

# VCスタッフの産地訪問記：西オーストラリア州 & ヴィクトリア州

収穫期真っ盛り、ワイナリーがもっともエキサイティングな時期に久々に渡豪しました。全行程6日間、前半3日間(2月26日～28日)は西オーストラリア州のマーガレット・リヴァーとペンバートン、後半(2月29日～3月2日)はヴィクトリア州のマセドン・レンジズ、ジーロング、アップー・ゴルバーンの産地訪問。以下、8つの取扱生産者を訪ねたレポートをお伝えします。(営業部 玉山雄一)

## 西オーストラリア州 マーガレット・リヴァー プレミアム・ワイナリーが名を連ねる銘醸地

西オーストラリア州都パースの南南東約280km、車で約3時間で南・北・西の3方を海に囲まれたマーガレット・リヴァーに到着する。ブドウ畑はインド洋に面した西側の海岸線から約5kmの辺りに集中し、南極海の冷たい海流の影響を強く受ける海洋性気候で、ジャラヤカリなどの原生林が多く残る緑豊かな産地だ。ここではルーウィン、ボエジャー、モスウッド、ピエロの4つのワイナリーを訪問した。

### 1. ルーウィン・エステート

ルーウィンは、マーガレット・リヴァーの中でも南部のウィッチクリフにある。比較的雨の多い地域だが、そのほとんどが雨季(6～9月)に集中するので、収穫期に支障はない。チーフ・ワインメーカーのポール・アートウッドやホーガン・ファミリーとともにフラグシップのシャルドネやカベルネ・ソーヴィニオンを含む全ラインナップを試飲した。なかでも、アートシリーズ・リースリングの2006年と2015年を比較試飲できたのは貴重な経験だった。

2015年はフレッシュな柑橘系フレーバーに豊かな酸があり「定番」アートシリーズ・リースリングであった。それに対し、2006年はペトロールに加え、香ばしい香り、花梨、蜂蜜、そして角の取れた酸が豊かにあり、余韻も長く食欲をそそられる味わいだ。その後のランチでも、現行ヴィンテージは生牡蠣にぴったりだが、熟成リースリングは軽くライムを絞ったカキフライに最高だった。残念ながら、2006年は在庫も少なく、セラード限定販売とのことだった。



ルーウィン・エステート 主任醸造家  
ポール・アートウッド

### 2. ボエジャー・エステート

同じくウィッチクリフにあり、ルーウィンの北に隣接するのがボエジャーだ。南アフリカ、ステレンボッシュ近郊のワイナリーによく見られるケープ・ダッチ様式の建物とよく手入れされた庭やバラ園の美しさにワインへの期待も高まる。

ボエジャーのワインはどれも秀逸であるが近年、シャルドネが素晴らしい。樽香をほどよく抑え、フルーツのピュアさを大切にしたエレガントなスタイルだ。



は、モス・ウッドとピエロを訪ねる。マーガレット・リヴァーの他の地域に比べて涼しく、穏やかで均衡の取れた気候が特徴だ。

### 3. モスウッド

訪問時はちょうどシャルドネ収穫の真っ最中。オーナーのキース&クレア・マグフォード夫妻が出迎えてくれた。昨年10月に来日した時の気さくな笑顔は変わらないが、2人とも作業着に麦わら帽子とサングラスである。これが本来の姿なのだろう。収穫はすべて手摘みなので、作業は気温の上昇しない早朝から始まる。ワイナリーに移動して、今朝収穫され運び込まれたばかりのブドウを前に、前日

に収穫した発酵前の果汁や、数週間前に収穫され発酵途中のワインなどをタンクから飲ませてもらった。発酵前の果汁はとて甘いが爽やかな酸味もあり、良熟した果実であったことが想像できる。ソーダで割ったら最高だろう。

そんな中、圧搾作業が始まった。ブドウはベルトコンベアーで圧搾機に運ばれる際に4人がかりで手選別をする。この日はシャルドネで、除梗、破碎は行わなかった。酸化を防ぎ、味わいにフレッシュさを持たせるためだ。除梗しないのは、梗がしっかり熟し、圧搾を非常に優しく行なっているからだ。



### 4. ピエロ

ピエロは、モスウッドから車で2～3分南に下ったところにある。案内役はオーナー兼醸造家マイケル・ピーターキンの息子、ニック・ピーターキン。彼自身も2013年から「ラス・ヴィーノ」という別ブランドでワインを手がけている。

