



フェルトン・ロード（ニュージーランド南島、セントラル・オタゴ）

ワールドクラスのハンドクラフトワイナリー —— フォーカスを定め、最善を尽くす ——



FELTON ROAD

ヴィレッジ・セラーズ30周年記念の特別企画「生産者に聞く」。第2回は フェルトン・ロードのオーナー、ナイジェル・グリーニングと醸造家ブレア・ウォルターです。ニュージーランド南島セントラル・オタゴで最初の商業用ワインが造られたのは、わずか30年前。その4年後、スチュアート・エルムズが現在のフェルトン・ロードの土地を購入し、その後フェルトン・ロードが世界最高レベルの評価を得るまでにさほど時間はかかりませんでした。ナイジェルとブレアが、ワールドクラスのワイナリーを創り上げるまでの「最善を尽くす」こだわりが、セントラル・オタゴの地を背景に生き生きと伝わってきます。

（聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年5月）

■ 醸造家 ブレア・ウォルター(Blair Walter)

ニュージーランド北島ワイカトの農家で育ったブレアは、父親がパイロットとして飛行機で肥料散布事業をしていた影響で、子どもの頃から農業と空を飛ぶことが大好きだった。しかしパイロットになるためには空軍に入隊せねばならないことから、断念。南島クライストチャーチのリンカーン大学農学部へ進学する。そこでワインへの好奇心が深まり、大学院に新設された1年間の醸造・栽培学修士課程に進む。クラスで最年少のブレアがラボ・パートナーを組んだのが、ワインにのめり込んでいた熟年のスチュアート・エルムズである。



2人は卒業後の再会を約束して、エルムズはブドウ栽培に理想的な土地を探すためにセントラル・オタゴへと向かい、1992年、希望に叶う土地をパノックバーンに見つけた。クロムウェルから畑へと続く道の名前でもある「フェルトン・ロード」の畑はこうして誕生した。

その間、ブレアはニュージーランド、オーストラリア、ナバ・ヴァレー、オレゴン、ブルゴーニュでヴィンテージを経験する。畑でブドウが実になると、エルムズはブレアに連絡をとり、1996年、ブレアはフェルトン・ロードに参画した。ブレアはワイナリーの設計やビジネスプランの作成にゼロから取り組み、海外での経験を元にしてファインワインを造るために必要不可欠な条件を着々と整え、今日に至る。ワインメイキング以外では、40歳でパイロットの資格を取得。また持ち前の機械への興味が高じて、ワイカトの実家の車庫に何年も眠っていた家族の最初の車、メッサー・シュミットのバブルカーを自分で修理した。

■ オーナー ナイジェル・グリーニング(Nigel Greening)



オーナーのナイジェル・グリーニングを一言で紹介するならば「フェルトン・ロードのワインが好きなあまりワイナリーを購入した人」と、ブレアは言う。しかし、マーケティング・スペシャリストの英国人がなぜ地球の正反対に位置するニュージーランドへ、しかも世界最南端のワイン産地セントラル・オタゴまではるばるやって来たのか。

ナイジェルの尽きることのない、わくわくするような話から、彼にとってフェルトン・ロードとはつまり夢であり愛してやまない2つのこと—好きなワインを好きなニュージーランドで造る—を具現化した結果であることが分かる。

ナイジェルは1998年、ついにフェルトン・ロードにほど近い、2つの川が交差する川辺に突き出たコーニッシュ・ポイントの土地を購入した。そしてフェルトン・ロードのエルムズに教わりながらブドウ栽培を始め、2000年にエルムズがフェ

ルトン・ロードの売却先を探していると聞くと、すぐさま手を挙げた。

自らの所有するコーニッシュ・ポイントとフェルトン・ロードの畑・醸造所・醸造家(ブレア・ウォルター)という組み合わせがナイジェルの夢を早々に叶えたわけだが、その後フェルトン・ロードが急成長したのは、ナイジェルの強靱な忍耐力とヴィジョンがあったからこそである。

