



ルーウィン・エステート（西オーストラリア州マーガレット・リヴァー）



LEEWIN ESTATE

銘醸地に新しい価値を創り出したパイオニア

―― 長期的展望と目標を支える家族経営の理念 ――

弊社創立30周年にちなみ、長期に亘って取引を続けてきた生産者に直接インタビューするシリーズ「生産者に聞く」、今回はルーウィン・エステートです。創業者であるデニス＆トリシア・ホーガン夫妻とその子供で現在、共同最高経営責任者を務める長女のシモーヌと弟のジャスティン。インタビューでは、デニス・ホーガンとシモーヌ・ホーガン＝ファーロンに1972年のワイナリーの立ち上げから今日までの道のりを聞きました。

（聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年8月）

今やオーストラリアを代表する銘醸地となった西オーストラリア州マーガレット・リヴァー。1972年に設立されたルーウィン・エステートはこの地に最初に創設された5つのワイナリーのうちの1つで、地域の中心的存在としてワイン産業を推進してきました。

デニスが面白おかしく語る「ルーウィン、始めの一步」の心温まる話を裏打ちしているのは、創業以来一貫して変わることのないプロフェッショナルリズムと完璧を求める姿勢です。ホーガン家が所有する牧場の土地の可能性を最初に見出したロバート・モンダヴィの指導の下、一家は成功の鍵となるものを当初から見定め、それらを長期的な展望と目標のなかで表現してきました。

初リリースの1978年ヴィンテージの後、1981年アート・シリーズ・シャルドネは、1982年英国Decanter誌による国際的なブラインド・テイスティングで最高評価を獲得、ルーウィンのワインは突然国際的な注目を集めます。ルーウィン・エステートのサクセス・ストーリーの始まりです。



ルーウィン・エステートの誕生とコンセプト

デニス ― マーガレット・リヴァーで初めてモンダヴィに会ったとき、自分はワインのことは何も知らなかったし、実際、飲んだこともほとんどなかった。モンダヴィはそんな私に「ロールス・ロイス」級の教育を施してくれ、彼のワイナリーや畑を見にナバ・ヴァレーへも行った。ルーウィン・エステートはマーガレット・リヴァーで5番目に始まったワイナリーで、当時参考になるワイナリーは少なく、それに皆、規模がとても小さかった。モンダヴィももとの品種がうまく育つか分らなかったもので、最初はいろいろな品種を植えてみたが、何年かして樹が育った時点でいくつかの品種は引き抜き、シャルドネとカベルネをもっと植えることになった。

我々は世界最高ランクのワインを造るという目標を掲げていたので、次の課題は世界最高のワインを造っていることを伝えること、つまり適切なマーケティング戦略だった。そこで我々は「ファインワイン、フード＆アート」をルーウィン・エステートのコンセプトとした。フードとアートはワインを補う大切な要素で、ルーウィンにとって、非常にうまく機能した。

マーガレット・リヴァーの発展とワイン産業

デニス ― パースに住んでいて最初にサーフィンをしにマーガレット・リヴァーに来た時、ここはほとんど未開の地（アウトバック）といった様子で、道路も砂利道だった。我々がブドウ樹を植え始めた頃、ワイナリーは僅か5つしかなかったが、お互い仲が良かったし、皆マーガレット・リヴァーは世界最高のワインを造れるはずと思っていた。

それから瞬く間にマーガレット・リヴァーは「オーストラリアで過去30年に最も急成長した田舎町」となった。現在、ワイナリーは220軒、そのうちの18軒が全体の80%を生産し、最初に設立された5つのワイナリーは相変わらず健在で知名度が最も高い。マーガレット・リヴァーのワイン生産量は全オーストラリア全体の3%にも満たないが、プレミアム・ワインの20%以上がここで生産されている。マーガレット・リヴァーは今年50周年記念を迎え、盛大なお祝いをしたところだ。

シモーヌ ― マーガレット・リヴァーのワイナリーは今も多くは家族経営で、長期的な展望、情熱、ワイン産業に積極的に関わろうとする気概があります。ワインという事業において家族は非常に重要な役割を担っています。

マーガレット・リヴァーは、若く、大胆で勢いのある醸造家たちを魅了してやまない憧れの地。今ここには協力しあうことのできる大きなコミュニティがあって、ワインメーカー達は、定期的に集まっては樽から試飲してお互いに学び、補い合い、成長しているのだと思います。誰もが偉大なワインを造ることに心を砕いているので、皆が協力的で、エネルギーに満ちた素晴らしいコミュニティです。このように小さな産地が、量的にはオーストラリアワインのごく一部とはいえ、質の高いワインを送り出す銘醸地として認識されていることは本当に大きな喜びです。

