



産地紹介: 南オーストラリア州 クレア・ヴァレー & マクラレーン・ヴェイル

ドライリースリングとローヌ・スタイルワインの銘醸地

—— 地域の独自性を生かした取り組みと可能性 ——

南オーストラリア州は、ワインの歴史の歩みのなかで、それぞれの地域の独自性を発揮しながら、ワイン産地として発展してきました。今回は、州都アデレードの北にあるオーストラリア有数のリースリングの銘醸地クレア・ヴァレーと緯度は南に位置しながら温暖な気候で多様なローヌ・スタイルのワインを生み出すマクラレーン・ヴェイルをご紹介します。

南オーストラリア州のワイン産業

19世紀末までオーストラリアワイン産業を牽引してきたヴィクトリア州が、フィロキセラの被害により破壊的な影響を受けた一方、南オーストラリア州政府は1899年フィロキセラ法を発令し、他の地域からのブドウの持ち込みを厳しく制限したことで、フィロキセラの被害を免れた。今日、パロッサ・ヴァレーとマクラレーン・ヴェイルに樹齢100年を超えるシラズやグルナッシュの古木の畑が現存するのはその恩恵といえる。

20世紀初頭、イギリスに向けて輸出される南オーストラリア州ワインのほとんどは酒精強化ワインであり、国内需要も甘口のワインや酒精強化ワインの比率が高かったが、1950年代に入り、戦後多く受け入れた南欧系移民の影響などで、生産・消費ともステ

ルワインへと転換していった。

また20世紀半ばに、19世紀末から進められてきたマレー川流域の灌漑事業の成果としてブドウの大量生産が可能となったことと関連し、1970年代後半から1980年代にかけてはワイン生産者の統合が進んだ。ワイン産業以外からの資本参加や海外資本の参入によって生まれた南オーストラリア州の巨大資本ワイナリーは、海外市場をターゲットとした輸出戦略により、飛躍的な成功を収めた。同時に1970年代からは、多数の小規模生産者による科学的知識を用いた新たなワイン産地の開発も活発に行われてきた。

南オーストラリア州は現在、オーストラリアワイン全生産量のおよそ半分を占めるまでに発展したが、アデレード大学ローズウォーシー校の高等ワイン専門教育機関がワイン産地と密接に関わり、同州のワイン産業の振興発展に貢献してきた役割も大きい。

リースリングの銘醸地

クレア・ヴァレー map ①

南オーストラリア州のなかで最北に位置するクレア・ヴァレーは、標高の高さに加え、豊富な日照量と夜間の気温が低いという、リースリングの栽培において恵まれた自然条件が揃う。伝統的なドイツやアルザスのリースリングとは異なる、残糖分が極めて少ないボールドライで、アロマティックな風味は辛口白ワインファンの間で評判を呼び、ドライリースリングの消費は国内外で徐々に高まっていった。クレア・ヴァレーはドライリースリングにおいてその独自のスタイルを確立し、名声は確実なものとなった。