フェルトン・ロード設立当時とその後

初めて販売されたセントラル・オタゴのワインは1987年産のリースリングだった。オタゴのパイオニアたちは当初、ピノ・ノワール、カベルネ、シラーなど様々な品種のクローンや台木を植えていた。しかしエルムズがブドウを植え始めた1992年には、セントラル・オタゴに最も適した品種はピノ・ノワールであると広く知られるようになっていたので、彼はフェルトン・ロードでピノ・ノワール、シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランの栽培を始めた。

ブレア——自分がセントラル・オタゴに来た1996年にはブドウ栽培面積はわずか200haだったが、20年後には2,000haにまで広がった。今でもオタゴには新しい畑が増え続けているが、グラン・クリュと称されるような限られた場所は誰かがすでに所有している。オタゴの栽培面積の8割はピノ・ノワールで、ピノ・グリ、リースリング、シャルドネと続いている。

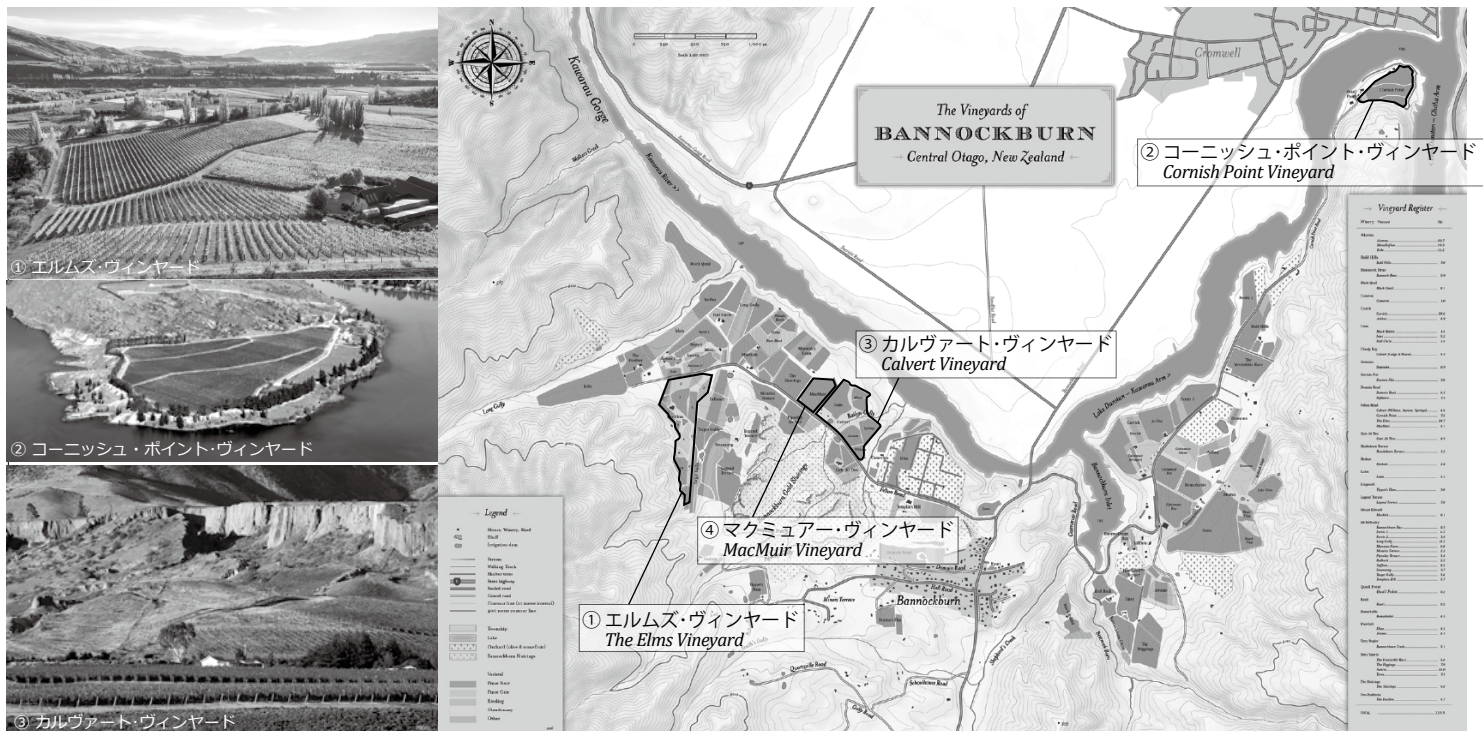
ナイジェル——2000年にフェルトン・ロードのオーナーになったその夜、ブレアと一緒にビールを飲みながら、フェルトン・ロードの今後について2人で10年計画を書き上げた。ワイナリーは稼働効率のよいサイズであると同時に、我々がハンドクラフトワインの生産者でいられるくらい小さな規模である必要もある。生産量は年間400樽、12,000ケースと決めた。