ヴィンヤードでの実践とルーウィンのアプローチ

シモーヌ ― モンダヴィは彼のもっている専門的知識を駆使し、マーガレット・リヴァーに最も適すると考えられる品種を植えました。私たち自身、畑の地勢や気候、土壌に対する理解を深めることで、すべてが少しずつ良くなってきました。途中いくつかやり方を変えたことはありましたが、設立以来、根本的な変更はありません。最初から方向性が正しかったのです。私たちは本当に恵まれていたと思います。

ルーウィンのシャルドネの樹の多くは、一つの房に未熟な小さな実と黄金色に完熟した実が混じるジンジン・クローン（メンドーサ・クローン）で、小さな未熟な粒がワインに自然な酸をもたらします。昨年、新たに20h植え付けました。どのように育つか見るため少量のクローン95も使いましたが、大半はジンジン・クローンです。カベルネは「ホートン・セレクトション」（スワン・ヴァレーのホートン・ワイナリーで選抜された樹）からの様々なクローンを植えています。当初はゲヴェルツトラミネールも造りましたが、今はありません。リースリング、ソーヴィニヨン・ブランに加え、1999年からはセミヨン、ソーヴィニヨン・ブランブレンドを「シブリングス」シリーズとして始めました。

シラズは早い時期から栽培していた品種の一つですが、植え付けた土地がシラズに適するタイプではありませんでした。白い石英の土壌で、日光が反射しブドウが焼けてしまったのです。接ぎ木を施し、現在、そこは最高質のソーヴィニヨン・ブランが実っています。



① ロバート・モンダヴィ（左）とデニス・ホーガン ② ホームヴィンヤード ③ ワイナリーのテイスティングルーム ④ ルーウィン・コンサート

シラーズは適した土地を見つけるまで生産を止めていましたが、ルーウィンのホーム・ブロックから約15kmほど内陸に入った所に、日中温かく、夜は涼しく、自分たちが求めるスタイルのシラーズを生み出す土地を見つけました。2000年、10年ぶりに「アートシリーズ・シラーズ」をリリースしました。以前のものとはかなりスタイルが異なり、スパイスとエレガンス、きれいなベリーの実果の特徴を備えた美しいストラクチャーがあります。魅力的な芳香を湛え、カベルネよりも軽やかで、アートシリーズのラインナップにきれいに収まっています。ちょうどこの頃、先住民族アボリジニーのアート・コミュニティが始まっていたので、シラーズのアートシリーズは全ヴィンテージ、アボリジニーのアートワーク・ラベルを貼っています。アートシリーズのアートはそのワインや造られた土地についてと同様に、オーストラリアン・アートについても多くを物語っているのです。

白ワインに関しては、適した場所に適した品種が植えられ、当初から上手くいっていました。引き続き学ぶことはあるものの、スタイルはほとんど変えてきませんでした。赤ワイン向上プログラムは試行錯誤を繰り返しながら素晴らしい方向に向かいました。2002年、カベルネ・ソーヴィニヨンシャルドネに匹敵する質に引き上げるための取り組みをすべてワインメーカーたちに任せました。畑では収量を抑え、区画を選んでより細分化し、ブドウの房が陽に当たるようキャノピー・マネージメントを施しました。品種特有の複雑なキャラクターをより表現するため、ブドウ樹に僅かにストレスを与え、粒の小さい実がなるように手入れしました。醸造過程では酸素を多く取り込むよう、より小さな開放型発酵タンクでの発酵に切り替えました。またオーク樽をより洗練されたものにする事で、ソフトなタンニン、一層のエレガンスとバランス、余韻の長さが得られるようになりました。

オーク樽の選択と取扱い

シモーヌ —— 人的介入を減らし、果実の純粋さを保持しようとする、使用するオーク樽は大きな意味を持ちます。私たちは当初、全く新しい産地だったので、フレンチオーク樽の選択をコントロールしにくかったのですが、今では我々と取引のある樽メーカーは、ルーウィンのように高い評価を得ているワイン造りに喜んで関わり、ワイナリーでサンプリングを行なって醸造家が望むことを理解すべく、フランスから頻繁に訪ねてきます。ルーウィンの醸造家たちも以前にも増してフランスを訪れて産地の森に入り、樽の選択を見て、樽メーカーとより協力的に仕事をするようになりました。ルーウィンでは主に8社の樽を使っていますが、最大で24社と取引をしています。樽を常に試験的に使いながら、異なる樽が生み出す複雑さが品種によってどのような影響を与えるか見えています。