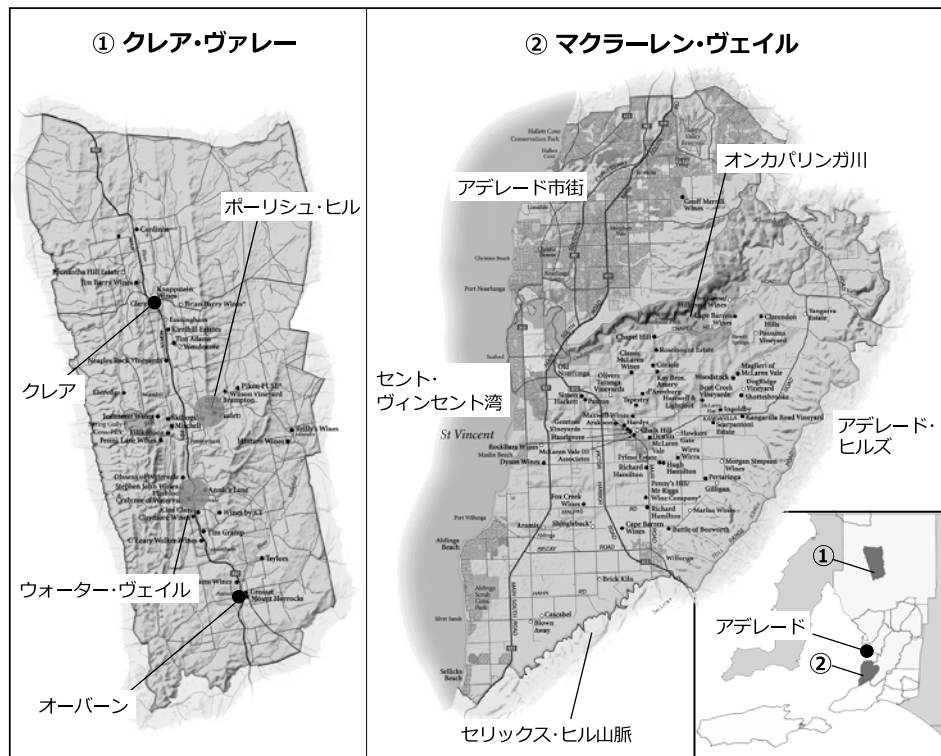
【歴史】クレア・ヴァレーでは19世紀半ばに銅、上質な石材、銀などが発見され、一時的に小麦の生産で栄えるなどし、北部への玄関口としてのハブの機能を持ち、発展した。1980年代に大手ワイナリーが進出して買収が進んだが、現在も小規模生産者が大半を占める。スクリュエキャップが早い時期から本格的に採用されてきた産地でもある。

【地理・気候】アデレード市120km北、オーバーンとクレアの町の間に標高300-500mの高地が南北40kmの峡谷となって伸びる。大陸性気候で夏は日中40℃近くまで気温が上昇するが、夜間は摂氏5℃以下まで下がり、一日の寒暖差が極めて大きい。積算温度が1770度日と比較的高いが、標高が高いため、ブドウはゆっくりと熟成し、酸が保持される。

【土壌】標高300-500mの高低差があり、高地と低地で土壌が異なる。北部クレアの町周辺は軟質の赤いローム層が覆う肥沃な沖積土、中部から南部オーバーンの町にかけては赤茶色ローム層の下層に石灰岩質、丘陵地にスレート土壌が見られる。

【アニーズ・レイン Annie's Lane】1863年に創設にされたケルティラー・エステイトを前身とする由緒あるワイナリー。トレジャリー・ワイン・エステーツの傘下で、リーズナブルな価格で高品質のリースリングとシラズに定評がある。

【グロセット Grosset】1981年にジェフリー・グロセットが興したワイナリー。クレア・ヴァレー・リースリングを世界に知らしめた第一人者で、スクリュエキャップをいち早く導入した生産者としても知



出典: JAMES HALLIDAY AUSTRALIAN WINE COMPANION

PICK UP WINE

Annie's Lane Riesling



アニーズ・レイン リースリング 2014(S)

産地: 南オーストラリア州クレア・ヴァレー
希望小売価格 ¥2,000

柑橘、ライムのアロマにほのかな青草とレモングラスの香りが漂い、爽快な香り立ち。フレッシュで、若々しく、タイトな味わいが、ほどよいコクと張りがある。毎年コンスタントなクオリティの高さに定評がある、オーストラリアのベストバリュー・リースリング。残糖 5.0 g/L

Grosset Springvale Riesling



グロセット スプリングヴェイル・リースリング 2014(S)

産地: 南オーストラリア州クレア・ヴァレー
希望小売価格 ¥4,800

弾けるようなライムのゴージャスなアロマ! ライムジュースのバックボーンに快活な酸と石灰質的なミネラルのストラクチャーがあり、ジューシーな口当たり。熟度と酸度が絶妙なバランスで噛み合い、火打ち石が余韻に長く残る。標高460mの北向き斜面の畑のブドウから造られる。残糖 3.8 g/L ラングトン格付け: 'Outstanding'



*価格はすべて消費税別; 容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml; ヴィンテージに続く(S)はスクリュエキャップ使用です。