それから10年後、再び将来の計画を話し合おうとしたら、なんとブレアは10年前のその同じ紙をテーブルに置いた。我々は当初の目的を達成し、その後もプランを変える必要はないと感じたわけだ。それまで通りに続けていくだけだね。

ブレアは、畑とワイナリーでの20年以上にわたる取り組みについて語る。

◆ **畑での25年** フェルトン・ロードを設立した当時、ニュージーランドではさまざまなクローンと台木を買うことができたので、エルムズはいろいろと試みた。当時、オタゴではまだフィロキセラは生息していなかったため、自根で樹を植えたものもあった。長年かけて、フェルトン・ロードのクローンは、多様性に富む面白いものとなった。最も気に入ったクローンが2つ、二度は植えなかったものが2つ、その他6-8種のクローンは複雑味を加えてくれる。オーケストラの交響曲を聴くのと同じで、いくら好みであっても2つのクローンだけでは木管楽器だけを聴いているようなもの。より幅広いクローンの組み合わせにより、深み、複雑さ、繊細さが生み出される。

農地は生きる生態系そのもの。畑での作業は自分たちの価値観やスタイルに合致するやり方で取り組んでいる。有機栽培は自分たちが目指す品質のワインを造るためにやるべきと思うからやっているのであって、宣伝のためではない。ワインラヴァーは生産者がそうすることを当然と思っているから、有名な畑がパイオダイナミックでないと知ると、むしろ驚く。パイオダイナミックは、自分たちにとって畑の環境を整えていく上でより積極的、活動的に対応できるツールの一つと位



セントラル・オタゴ、バンノックバーン地区とフェルトン・ロードの畑

置づけている。

25年経つと当然ブドウの個性も変わるし、畑とその変化をいかに表現するかについての我々の知識も深まっていく。自分はこれを「心地よい成長」と呼んでいる。植えつけ当初はブドウにとっても新しく厳しい環境で、氷河によって形成された川、乾燥した気候、真夏の長い日照時間、収穫時期の寒い夜などに強制的に晒される。年月が経つと、ブドウは環境にすっかり溶け込み、また我々自身もブドウ樹と対話できるようになる。一般的に、ニュージーランドの果実は強い品種特性と冷涼な夜間のインパクトによって風味が凝縮し、時には強すぎるとも言われる。しかし、樹齢が高くなると果実味は落ち着き、丁寧に育てればその土地らしさ、ミネラルリティを表現できるようになる。それは果実を通じてワインに現れ、より緻密、複雑さ、フィネスが備わる。フェルトン・ロードだけではなく、15-25年前に植えられたオタゴの他の畑でも、樹齢が高まるにつれ、ワインには複雑さが現れている。

◆ **ワイナリーでの20年** ワイナリーの設計に際してはブドウの質と個性をワインに取り込むため、果実をできるだけ優しく扱い、醸造における出来る限りの介入を避け、自分が世界の銘醸地で経験した最良の方法を取り入れ、その土地と樹齢からもたらされる複雑さを表現するように努めた。

各地で様々なことを学んだが、ブルゴーニュでは多くの蔵元で何世代にも亘って家族が従来通りのやり方を継承していた。ワイナリーで余計な手間をかけることのない、シンプルかつ伝統的なやり方は尊敬に値する。ニューワールドでは何もないところから始まっているため、フェルトン・ロードが経験するのと同じ課題に一つ一つ取り組んでいた。特にオレゴンは多くのワイナリーが、我々同様、年間生産量10,000-15,000ダースの規模だったので、最も多くの影響を受けた。