キメの細かさ、樽を焦がす程度、ボルドー産とブルゴーニュ産どちらのタイプか、それらすべてがワインに影響します。そのうえ収穫してワイナリーに持ち込まれる果実はロットごとに異なります。アートシリーズ・シャルドネであれば、ブドウは28のロットに分けて摘み取られ、ワイナリーに持ち込まれると、ブドウの特徴に合わせてそれぞれ樽が選ばれます。アートシリーズに向けられるブドウは驚くほど果実味に溢れて力強く、100%フレンチオークの新樽で11ヶ月の熟成を要しますが、プレリユード・シャルドネは1年使用の旧樽で9ヶ月の熟成で、比べると軽やかで早飲みに向くタイプです。ブドウのスタイルごとに使う樽も異なります。

ブドウの樹齢がワインとワイナリーに与えるインパクト

デニス —— ブドウ樹が成熟したことで、ワインははるかに繊細で、より親しみやすい味わいになった。また我々もブドウをいつ摘み取るか、ワインはどう取扱うか、自分たちの土地についても多くを学んだ。今ではルーウィンのワインは90点以上、ときには100点の評価を得ることもあるが、それはどんな些細なことでも年とともに少しずつ蓄積してきた知識があるからだ —— 今の自分の方が20年前の自分よりマシと思うことと同じだ。とはいえ、ブドウ樹はこれまでにないほど深くまで根を張っていて、ブドウ樹の一部はそう遠くない将来、植え替えなければならない段階に近づいている。

シモーヌ —— 新たに植え付けをするもう一つの理由は、何らかの自己保険といったものです。実際にはブドウ樹が年を重ねてどう変わるのかよく分かりません。古木は今も素晴らしい実をつけます。しかしアートシリーズ・シャルドネのブドウ樹の近くに機械収穫用の機材を持って行くことは決してありません。若木だった頃と比べるとはるかに脆いので、今ではすべて手摘みしています。アートシリーズ・シャルドネに向けられるブロック20は収穫スタッフ75人で3時間かけて、摘み取っています。

スクリューキャップとアートシリーズ・ラベル

デニス —— 2004年、スクリューキャップとコルクと半々に瓶詰めしてテストした結果、翌2005年には迷わず全てをスクリューキャップに切り替えた。何年もの試験を重ねた結果、ルーウィンのワインの品質が安定し、長命であるための最善の方法はスクリューキャップだと確信したからで、これは品質保持の観点からの決定だった。

フラグシップとなるワインのラベルをアート作品を使ったものにする、と決めた時、今ではオーストラリアを代表するシドニー・ノーランやジョン・オルセンなど当時気鋭のアーティストに依頼した。初めは「自分はコマーシャル・アーティストじゃないよ」と言った画家たちもルーウィンのワインを見ると、喜んで協力してくれた。「アートシリーズ」のラベルに使ったアート作品はすべて保管している。ルーウィン・エステートでは現在、150のオリジナル作品を所有し、設立時に樽の貯蔵庫だったスペースをアートギャラリーにして、それらを展示している。

シモーヌ —— ヴィレッジ・セラーズは、世界の果てのような辺境地にあるルーウィン・エステートとそのワインを日本のワイン愛好家に紹介すべく、自分たちと同じように長期の展望を持って、メッセージを伝える努力してくれています。私たち同様、家族経営のヴィレッジ・セラーズは、ルーウィンの素晴らしいパートナーです。

ルーウィン・エステートはヴィレッジ・セラーズが創業以来、最も長期に亘り、取扱ってきた生産者です。ワインの質は大前提、その上で都市から遠く離れた産地に消費者を引き寄せ、ワインを売るためにトップレストランを併設し、コンサートを催すなど30年以上前から継続される精力的な活動は、まさに明確なヴィジョンがあってこそ。毎年、必ず来日してくれる数少ない生産者の一つでもあります。



Leeuwin Estate (Margaret River, Western Australia)



LEEWIN ESTATE

To celebrate 30 years in the wine industry, we are creating a series on wineries with which Village Cellars has enjoyed a long history. For our third story we talked with Leeuwin Estate. Established in 1972, it is one of the five founding wineries in the Margaret River region of Western Australia, which today can lay claim to being the premium winegrowing region in Australia, with Leeuwin Estate firmly established as its heart and driving force.