2つの産地の特徴		
* 資料: Wine Australia 2012データ		
産地	クレア・ヴァレー	マクラレン・ヴェイル
南緯	33° 55'S	34° 14'S
標高	300-500m	50-200m
1月平均気温	21.9℃	21.7℃
生育期間中の降雨量	200mm	180mm
積算温度	1770度日	1910度日
ワイナリー数	50	120
栽培面積	4,540ha (赤品種64%、白品種36%)	6,650ha (赤品種86%、白品種14%)
土壌	赤色ローム(北部)、石灰岩ローム(ウォーター・ヴェイル)、スレート(ポーリシュ・ヒル)	赤茶色砂質ローム、灰色がかった茶色砂質ローム、赤色ローム、砂土(プリューイット・スプリングス周辺丘陵地)
主要品種	リースリング、シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン	シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ
気候条件	昼夜の寒暖差が大きい	沿岸部は海洋性気候の影響を受けやすく、内陸部は大陸性気候。
その他	年によって霜被害と、場所により干ばつ被害がある。	夏にほとんど降雨がないため、灌漑が必要。

れる。スプリング・ヴェイル(ウォーター・ヴェイル地区)とポーリシュ・ヒルの畑からそれぞれ特徴的で、長命なリースリングが造られる。

複雑な地質構成が生み出す
多様なローヌ・スタイル

マクラレン・ヴェイル map ②

アデレードの南約40kmにあるマクラレン・ヴェイルは、南オーストラリア州ワイン産業発祥の地。同州内にあるパロッサ・ヴァレーがドイツ系移民により開拓されたのに対し、マクラレン・ヴェイルは英国系移民によって切り拓かれた。小・中規模のブティック・ワイナリーが数多く集中し、フィロキセラの被害を免れた樹齢100年を超える古木の畑が点在する。最も多く栽培されているシラズは、マクラレン・ヴェイルのワイン生産のおよそ半分を占める。

【歴史】英国色が強く、19世紀後半から1950年代までトーマス・ハーディを中心に、赤ワインと酒精強化ワインを集中的に生産し、イギリスへの輸出増により富を築いた。他の産地同様、1960-70年代に市場ニーズの変化への対応を迫られ、よりカジュアルで、スタイリッシュな味わいのワインが造られるようになった。

【地理・気候】北方にアデレード市街地、東方にアデレード・ヒルズ、南をセリックス・ヒル山脈、西をセント・ヴィンセント湾に囲まれ、領域内にはオンカパリンガ川とその支流、なだらかに起伏する丘陵地とオリーブ畑、森林が起伏の変化に富んだ美しい景観を織りなしている。


総体的に夏季の雨量が少ない地中海性気候であるが、内陸部は大陸性気候で、場所により微気候が存在する。はっきりした四季があり、12-3月までは暖かく乾燥した夏で、降雨は冬から春に集中する。マクラレン・ヴェイルの気候の重要な要因の一つに風がある。東西の谷間の麓に沿って西から東へ吹き下ろす風と、セント・ヴィンセント湾に沿って、南から北へ吹き抜ける海風の2つがあり、これらの風がマクラレン・ヴェイルの夏の暑さを和らげている。

【土壌】地質はオンカパリンガ川を境界にして南部は約1万年と新しいが、内陸部は約9-6億年前に海面レベルまたは海面下にあった低地が海から遮られ、泥、砂、砂礫などが圧縮され、固まって形成された堆積岩の古い地層が見られる。同じエリアにあっても、赤茶色砂質ローム、石灰と砂が入り混じった黄色ロームを覆う灰色がかった茶色砂質ローム、多くの場所で見つけられるもろく破けやすい赤と黒が混じったロームと場所により様々な地層が分布する。

【ダーレンベルグ d'Arenberg】1912年、ジョゼフ・オズボーンによって設立。4 世代に亘り、オズボーン・ファミリーが数々の畑を受け継ぎ、現在4代目のチェスター・オズボーンが醸造・経営の指揮を執る。品種特性を生かしたデ일리ワインからプレミアムレンジまで幅広いワインを造る。ダーレンベルグはマクラレン・ヴェイルの地質調査を独自に行い、土壌・地勢ごとに19のサブゾーンに分け、そこから12の単一畑のシラズ「アメージング・サイト・ヴィンヤーズ」をリリースした。

d'Arenberg Dead Arm Shiraz

CODE
9261



**ダーレンベルグ
デッドアーム・シラズ 2010(S)**

産地:南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル
希望小売価格 **¥6,500**

ユータイバ・ラタ(Eutypa Lata)というウィルスによりブドウ樹の片方の枝が枯れ、残った片方の枝に実った僅かな房から造られるダーレンベルグのフラグシップ。凝縮したブラックベリーに甘草、ブラックオリーブ、ミネラルなど複雑な香りが次々に展開し、スパイシーな果実味が口内に行き渡る。2010年は力強さと複雑に加え、フィネスがあり、長期熟成型のストラクチャーがある。