ワイナリーでは、これまで大きな変更はしていない。この13年間、すべて自生酵母で自然発酵させている。セラー内に棲みついている健康的な酵母とフェルトン・ロード特有の果汁が個性を生み出す。

ピノ・ノワールは3割を新樽で熟成している。オーク樽は21年間、ブルゴーニュのダミー社製のものを使用している。同じメーカーの樽を使うことは、フェルトン・ロードのスタイルを一貫して維持するためにも大事なことである。樽の焦がし度は、ソフトで繊細なメディアムトースト。昨年11月にブルゴーニュでダミー社の人たちと一緒に食事をしたが、彼らは長年の付き合いから我々がオーク樽に何を望んでいるかをよく理解している。

フェルトン・ロードのよいシャルドネにとって、樽は敵。果実に閉じ込められた、畑がもたらすミネラル感と塩っぱさを引き出すため、フェルトン・ロードではシャ

ルドネに旧樽しか使わない。その結果、樹が若い時は芳醇な果実が表現され、樹齢が高まるにつれスパイスやいくつものアロマの広がりが出てくる。現在、フェルトン・ロードではピノ・ノワールが7割、シャルドネが2割、ドライとオフドライ・リースリングが1割を占める。

◆ **セントラル・オタゴにおける気候変動** 地球温暖化の課題の一つは急激な気候変動だが、それはセントラル・オタゴでは昔から起きていることなので、我々にとっては変化というほどではない。最低気温は年々上昇し、それは畑の植物の成長サイクルに影響している。冬は以前ほど寒くなく、オタゴの水力発電用ダムが凍ることもこの数十年ない。昔は冬にはアイススケートやカーリングが盛んだったけれど、その機会も少なくなった。芽吹きが時期が早まり、収穫も過去に比べて2-3週間早まった分、ヴィンテージが天候不順の影響を受けることは少なくなった。とはいえ、今年(2017年)は非常に寒く、春の開花と結実の不良に夏の天候不良が重なり、収量は3割落ち込み、2007年以後の不作となった。

さらに高まる評価

今年3月、世界のトップクラスの酒類業界関係者(マスター・オブ・ワイン、ソムリエ、買い付け業者、ワインエドューケーター、ジャーナリスト)200人以上が投票する“Drinks International”誌主催の「賞賛すべきワインブランド(The World's Most Admired Wine Brand)2017」で、フェルトン・ロードは13位にランキングされた。ナイジェルとブレアは、極めて小さなブランドでまだ歴史も浅いワイナリーに対するこの評価に戸惑いながらも、謙虚に受け止めている。

ヴィレッジ・セラーズがフェルトン・ロードのワインを取り扱いたいと最初にワイナリーを訪ねたのは1999年9月。まだ10代前半の娘二人を連れ、ニュージーランドへスキーに行った時だった。子供たちをスキー場に残し、車で1時間ほどのフェルトン・ロードを訪ねると、若いブレアが畑と一部完成していたワイナリーを案内してくれた。彼は、フェルトン・ロードは売りに出されていて、誰にワインを輸出するかはオーナー次第と語った。急いでスキー場に戻る途中、スピード違反でつかまり悪い予感がしたものの、ヴィレッジ・セラーズを選んでくれたナイジェルとブレアには深く感謝している。

(リチャード・B・コーエン、中村芳子(ヴィレッジ・セラーズ 創業者・オーナー))



Felton Road (Central Otago, New Zealand)

‘Focus’ and ‘patience’ — the secrets to creating a world-class winery.

FELTON ROAD

To celebrate 30 years in the wine industry, we are creating a series on wineries with which Village Cellars has a long history. Felton Road, the subject of our second story, offers a modern perspective on a traditional industry. 30 years ago the Central Otago region was producing its very first bottle of commercial wine. Stewart Elms was 4 years away from identifying and buying the block of land that would become Felton Road. In what seems a very short time Felton Road has achieved well-deserved international recognition at the highest level. Their story, embedded in the Central Otago landscape, and as vibrant and tasty as their wines, makes a great case study of applying ‘best practices’ in setting up a world-class winery.

