessing, with mild weather slowing ripening, and promoting even development of the fruit.

The Eden Valley Rieslings have great natural acidity and delicacy, as well as fruit intensity. The Semillon, Chardonnay and Pinot Gris are stylish with excellent character, the reds have deep vibrant colour, lovely structure and varietal intensity. Overall, the 2014 vintage rated very highly.

【Martinborough】

Ata Rangi



Helen Masters
(Chief Winemaker)

No matter how long you make wines, you'll never have two growing seasons the same. In Martinborough in 2014, bud-burst occurred a full three weeks earlier than 'usual'. With the warm and damp December, canopy growth was strong, and an early harvest looked on the cards. Fortunately, mid-summer was cooler with few hot days, and cool nights through both January and even February slowing the ripening of the fruit, and letting the ripeness and tannins develop in sync.

With the threat of bad weather in April, we began harvest 3 weeks earlier than normal, and all fruit was picked by April 1. The fruit was harvested with excellent ripeness, the Pinot Noir showing bright fruit expression with very fine tannins, while the whites have gorgeous aromatics and plushness of fruit. When the rains finally came in mid-April in the middle of the normal picking season, we felt lucky to have successfully second-guessed the weather.

【Central Otago】

Felton Road



Blair Walter
(Chief Winemaker)

An unusually wet and warm winter gave rise to early bud burst and vigorous early season growth. Snow down to low levels meant the threat of frost, but a combination of luck and good management kept it at bay. November was warm and dry, leading to early completion of flowering in December, and heavy trimming in the vineyard. Veraison started well in advance of the average season, but a cooler February contributed to slower grape growth.

Harvest began early on March 20 with low sugars and vibrant, balanced fruit, and very little rain. The harvest of Chardonnay and Pinot Noir were completed by April 8 with the Riesling finishing on April 14. Yields were balanced with good levels of acidity across all varieties. 2014 continues a 3-year run of excellent vintages with high quality wines. The 2014 Pinot Noir has both weight and finesse, with a supple structure.