Yangarra Estate Vineyard GSM

CODE
9693



**ヤンガラ・エステート・ヴィンヤード
GSM 2013(S)**

産地:南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル
希望小売価格 **¥5,300**

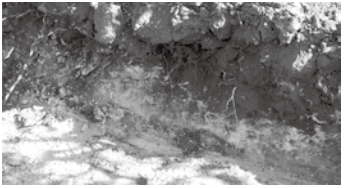
NEW

グルナッシュ、シラズ、ムールヴェードルによるこのブレンドワインは、1946年に植えられた古いブッシュ・ヴァインのグルナッシュがバックボーンとなり、土っぽさとほのかなスパイスの風味が絡み合い複雑。厚みのあるボディながら、線の細いシームレスな酸ときめ細やかなタンニンがワインを軽快に、エレガントにまとめている。シンプルにグリルした上質な肉と合わせたい。



写真で見る土壌の違い

クレア・ヴァレー: ウォーター・ヴェイル



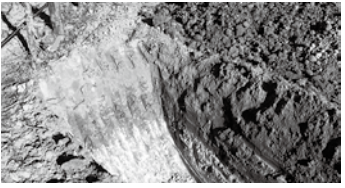
表土は赤色ローム質で、下層が石灰岩質。ワインの特徴として、リースリングはパッションフルーツやライムのアロマがあり、果実味豊か。

クレア・ヴァレー: ポーリシュ・ヒル



砕けやすいスレート土壌。表土が浅く、ところどころ岩盤が地表に露出している。ブドウ木が一定のストレスを受けることで風味が凝縮し、ワインは若いうちは硬くタイトであるが、長期熟成に持ち堪えるストラクチャーがあり、ミネラル感に富む。

マクラレン・ヴェイル



マクラレン・ヴェイル内陸部の古い地層。泥、砂、砂礫、粘土が堆積し、場所によりそれぞれ地層構成が異なる。マクラレン・ヴェイルでは、適切な場所に適切な品種を植えることが非常に重要とされる。

【ヤンガラ・エステート・ヴィンヤード Yangarra Estate Vineyard】

1946年、ベルナルド・スマートがマウント・ロフティ南の麓にヴィンヤードを興す。広大な土地を所有し、100haある自社畑はバイオダイナミック農法で育成。シラズの多くは1946年に植えられたブッシュ・ヴァインの樹から造られる。2001年からカリフォルニア、ジャクソン・ファミリーの傘下。



Introducing winemaking regions: Clare Valley & McLaren Vale, South Australia

Home to fine Dry Riesling and Rhone-style wines

— Outstanding wines of lesser-known varietals make these regions unique —

The history of winemaking in South Australia is characterized by the evolution of wine styles unique to each region. This time we take a closer look at Clare Valley, Australia's leading producer of Riesling, located north of the state capital Adelaide, together with McLaren Vale located south of Adelaide, where Rhone-style varietals thrive in the warm climate.

A short intro to South Australia

At the end of the 19th century, the state of Victoria led the wine industry in Australia, until the devastating impact of phylloxera arrived. The South Australian government was quick to restrict bringing grapes into the state, saving the State's wine industry from significant damage.

Today, you can still find Shiraz vineyards in the Barossa Valley and Grenache vineyards in the McLaren Vale that are over 100 years old. Early in the 20th century, most wine from South Australia was exported to the United Kingdom in the form of fortified wines, while domestic consumption also focused on sweet wines and fortified wines. Not until after the war and the influx of migrants from Southern Europe in the 1950s did wine production and consumption in Australia begin to shift to still table wines.