(Interviewer: Dion Lenting (Kiwi Copy) May 2017)

VC & Felton Road background

Yoshiko Nakamura tells the story: “Our first visit to Felton Road to see if we could distribute their wines in Japan was made on our one and only ski trip to NZ with our children. We left the girls at the ski slope and drove to Felton Road. Young Blair showed us around the vineyards and said that the vineyards and winery were on the market and that the new owner would be choosing the distributors. Happily, Nigel and Blair chose VC to represent Felton Road in Japan. Hurrying back to the ski slope to join our girls, we were stopped for speeding by a cheerful policeman who issued us a ticket and advised us that we could ignore paying the fine, but if we did so we would be in trouble if we were stopped on a subsequent trip to NZ! The fine was worth the visit so we paid, and we have been back many times over the past 17 years with no further encounters.

The Felton Road personalities

■ **Blair Walter** Raised on a farm in the Waikato in the New Zealand’s North Island, Blair’s early loves were agriculture and flying (in addition to being a farmer, his father was also a top-dressing pilot). Eschewing the only career path for pilots through the air force, he studied agriculture at Lincoln University, where post-graduate his growing interest in wine saw him accepted into the new one-year diploma in winemaking and viticulture. The youngest in the class, his lab partner was Stewart Elms, a mature-age student who was expanding on his deep interest in wine. Promising to keep in touch with their studies completed, Stewart’s research for ideal wine growing sites led him to Bannockburn in Central Otago, where he bought land and began planting vineyards at Felton Road in 1992.



Blair meanwhile, worked vintages around the world, in New Zealand, Australia, Napa Valley, Oregon and Burgundy. As Stewart’s vineyards came into production, he contacted Blair, who joined him on the ground level of setting up the winery and the business. Blair has been at Felton Road ever since, applying the many lessons he learnt around the world to perfecting the making of fine wine. Outside the winery, Blair finally got his pilot’s license when he turned 40, and applies his interest in all things mechanical to restoring a Messerschmitt bubble car that was his family’s first car, long relegated to resting in the barn in the Waikato.

■ **Nigel Greening** As Blair puts it succinctly, Nigel is “The man who loved the wine so much, he bought the winery.”

So how did this marketing specialist from England end up at the opposite end of the world in its southern-most wine region? Felton Road is the coming together of two of Nigel’s passions, wine and New Zealand, which

through endless colourful stories saw him move to New Zealand, do a deep dive into the winemaking and viticulture, culminating in 1998 in buying land and started developing a vineyard at Cornish Point, applying the lessons learnt by Stewart Elms up at Felton Road. In 2000, when he heard that Stewart was looking to sell, he took the short cut to full production, buying Felton Road and combined it with Cornish Point. His extraordinary patience and vision are at the heart of the Felton Road’s meteoric rise.