ピエロの畑は8ha弱と小さいが、起伏に富み、畑に風を呼び込むよう考えられている。ピエロで最初に開墾された畑は、いちばん景色がよく風通しのよい高台にあり、樹齢は30年を超える。ニックは急斜面を上り、この畑に案内してくれた。敷地を流れる小川に沿って流れ込む海風は、低い土地に位置する畑をも涼しく保つとのこと。話を聞いている最中も西からの海風が気持ちよい。



## 西オーストラリア州 ペンバートン フレンチスタイルのワインを造る親子

### 5. ピカーディ

ペンバートンは、マーガレット・リヴァーから南東へ140km、車で約1時間半ほどの距離に位置する、より涼しい産地だ。ピカーディの創設者ビル・パネルはピノ・ノワールに適した土地を求めて、ここに辿り着いた。まるでフランスの田舎町に佇む農家の様な外観、地下セラーを思わせるバレル・ルームの様子からは、彼がワイン造り以外においてもフレンチスタイルにこだわっていることが伺える。

ビルとともにワイン造りに携わるのは息子のダン・パネル。2014年は少し暖かったため、余韻のなかに複雑味や奥行きを持たせる、例年の自分たちのピノ・ノワールのスタイルとは異なるが、オーストラリアでは高く評価されるだろう、と苦笑いをしていた。

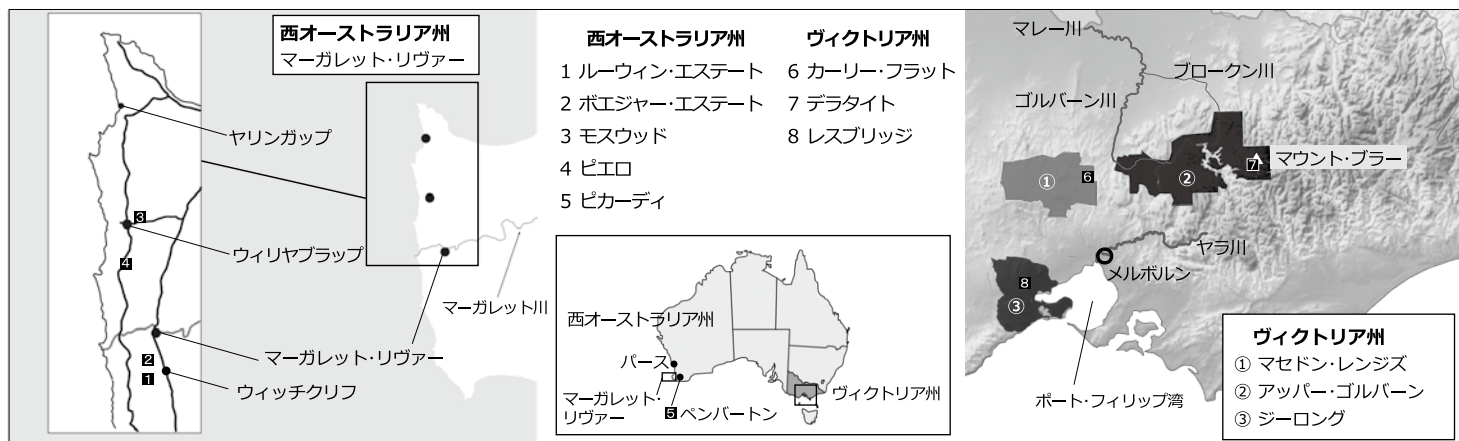
冷涼なペンバートンでは畑の管理がすべてだ。ブドウの熟度を高めるため、房が低い位置に実るように樹勢を整え、陽が沈んでからも反射熱が作用するよう樹の下に石を置くなど、数々の工夫がされていた。



後半は初訪問のワイナリー、カーリー・フラットとレスブリッジを訪れるため、ヴィクトリア州に飛んだ。2016年は例年になく早熟で、ここでも収穫期ならではの体験をすることになる。