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

Today, Leeuwin is run by second-generation co-CEOs Justin Horgan and Simone Horgan-Furlong, the children of the founders Denis and Trisha Horgan. Talking with Denis and Simone for this story is an interesting experience. Underneath the warmth and Denis's 'taking our first step stories' is a professionalism and commitment to perfection that hasn't wavered since their founding. From the beginning, under the mentorship of Robert Mondavi who first recognized the winegrowing potential of their land, they identified the keys to long-term success, expressed in their vision and mission, and embraced it with a passion in everything they do. A large part of this is down to the passion and long-term vision of being a family business. Leeuwin enjoyed its first vintage in 1978, and was thrust into the international spotlight when Decanter Magazine gave its highest recommendation to the 1981 Art Series Chardonnay in an international blind tasting. The Leeuwin story was truly on its way.



On starting out

Denis — "When I first met Mondavi I knew nothing about wine. In fact I hardly ever drank it. And he gave me a Rolls Royce education in it. I went over and had a look at his property. We were the fifth starting winery in Margaret River, so there weren't many others to judge by, and the others were very small in any event. We planted out a number of different varieties on the property, because he wasn't sure which would work. And as they grew up you took some of them out, and we planted more Chardonnay and Cabernet.

I suppose what we set about (to do) was produce wines that rank with the best in the world. Then the next challenge was you can make wines that are the best in the world, but it's no use if no one recognizes you, if you haven't got a marketing strategy. So we decided we were about 'Fine Wine, Food and Art.' Both of those factors complemented the wine, and it has worked extremely well for us."

The evolution of Margaret River

Denis — "It started off as a village. When we first came for surfing, we were driving on gravel roads, it was almost outback. When we started planting vines, there were just these five wineries and we all got on very well, we all thought that Margaret River should make the best wines in the world.

Since then Margaret River has been the fastest growing country town in Australia over the last 30 years. Today there are 220 wineries in the region, 18 of them produce 80 per cent of the wine, and of those the five founding wineries are still the best known. Though the area only produces 3% of Australia's wine, it produces over 20% of Australia's premium wines. We had the 50th anniversary of Margaret River this year, and it was celebrated extremely well."

Simone — "Margaret River is still predominantly family-owned wineries, so there really is that long-term vision, passion and commitment to the industry. I think that families in the industry have a very important role, you really have to have a long-term vision and ride your way through that. Margaret River is an absolute mecca for attracting young, dynamic and vibrant winemakers. It's a hugely collaborative community at the moment, and all the winemakers regularly get together with barrels from their vintages and learn – it's a nurturing community and very supportive of each other. Everyone is very committed to great wine, so it is certainly collaborative, it's a wonderful community with a lot of energy and it really is a joy that such a small region is producing a small amount of Australia's wine, but is recognized for its high quality."

Changes over the years: vineyards

Simone — "I think we were absolutely blessed with the expertise of Robert Mondavi in selecting the varieties that he thought would work best in Margaret River. Then as we've got to understand our sites and climate and soils, and everything a bit better, made a few modifications along the way, but not radical changes. So we got it pretty right from the beginning.

A lot of our Chardonnay is the Gingin clone which gives us the hen and chicken effect (in which tiny less ripe "chicken" grapes are mixed in with perfectly ripe golden "hen" berries, providing the wine with natural acidity). We just planted 20 hectares of new vineyards last year, including a little bit of clone 95 to see how it would do on our sites, but Gingin is dominant.

For the Cabernets we have a number of varieties of Houghton selection. We originally made a Gewurztraminer but we don't any more. And then Riesling, Sauvignon Blanc, we began making Semillon-Sauvignon Blanc blend in 1999, in the Siblings stable.

Shiraz was one of our early plantings, and we recognized it wasn't planted on a soil type that was ideally suited – it was white quartz that reflected and burnt the grapes, so we grafted it over and it is now home to our finest quality Sauvignon Blanc. We stopped making Shiraz until we better understood site selection, and found a parcel about 15 kilometers from our home block, and further inland that experiences warmer days and cooler nights, and creates a style of Shiraz we really love.

After not making it for a decade or so, we released our Art Series Shiraz in 2000. It's feminine and structural with spice and elegance, beautiful berry characteristics. It's a lovely perfumed wine and a lighter style than our Cabernet, so it sits beautifully in our Art Series portfolio. In the intervening



① Robert Mondavi(left) and Denis Horgan ② Leeuwin Estate home vineyard ③ Tasting room at the winery ④ Leeuwin Concert

years the Aboriginal indigenous art community had really taken off, so all of our Art Series Shiraz has Aboriginal artworks on the label, and the paintings tell the story of Australian art as well as wine and place.