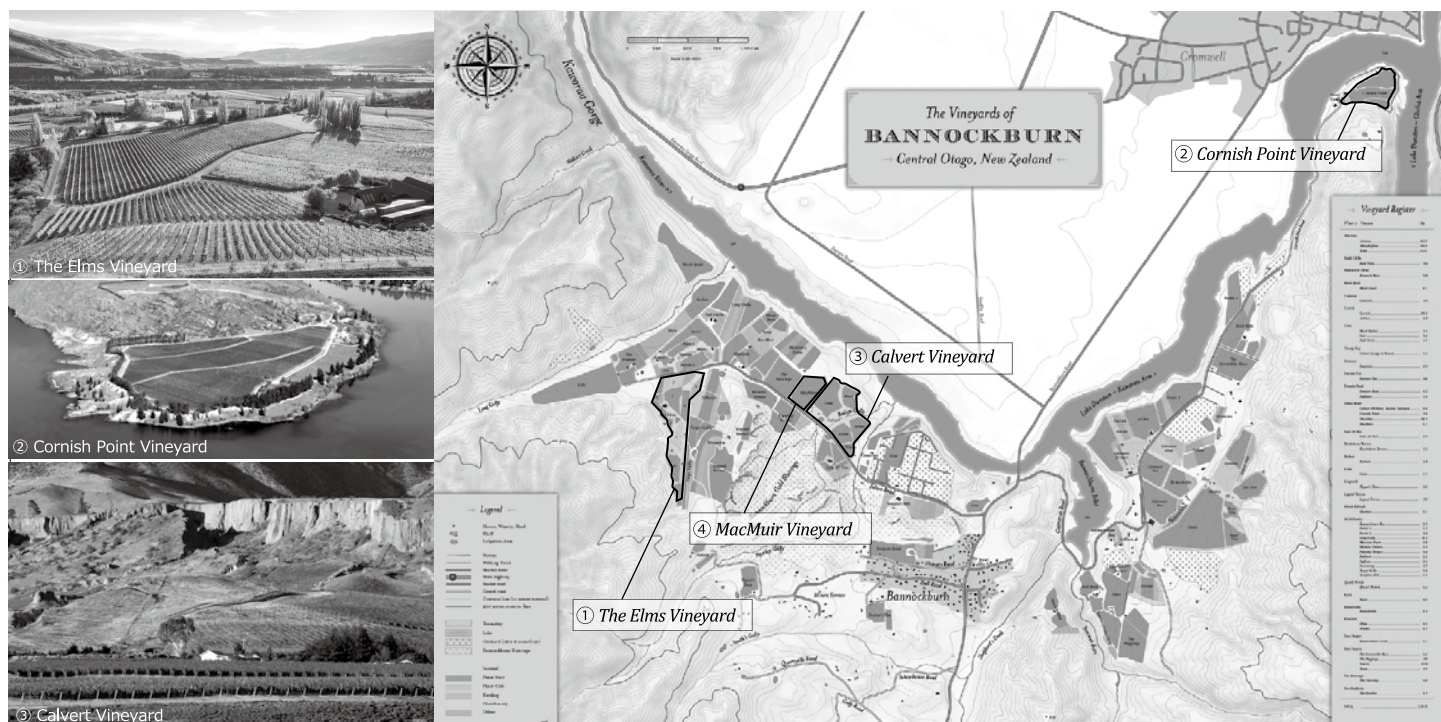
Setting the scene

In 1987 the first commercial wine, a Riesling, was produced in Central Otago. In the early days the pioneers planted a diversity of clones and rootstocks of different varieties, including Pinot Noir, Cabernet, and Shiraz among others. By the time Stewart Elms began planting in 1992, it was becoming clear that Pinot Noir was the most suitable variety for the terroir, and he planted Pinot Noir, Chardonnay, Riesling and Sauvignon Blanc. Blair says: “When I started in Central Otago in 1996 there were only 200 hectares of vineyards under cultivation. 20 years later there are 2000 hectares. There are still new vineyards being planted, but the small pockets of Grand Cru sites and obvious terroir have all been snapped up. In the region, 80% is Pinot Noir followed by Pinot Gris, Riesling and Chardonnay, and small plantings of various other varieties.”

Nigel says: “On the evening that I took over ownership in 2000, I sat down with Blair over a few beers and on a piece of paper we drew up a 10-year plan for Felton Road, of what we wanted to do and be in 10 years time. The winery had to be an appropriate size to be economic, yet small enough that we could still handcraft wine. We settled on a 400 barrel/12,000 case capacity. 10 years on we sat down again and incredibly, Blair pulled out the same piece of paper. We felt we had achieved our objectives, and didn’t need to change the plan for the next 10 years. Just roll it over.”

25 years in the vineyard

Blair explains: “In New Zealand at that time (Felton Road was established) there were a wide range of well-considered clones and rootstock commercially available, and Stewart experimented with what worked. As there was no phylloxera in Otago at that time, several clones were grown on their own rootstock. Over the years we have very good and interesting clonal diversity – you could say that there are two we favour over others, two we wouldn’t plant again, and 6 to 8 other clones that add to the complexity. It’s like listening to a symphony orchestra playing – if you limit yourself to the two favourite clones, you still end up with only the woodwind section, no matter how well they play. So the wider mix gives you the depth, complexity and subtlety.”