ヴィクトリア州  
アップー・ゴルバーンへの道



## ヴィクトリア州 マセドン・レンジズ、アッパー・ゴルバーン 冷涼地域のバイオダイナミック・ワイナリー

ヴィクトリア州で最も有名なワイン産地といえばヤラ・ヴァレーだろう。しかし今回は、メルボルンから北へ車で1時間ほどのマセドン・レンジズにある「カーリー・フラット」とヤラ・ヴァレーを通り抜けて北東方面に車で2時間半のアッパー・ゴルバーンにある「デラタイト」を訪れた。どちらも冷涼産地でバイオダイナミック農法を取り入れている。

### 6. カーリー・フラット(マセドン・レンジズ)

マセドン・レンジズは収穫期がオーストラリアでもっとも遅い冷涼なワイン産地の一つで、収穫は通常3月20日から下旬頃、遅い年だと4月上旬の場合もある。しかし、2月29日に訪問したカーリー・フラットでは、4日後に行うシャルドネの最初の収穫の準備が進められていた。オーナー兼醸造家のフィリップ・モランは、「今年は過去にない早い収穫だ」と興奮気味だ。

ラボでは、早朝に採取したサンプリングの果実をブロックごとの小瓶に分け、pHや総酸値、糖度を計測している。カーリー・フラットでは、ブドウの酸の残り具合で収穫のタイミングを決める。これは他の冷涼地域でピノ・ノワールを造る何人かのワインメーカーからも聞いたことがある。

### 7. デラタイト(アッパー・ゴルバーン)

続いて訪問したアッパー・ゴルバーンは高地で、一帯にはオーストラリア・アルプスと言われる2,000m級の山々が連なる。デラタイトは最南部、標高1,804mのマウント・ブラー中腹にあり、標高450~500mのブドウ畑の周囲を見渡しても他の建物は視界に入っていない。そんな広大な中にぽつんと建つデラタイトのワイナリーでは、2代目オーナーのデヴィット・リッチーと2009年からワインメーカーを務めるアンディ・ブローウィンが迎えてくれた。収穫は普段は3月下旬だが、今年は例年より3週間早くが始まったという。至るところ所狭し



リラ・トレリスで栽培されるシャルドネ



房のまま開放タンクに入っているピノ・ノワールを足で潰す

と醸し中の開放タンクがあった。

ブドウは全房のままタンクに入れ、ラップのようなもので覆って1~2週間ほど置く。すると、タンクの底で自身の重さによって自然に潰れたブドウから発酵が始まり、桶に充滿した二酸化炭素はカルボニック・マセラシオンと同じ効果をもたらす。デラタイトのワインはどれも優しく繊細なスタイルで統一され、ピノ・ノワールの他にゲヴェルツトラミネールやピノ・グリも控えめながらしっかり品種特性が現れているのが特徴だ。

## ヴィクトリア州 ジーロング 探究と実践が生み出すワイン

### 8. レスブリッジ

メルボルンから西へ1時間強。レスブリッジはワイン産地としてはジーロングに属するが、ジーロング中心地からは北西に30km離れているムラブル・ヴァレーにあり、ジーロングとは全く別のエリアと言ってもいいだろう。ムラブル・ヴァレーは南極海からの冷たい風の影響を強く受けて冷涼だが、東に突き出た半島はポート・フィリップ湾からの暖かな東風のため温暖、とはオーナー兼ワインメーカーのレイ・ナディソン&マリー・コリス夫妻の説明。冷涼地とはいえ日中の日差しは強い。収穫を手伝うことになり、帽子と日焼け止めを塗って、いざ畑へ！ワイナリーの目の前にはシャルドネの畑が広がっている。成熟期に雨が少なかったのか、粒は非常に小さく食べてみると凝縮していて甘い。収量は少ないが、どんなワインが出来るのか楽しみだ。

収穫チームの全員とともにテーブルを囲んでマリーの手作りランチをご馳走になった後、レイが引き続きワイナリーを案内してくれた。レスブリッジでは、グレート・ウエスタンやキングス・ヴァレーなど様々な産地から、サグランティーノやレフォスコなど多岐にわたるブドウを購入している。その理由を尋ねると、「楽しくワインを造るには、安定したワイン造りだけでなく、探究心に身を任せたワイン造りが不可欠なんだ。その双方が車の両輪のように互いに支え合ってね」とレイが説明してくれた。ワイナリーの片隅にある小さな素焼きの壺には、果皮を2年間浸漬しているネッピオーロ。レイの探究心の賜物だ。ワイナリーは、一定の温度を保ちワインを熟成するのに好都合ということで、土と藁を使って自分たちで建てたものだった。