Around the same time, wine grapes began to

be produced on a large commercial scale in irrigated vineyards in the Murray River basin, which was enabled by the growth of large winemakers in the late 1970s and 1980s. The demand for capital to propel this growth led to the entry of capital and interest from outside the industry, and at the same time the need to export to sustain the growth. Happily, South Australian wines were soon enjoying dramatic success in international markets.

A second trend around the same time was the development of new wine regions selected by applying scientific research on terroir and growing conditions, which led to the rapid growth of boutique producers.

Today, South Australia accounts for approximately half of Australia's total wine production, and is also home to specialized educational institutions including the National Wine Center at the University of Adelaide and Roseworthy College which has trained many of Australia's winemakers.

The home of Riesling Clare Valley map ①

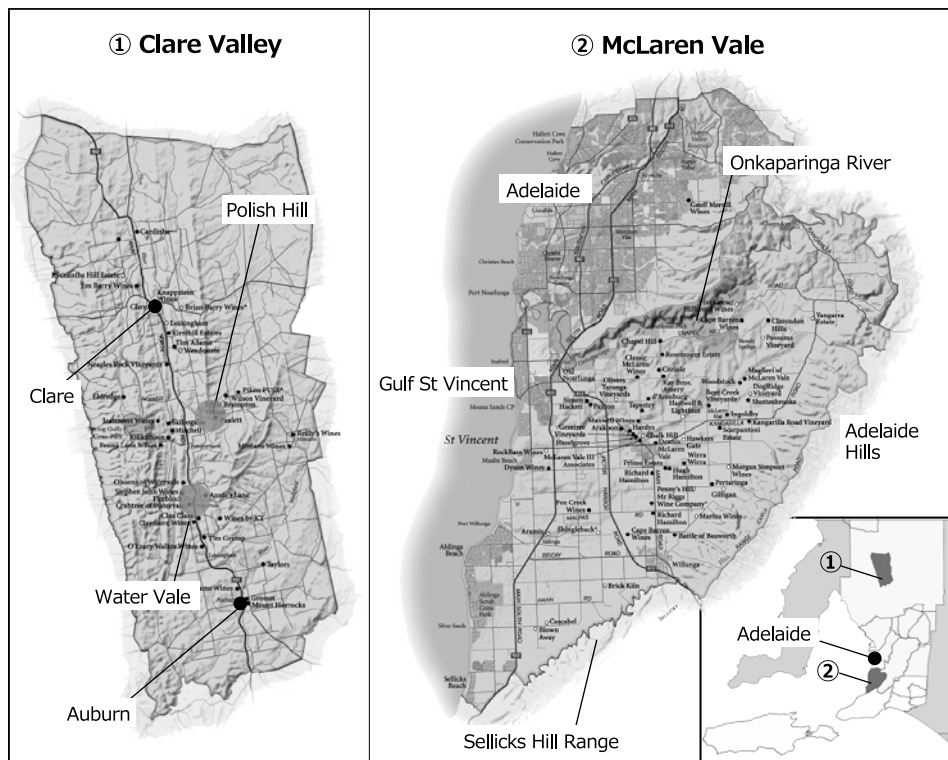
Clare Valley is the northern-most wine region in South Australia. Add in the elevation of 300-500 meters, and the vineyards enjoy a balance of abundant sunshine hours and low night temperatures, natural conditions for growing outstanding Riesling. Quite different from the traditional German or Alsatian Riesling, Clare Valley Rieslings are known for their very low residual sugar and aromatic flavours, gaining a reputation among dry white wine lovers, and gradually growing consumption both at home and internationally. Today, Clare Valley dry Riesling is a established and sought after style.

[History] Wine growing in the Clare Valley dates back to Englishman John Horrocks who planted the first vineyards in 1840. The population grew rapidly with the discovery of copper, followed by a wheat boom, the discovery of high quality slate and later silver in the 1880s. Much of this trade flowed through Clare township, which became known as the 'Hub of the North'. Vineyards grew steadily in the 1800s, before stagnating. The 1980s saw renewed growth, as corporate investment and acquisitions created major wineries, yet smaller scale wineries continued to flourish. Through the influence of Jeffrey Grosset, the area was an early adopter of screw cap enclosures.