The Vineyards of Felton Road in Bannockburn

For us a farm property is a living ecosystem, and we work in a way that is consistent with our values and style. Organic is simply something that we can and should be doing. For the high quality wines we are aspiring to make, it is the only way. It is not something we advertise. Rather, it is something that wine lovers expect of us – they are genuinely surprised when they find out some famous vineyard or other is not biodynamic. How we approach it is we see Steiner (i.e. biodynamics) as a tool in the cupboard, that enables us to take a more active and positive approach, adding to our care of the vineyard environment.

Naturally, the character of the fruit has changed over the 25 years since the first vines were planted, our knowledge of the vineyards and how to express it has deepened. I would characterize it as 'comfortable growing.' When the vineyards were first planted, it was a new and harsh environment for grapes, with glacially fed rivers, a dry climate, extended sunshine hours in mid-summer, cool nights in the harvest season, and the vines were imposed on this landscape. Now they are settled into a comfortable role in the landscape, and we can engage in a conversation with the vine. It is seen in a change in the wines over time, this comfort is expressed in subtle characters, detail, and accuracy, reflective of the place.

Generally, New Zealand fruit is intense, showing strong varietal characteristics and the impact of cool nights, and are sometimes seen as too fruity. As the vine matures they become less fruity, and with good farming you get a greater expression of place, of minerality. It shows through in fruit and wines that are detailed, complex, with finesse, much like more expensive Burgundies. It is not only us – the other vineyards in the region that were planted 15 to 25 years ago show the same growing complexity in their wines."

20 years in the winery

"In setting up the winery, we looked to be very gentle in both handling of the fruit and intervention in the winemaking, applying best practises from my experiences working and enjoying great wines around the world to bring out the quality and personality of the fruit, always striving to showcase the complexity of the terroir and age of the vines.

From each area I learnt a lot. In Burgundy, many of the wineries had been in the family for generations, and they just did things the way they always had. They practiced a traditional hands-off approach in the winery, a simple respectful approach to winemaking. In the New World wine regions, they were establishing themselves from scratch, so were tackling the same challenges we

would at Felton Road. Oregon in particular was the biggest influence, as many of the wineries were of a very similar size, producing 10-15,000 cases a year." Over the years, we have only made subtle changes in the winery. We rely 100% on natural yeast for fermentation, and have done so for 13 years now. A healthy house yeast with a unique must is part of what makes us different. For Pinot Noirs we use 30% new oak. Since we started making wines we have only worked with one oak supplier for 21 years, the Damy household in the heart of Burgundy. This consistency is important for our house style. We use a medium toast that is soft and subtle. Just last November I sat down to dinner with them in Burgundy. They know what we like and it is a good long-term relationship. For a well-made Chardonnay, oak is the enemy. We use only old oak to allow the minerality and saltiness of the terroir captured in the fruit to show through. The resulting fruit is lush, appealing and fruity when young, developing nuances of spice and aromatics as the vines age. Today we produce 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Riesling, Dry and an Off-dry.

Climate change in Central Otago

"One of the key associations with global warming is highly changeable weather, but that has always been the case in Central Otago, so for us it is more of the same. The base temperature has risen over the years, and it is reflected throughout the growing cycle. The winters aren't as cold as they used to be, seen in the locals who remember the local hydro dams freezing in decades gone by. The ice skating and curling in winter isn't what it used to be. So bud burst is earlier, and harvest 2-3 weeks earlier, which is a good thing, because we are having less marginal vintages. In fact, this year was a cold year with yields down 30%, is the first short harvest we have experienced since 2007. It was the culmination of a year with poor flowering and fruit set, and unsettled weather mid-summer.

The accolades continue

Among the many accolades Felton Road has received, just this year they were named Number 13 Most Admired Wine Brand in the World by Drinks International who polled more than 200 of the world's top masters of wine, sommeliers, commercial wine buyers, educators and journalists. Nigel and Blair say they are bewildered and humbled by the selection, as they are by far the smallest brand, and the most recently established winery to make this prestigious list.