## PICK UP WINE

CODE 9611  
ポエジャー・エステート  
シャルドネ  
2011(S)  
Voyager Estate Chardonnay  
産地:西オーストラリア州  
マーガレット・リヴァー  
品種:シャルドネ100%  
Alc. 13.3%  
希望小売価格 ¥5,000

CODE 9837  
ピカーディ  
ピノ・ノワール  
2013  
Picardy Pinot Noir  
産地:西オーストラリア州  
ペンバートン  
品種:ピノ・ノワール100%  
Alc. 13.5%  
希望小売価格 ¥4,800

CODE 9818  
デラタイト  
エステート・ピノ・ノワール  
2013(S)  
Delatite Estate Pinot Noir  
産地:ヴィクトリア州  
アッパー・ゴルバーン  
品種:ピノ・ノワール100%  
Alc. 13.0%  
希望小売価格 ¥3,500

CODE 9599  
レスブリッジ  
グレート・ウエスタン・シラズ  
2014(S)  
Lethbridge Great Western Shiraz  
産地:ヴィクトリア州  
グレート・ウエスタン  
品種:シラズ  
Alc. 14.5%  
希望小売価格 ¥3,950





## VC staff report: Western Australia & Victoria winery visits

Harvest is the most exciting time to visit a winery, and I was lucky enough to catch the harvest when I visited Australia for the first time in years. I spent 6 days in all, the first three days (2/26-28) in Margaret River and Pemberton in Western Australia. I then spent 3 days (2/29-3/2) in Victoria, visiting Geelong, the Macedon Ranges and the Upper Goulburn region. In all, I visited 8 wineries.

(Yûichi Tamayama)

### Margaret River, Western Australia A region famed for its premium wines

Margaret River is approximately 280 km southeast of the state capital Perth, about 3 hours by car. The Margaret River region is surrounded by the ocean on 3 sides, with the vineyards concentrated about 5km inland from the coast. The climate is strongly influenced by cold currents in the Indian Ocean flowing up from Antarctica. The area is also known for its Jarra and Karri forests. I visited four wineries here: Leeuwin Estate, Voyager, Moss Wood, and Pierro.

#### 1. Leeuwin Estate

Leeuwin is in Witchcliffe, south of the Margaret River township. It is a relatively wet area, but as the rainfall is concentrated in the winter months between June and September, it has little impact on the growing and harvest seasons. I joined a tasting of the full Leeuwin line-up, including the flagship Chardonnay and Cabernet Sauvignon, with the chief winemaker Paul Atwood and the Horgan family. In particular, a comparative tasting of the 2006 and 2015 vintages for the Art Series Riesling was a valuable experience.

The 2015 showed the classic 'Art Series' fresh citrus flavours and rich acid. In contrast, the 2006 added a hint of petrol aroma, with quince, honey flavours, and rounded balanced acid that lingered on the palate. At lunch, the current 2015 vintage provided the perfect complement to fresh raw oysters, while the 2006 was paired with fried oysters and a squeeze of lime. Unfortunately, low stocks of the 2006 mean it is limited to cellar door sales.



Leeuwin Estate chief winemaker  
Paul Atwood

#### 2. Voyager Estate

Also located in Witchcliffe, Voyager is abuts Leeuwin to the north of Leeuwin. It is notable for its beautiful Cape Dutch-style tasting room and rose garden, a style associated with the Stellenbosch wine region in South



Africa, which built anticipation for tasting outstanding wines.

And none is more outstanding than their stunning Chardonnay, which has been a standout in recent years. The moderate use of oak lets the pure fruit flavours shine in this very elegant wine. In an area known for great Chardonnays, Voyager Estate may be

overshadowed by Leeuwin and Pierro, but this Chardonnay is well worth considering, and offers excellent value.

I then drove 30 km north of Witchcliffe to the Wilyabrup sub-region, to visit Moss Wood and Pierro. This area is cooler than other parts of Margaret River, which itself is notable for a stable and balanced climate.