[Geography and climate] Located 120km north of Adelaide City, the area features highlands at an altitude of 300-500m, with the Valley running 40km from Clare town in the north to Auburn in the south. In summer it has a continental climate with daytime temperatures rising up to 40°C, yet falling to as low as 5°C at night, a huge temperature difference. Although it has a relatively high accumulated temperature of 1770 degree days, with the high altitudes grapes ripen slowly, retaining good acidity.

[Soil] Clare Valley vineyards are located at an altitude of 300-500m, with very different soils at different altitudes and in the various sub-regions. North of Clare town fertile alluvial soil covers the red loam, while in the Auburn to the south the soil has significant limestone content.

[Annie's Lane] Home for Annie's Lane is the heritage listed Quelltaler Estate in Watervale which was originally established in 1863. Under the umbrella of Treasury Wine Estates, it has



Source: JAMES HALLIDAY AUSTRALIAN WINE COMPANION

PICK UP WINE

CODE
9478

Annie's Lane Riesling 2014(S)

Region: Clare Valley, South Australia
RRP ¥2,000



Refreshing aromas of lime and citrus, subtle green grass and lemongrass. On the palate it is fresh, youthful, and still a little tight, showing elegance and good body. It has a reputation for consistent quality year-in, year-out, as the best value Riesling in Australia. Residual sugar 5.2g / L



CODE
9376

Grosset Springvale Riesling 2014(S)

Region: Clare Valley, South Australia
RRP ¥4,800



An outstanding vintage showing impressive finesse and balance between intense primary fruit and schisty minerality. Typically restrained aromatics, pure lime zest and lemon juice flavours with savoury overtones, taut structure and lively zingy acidity, with some flinty notes to finish. Made from fruit from north-facing slopes located at 460m altitude. Residual sugar 3.8g / L Langton rating: 'Outstanding'



Features of the two localities

* Source: Wine Australia 2012 data

Locality	Clare Valley	McLaren Vale
Latitude	33° 55'S	34° 14'S
Altitude	300–500m	50–200m
Jan average temp	21.9°C	21.7°C
Rainfall in growing season	200mm	180mm
Accumulated temp	1770 degree days	1910 degree days
Number of Wineries	50	120
Vineyard area	4,540ha (red 64%, white 36%)	6,650ha (red 86%, white 14%)
Soil	Red loam (north), Limestone loam (Watervale district), slate (Polish Hill)	Red brown sandy loam, grayish brown sandy loam, red loam, sandy soil (Blewitt Springs near hills)
Main varieties	Riesling, Shiraz, Cabernet Sauvignon	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache
Climatic conditions	Large temperature difference between day and night	Coastal areas susceptible to influence of maritime climate, inland continental climate.
Other	Frost damage some years, drought damage by location	Little rainfall in summer, so must be irrigated. Features of the two localities

created a reputation for high quality, reasonably priced Riesling and Shiraz.

[Grosset] Established in 1981 by Jeffrey Grosset. He has created an international reputation for creating Australia's finest Rieslings, with their individual character highlighting the very distinct terroir of his Springvale and Polish Hill vineyards. He was also a leader and pioneer in the introduction of the screwcap enclosure to replace corks.

Complex geology produces Rhône-style varietals McLaren Vale map ②

Located about 40km south of Adelaide, McLaren Vale is the birthplace of the South Australia wine industry. While the Barossa Valley was established by immigrants from Silesia in Germany, McLaren Vale was established by 3 Englishmen, John Reynell, Thomas Hardy and Dr. Kelly. Home to numerous small and medium-sized boutique wineries, McLaren Vale boasts a number of vineyards over 100 years old which missed the phylloxera outbreaks that devastated most of the Australian wine industry. Shiraz accounts for two-thirds of red wine production.

[History] Very UK-centric, the driving force of the wine industry in the 19th Century was Thomas Hardy. Right through to the 1950s the region produced big reds and fortified wines for export to the United Kingdom. Like other wine regions, in the 1960s and 70s it responded to changing market tastes, as more casual wine styles and drinking became part of the Australian lifestyle.

[Geography and climate] McLaren Vale is

located 40km south of Adelaide city, with the Adelaide Hills to the east, Sellicks Hill range to the south, and the St. Vincent Gulf to the west. The mouth of the Onkaparinga River and its tributaries flow through the region, notable for its undulating hills covered in olive groves, forests and vineyards.