Really early on we got it right with our whites, we planted on the right site, we continue to learn but there wasn't a whole lot of style difference in what we are doing. With our red wine program it was more of a learning journey which is really exciting once we began to understand that. It all began in 2002 when we gave our winemakers the mandate of elevating the quality of our red wines to sit alongside the Art Series Chardonnay.

The changes began in the vineyard, with lower yields, site selection, breaking it down into smaller parcels, more open canopy management. We want our vines to be a little bit stressed but not too stressed, with smaller berries to give more complexity of character to the Cabernet Sauvignons. Then we moved to smaller open fermenters, more exposure to oxygen, and again more refined oak selection, so we've got softer tannins, more elegance, more balance and length – it's all about being low interventionists and really protecting the purity of the fruit."

The change to screwcaps

Denis — "One change we made in 2005 was our adoption of screwcaps, which was a quality proposition driven decision. We believed that after years of trials, it is the best way to age our wines, to get consistency and longevity out of them for ageability. In 2004 we bottled 50:50 (screwcap/cork) just to test the waters, and it was an absolute choice to go to the screwcaps in 2005."

Evolving the use of oak

Simone — "Oak selection is one of the greatest tools the winemaker has. When you are a non-interventionist producer and you want to do as little as possible to protect the purity of the fruit, the oak you select is going to have a massive impact, so you have to get it right.

Originally we were very new world, and it was a little more challenging to have as much control over your French oak selection as we have now. Our coopers are highly engaged and thrilled to have their barrels being part of making wines with a reputation like Leeuwin Estate, and they fly out far more regularly to visit us and barrel sample and understand what our winemakers are looking for. And our winemakers are able to go to France a lot more now and get into the forest and look at the oak selection, and to work far more collaboratively with the coopers. We are working with up to 24 different coopers, continually doing barrel trials, and have 8 primary ones. We always want to see what complexities a different barrel can offer to some of our varieties.

The finer grains, the amount of toast, whether it's a Bordeaux or a Burgundy style barrel, it all has an impact. And then there are the different parcels of fruit – if you look at our Art Series Chardonnay, when it is picked we break it down in up to 28 small parcels of fruit when it comes in, and its oak is selected on its individual fruit profile. Art Series fruit is incredibly opulent and powerful, and requires 11 months in 100% new French oak,

whereas Prelude is 9 months in once used French oak, so it is a more readily expressive, earlier release style. So different barrels for different styles of fruit – and an interesting journey."

The impact of vine age on wines over time

Denis — "As the vines have matured, the wines have become much more subtle and much more approachable. We've learnt a lot about the property too, about when to pick, how to handle the wines and more. All of our wines are now at 90 points, and some 100 points, and that has come about because of the gradual knowledge that we have built up, the oak we are using, how long we're using it for, the subtleties that come with age – just like you're feeling you're better than you were 20 years ago.

The roots have gone as deep as they are ever going to go, and we are probably coming to the stage where we have to replace some of the vines in the not too distant future."

Simone — "That's another reason for the new plantings, some self-insurance, because we don't really know how the vines will age. They are certainly still producing amazing fruit, but we would never let a mechanical harvester go anywhere near our Art Series Chardonnay vines. They are a lot more brittle than they were in their early days, and all handpicked. It takes 75 pickers 3 hours and all the fruit from block 20 Art Series Chardonnay is in."

Art Series art

Denis — "When we first went into the art on our labels, I contacted Sidney Nolan and asked him "Would he do some art for us?" And he came back to me and said "I'm not a commercial artist, sorry." So I sent him a bottle of wine, and he came back to me and said, "for that wine I'll do a label." He has done a number of labels for us. What we do with the artists is we buy the painting off them, and we give them at least a case of wine with their label on it. So he's come back a number of times for another case of wine.

When I asked John Olson whose art is on our Riesling labels, he sent us four paintings and said: "Keep the one you want and send back me the other three back." Well, we've got four kids so we put them on four labels and kept the lot.

We now have about 150 original works of art, and they are displayed in an art gallery which was the original cellar."

Leeuwin Estate is the longest standing member of our portfolio. One reason is of course that the wine is of the very highest quality. Another important reason is the boundless energy that Leeuwin puts in to its restaurant and concerts, which attracts visitors from around the globe and leaves a lasting impression of the winery and Margaret River on them. It is that same energy that ensures consumers can learn more about Leeuwin Estate straight from the horse's mouth at seminars, tastings, and dinners every year in Japan too.