#### 3. Moss Wood

My visit fell right in the middle of the Chardonnay harvest. I was welcomed by owners Keith and Clare Mugford. Though the friendly smiles were unchanged from when they visited us in October last year, they were in their work clothes, straw hats and sunglasses. I guess this is what they normally dress like. Since all harvesting is by hand, the work begins early

in the morning before the temperatures rise. I then went to the winery, where I tasted the juice of the grapes harvested the previous morning, before they undergo fermentation, as well as those harvested a few weeks ago. The grape juice before fermentation is very sweet with refreshing acidity. I can imagine it is good quality ripe fruit – it would make a good soda pop. The work of crushing started, with four people hand sorting the grapes as they are carried by conveyor belt to the presses. On this day, the Chardonnay wasn't destemmed before crushing, to prevent oxidation and give fresh fruit flavours.



#### 4. Pierro

By car, Pierro is just 2-3 minutes down the road heading south from Moss Wood. I was shown around by Nick Peterkin, the son of owner and winemaker Mike Peterkin, who has also been making wines under the L.A.S. Vino label since 2013. Pierro estate is just under 8 ha, in a beautiful location with the vineyards rolling over undulating land. Their first vineyards were planted over 30 years ago. I climbed the steep slopes in the vineyards with Nick, enjoying the sea breeze that flows up the small creek running through the lowest point of the vineyards. It was very pleasant enjoying good stories while being touched by the sea breeze.



### Pemberton, Western Australia French-style family winery

#### 5. Picardy

140km and about one and half hours drive southeast of Margaret River, Pemberton has a cooler climate than Margaret River. Picardy founder Bill Pannell chose the region as suitable for Pinot Noir. On first sight, the barrel room with its underground cellar is reminiscent of a farmhouse nestled in a rural town of France, and a good reflection of Picardy's focus on making French-style wines. Bill's son Dan works alongside him in the vineyard and winery. The 2014 season was a little warmer than usual, so that the Pinot Noir has yet to develop the complex flavours and depth associated with Picardy, with its style more attuned to that favoured by Pinot Noir drinkers in Australia.

Dan had a wry smile as he explained that 'cool' in Pemberton is all about vineyard management.

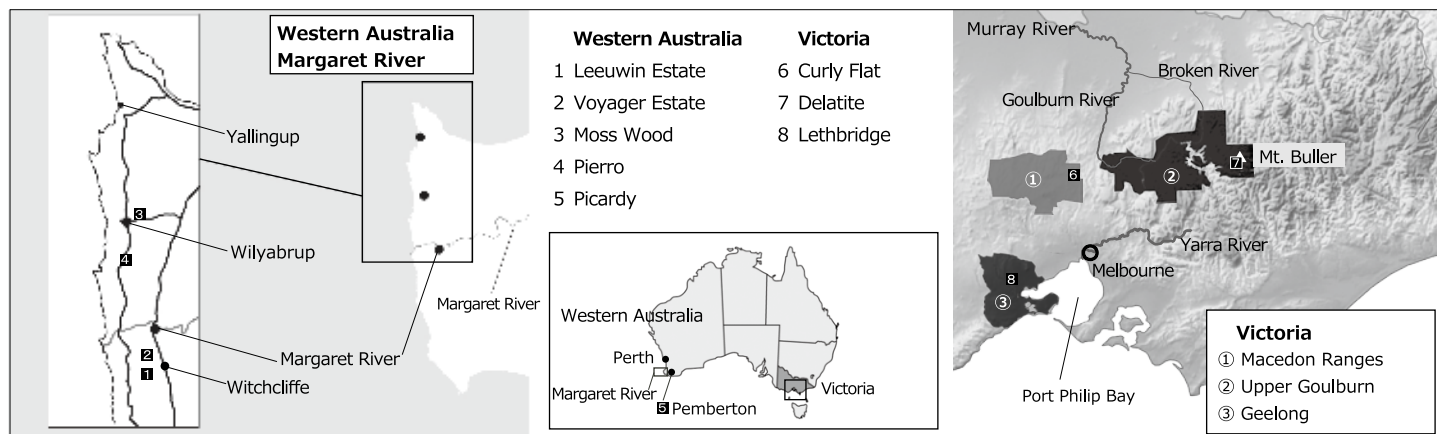
Various ideas to enhance ripeness including putting stones under the vines to reflect heat from the setting sun onto bunches low on the vines.



I flew to Victoria for the second leg of my winery tour which included visits to Curly Flat and Lethbridge for the first time. As the 2016 vintage was notable for early ripening, I was looking forward to experiencing harvest for the second time on this trip.