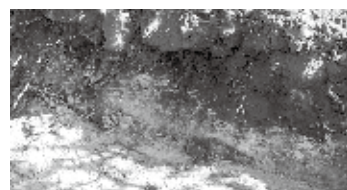
The region enjoys a Mediterranean climate with dry summers. Further inland the climate is more continental, and various locations have their own microclimates. There are four distinct seasons: summer is warm and dry, with rainfall concentrated in the winter and spring. An important factor in the McLaren Vale climate is the wind. It can blow from the east down the valleys of the foothills, as well as sea breezes from St. Vincent Bay blowing from the north, and moderating summer heat when it blows from the south.

[Soil] McLaren Vale has a wide variety of soils, often in areas close together, so site selection and the choice of variety for each site is critical. The most common feature is that all soils are free draining. Red-brown loamy soils are the most frequent, with grey-brown loamy sands, yellow clay subsoils and limey deposits all mixed in. Highlighting the diversity, the Geological Survey of McLaren Vale divided the region into 19 sub-zones based on geological, soil, climate and topographical indicators.

[d'Arenberg] Founded in 1912 by Joseph Osborn, today Chester Osborn, the 4th generation of the family, is CEO and head winemaker. d'Arenberg makes a wide range of wines from daily drinking wines that showcase varietal characteristics, to premium old vine wines. As part of its 100th anniversary, d'Arenberg released a single vineyard Shiraz from 12 different vineyards in its "Amazing Sites" project.

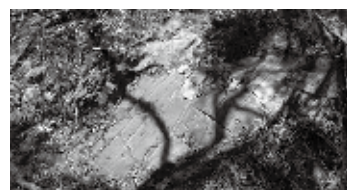
Soil differences illustrated

Watervale, Clare Valley



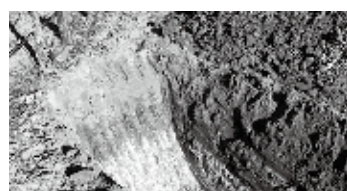
The topsoil is red loam, with limestone underneath. Riesling grown here shows passionfruit and lime aromas, and rich fruit flavours.

Polish Hill, Clare Valley



Exposed bedrock at the surface places a lot of stress on the vines, leading to condensed flavours. When young, the wines are tight, with the structure to age beautifully, developing rich mineral flavours.

McLaren Vale



Old inland strata in McLaren Vale. The deposits and layering of mud, sand, gravel, and clay vary greatly by location, making it important to choose the right variety for each vineyard site.

[Yangarra Estate Vineyard] Bernard Smart helped his father plant the High Sands vineyard at the foot of Southern Mount Lofty Ranges in 1946. On the 100 hectares of biodynamic vineyards he grew fruit for McLaren Vale winemakers, until it was bought by the Jackson family from California in 2001. Under their guidance, the old vine Shiraz and Grenache vineyards have been revived and extended, and their wines are winning critical acclaim.

CODE
9261



d'Arenberg Dead Arm Shiraz 2010(S) Region: McLaren Vale, South Australia RRP ¥6,500

Dead Arm is a vine disease caused by the fungus Eutypa Lata in which one half, or an 'arm' of the vine slowly becomes reduced to dead wood. The remaining grapes are low yielding, displaying amazing intensity. Brooding and alluring, dark fruits, fennel and baking spice on the nose. The palate is dense and concentrated with a plethora of fruit characters, plum, blackberry, mulberry, earth, iodine and black. Complex, savoury and moreish!



CODE
9693



Yangarra Estate Vineyard GSM 2013(S) Region: McLaren Vale, South Australia RRP ¥5,300

Grenache 49%, Shiraz 29%, Mourvedre 22%, the backbone comes from old bush vine Grenache planted in 1946. A bright and perfumed aroma, with some sandy, earthy characters and subtle spices. Gentle, chewy fruit combines on the palate with fine tannins and a fine line of acidity. Superb with high quality grilled meat. James Halliday: 95 points.



NEW

All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. (S) after the vintage signifies Screw Cap. RRP=Recommended Retail Price.