The road to Upper Goulburn, Victoria





## The Macedon Ranges & Upper Goulburn Valley, Victoria Cool climate biodynamic wineries

When you say Victorian wine, most people immediately think of Yarra Valley. But this time I first went an hour north of Melbourne by car to visit Curly Flat in the Macedon Ranges, and then past Yarra Valley 2 hours and a half northeast to Delatite in the Upper Goulburn Valley. Both wineries make cool climate wines, using a biodynamic approach in the vineyards.

### 6. Curly Flat (Macedon Ranges)

The Macedon Ranges is one of the coolest wine regions in Australia, with a late harvest which typically begins around March 20th and runs into early April. This year, however, when I visited Curly Flat on February 29th, harvest had already been underway for 4 days. Owner and winemaker Philip Morahan said excitedly said that the “early harvests this year are unprecedented”.

Fruit samples taken from each block early in the morning go to the lab where they are measured for pH, acidity and sugar levels. Curly Flat determines the timing of the harvest on the acidity in the grape, an approach also used by other winemakers for Pinot Noir in cooler regions.

### 7. Delatite (Upper Goulburn)

I then drove to the Upper Goulburn valley, located in rolling hills at the foot of Mt. Buller, which at 1800 meters high is part of the Great Dividing Range and contiguous with the Australian Alps. Set alone among the High Country vineyards, at altitudes of 450-500 metres, the winery and associated buildings come into view. I was greeted by David Ritchie, the second-generation owner, and Andy Browning who has been winemaker since 2009. The harvest usually begins in late March, but was three weeks early this year. Everywhere, there were open tanks for fermentation. Whole bunches are put in a tank,



Chardonnay grown on a Lyre trellis



Pressing whole bunches of Pinot Noir in open tanks by foot

covered with a wrap and left for 1-2 weeks. As the fermentation begins naturally among grapes at the bottom of the tank that have crushed by the weight of grapes on top of them, the tanks fill with carbon dioxide which has the same effect as carbonic maceration. Delatite wines have a gentle, delicate style. In addition to Pinot Noir, the Gewurztraminer and Pinot Gris offer refined showcases of the individual varietal characteristics.

## Making wine in Geelong through curiosity and practice

### 8. Lethbridge

A little over an hour southeast of Melbourne, Lethbridge is located in the Geelong wine region, but is 30 km north of the centre, and a microclimate away in the Moorabool Valley. Owners and winemaker Ray Nadeson and Maree Collis explained the valley is strongly influenced by the cold winds from the Antarctic, while the peninsula is warmed by the easterly winds off Port Phillip Bay. Although it is a cool climate location, the sunshine was strong, and before I went to help with harvesting the Chardonnay vineyards spread out in front of the winery, I put on sunscreen and a hat. With a dry harvest season the grapes were very small and very ripe, resulting in a small yield. I am looking forward to tasting the wine they produce.

After enjoying a lunch made by Marie around the table with the harvest crew, Ray gave me a tour of the winery. Lethbridge uses grapes from a variety of sources, such as Great Western and King Valley, including rare grapes such as Sagrantino and Refosco. When I asked Ray why the variation, he said “in winemaking I always like to explore. Enjoyable winemaking is not just about creating a consistent wine, but curiosity about what is possible. I need that stimulus – they support each other.” In one corner of the winery was a small pottery bowl full of Nebbiolo skins that had been there for two years, part of Ray’s ongoing search. They built the winery themselves from straw and mud, which helps to maintain a constant temperature to provide excellent conditions for fermentation.



## PICK UP WINE

CODE  
9611



**Voyager Estate**  
**Chardonnay**  
**2011(S)**

Region: Margaret River,  
Western Australia  
Variety: Chardonnay 100%  
Alc. 13.3%

RRP ¥5,000

CODE  
9837



**Picardy**  
**Pinot Noir**  
**2013**

Region: Pemberton,  
Western Australia  
Variety: Pinot Noir 100%  
Alc. 13.5%

RRP ¥4,800

CODE  
9818



**Delatite**  
**Estate Pinot Noir**  
**2013(S)**

Region: Upper Goulburn  
Victoria  
Variety: Pinot Noir 100%  
Alc. 13.0%

RRP ¥3,500

CODE  
9599



**Lethbridge**  
**Great Western Shiraz**  
**2014(S)**

Region: Great Western,  
Victoria  
Variety: Shiraz  
Alc. 14.5%

RRP ¥3,950