



ヴィーニャ・コイレ（チリ、コルチャグア・ヴァレー）

土地と会話して見出す新たなチリワインの価値

—— ウンドラーガ兄弟のゼロからの再出発 ——



ヴィレッジ・セラーズ30周年記念企画「生産者に聞く」、6つ目はチリ中部、コルチャグア・ヴァレーにワイナリーを構えるコイレです。来日したウンドラーガ兄弟、マックスとクリストバルに話を聞きました。ヴィレッジ・セラーズがチリワイン、そしてコイレの取扱いを開始したのは2012年、ウンドラーガ家は6世代に亘りワイン産業に携わってきた家族です。チリワインの30年を振り返りながら、今後の流れについて、二人にインタビューしました。

〈聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年10月〉

2007年、ウンドラーガ・ファミリーによって設立された「ヴィーニャ・コイレ」。チリにおけるワインメイキングの新潮流から生まれた彼らのワインは、品質の高さと個性的なテロワールの表現で世界を驚かせました。ウンドラーガ・ファミリーは「ウンドラーガ」を経営してきたチリ有数の大手家族経営ワイン生産者で、兄マックスは「ウンドラーガ」で製造財務を担当していました。一方、弟のクリストバルは2000年から7年間、ローズ・マウント（オーストラリア）、フランシスカン・エステート（ナパ・ヴァレー）、シャトー・マルゴー（ボルドー）、カイケン（アルゼンチン）でワイン造りに携わりました。ウンドラーガ家は2006年、「ウンドラーガ」を外部の投資家に売却、6世代に亘って積み重ねてきたワイン造りの知識と経験をもとに新しいワイナリー「ヴィーニャ・コイレ」を興し、クリストバルが海外での経験を生かして、栽培・醸造を担当しています。



ウンドラーガ兄弟と父のアルフォンソ

左から：マックス、アルフォンソ（コイレ社長）、レベッカ、アルフォンソ、クリストバル

チリのワイン産業：30年前

マックス —— 30年前、チリのワイン産業はボルドー品種が主で赤はカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロ、白はソーヴィニヨン・ブランとシャルドネだった。その頃は何かもがごちゃまぜで、畑は皆、広くて平らな谷（ヴァレー）につくられ、赤と白は隣同士に並べて植えられ、テロワールという概念はまったく存在していなかった。畑では赤も白も同じやり方で栽培され、摘み取りも全部まとめてやっていた。それは醸造所、ボトリングライン、お店やレストランにおいても同じで、「ボルドースタイル」というのは、やや軽やかなブルゴーニュスタイルより少し凝縮感がある、というだけの汎用名だった。

今では収穫は3月から5月にかけて行なわれるが、30年前は、前年の10月には収穫日を決めていた。「じゃあ休暇から戻ったら、3月15日に収穫を始めよう」といった感じ。そして5月20日には収穫を終了した。シーズン中の天候とか、ブドウが未熟かどうかといったことは関係なく、とにかく機械的だった。

当時は、ほぼすべて国内市場向けで、輸出は本当に始まったばかり。国内用は容量700mlのボトルで販売され、輸出用は750mlだった。小さな田舎町では5Lのボトルに入っているワインも売っていて、販売管理という概念もなかったのでどこでも誰からでもワインを買うことができ、皆地元で造られたワインを飲んでいた。

1990年以前、大規模でブランド名が知られている生産者は数えるほどで、そのすべてが家族経営だった。ウンドラーガもその一つで、2000年の年間生産量は200万本だった。その他、小規模ワイナリーは山ほどあったが、彼らのワインは地元で消費されるか、もしくは大手メーカーにバルクで売られていた。そして大手メーカーはチリのあらゆるところでブドウを買い付けワインを売る独自のブランドや販売チャンネルを持っていた。

チリのワイン産業：ワインスタイルの変遷

マックス —— 当時もヴィンテージごとの特徴は確かにあったが、それが問題だった。ヴィンテージが切り替わり、顧客に新年号のワインを案内するとレストランチェーンのオーナーたちは「うちにある君のところのワインと味が違う。同じのが欲しい」と電話してくる。我々が「でも違うのは年号だけですよ」と答えると、相手は「それは君たちの問題で、私がほしいのは同じワインだ」と言う。それで仕方なく「同じ味わい」にするため、複数の年のワインをブレンドしなければならなかった。今日のやり方とは概念が全く異なっていた。

クリストバル —— 当時のチリでヴィンヤード用として購入されたのは、とにかく広くて平らな谷部分の土地で、生産性は高く、そこであらゆる品種と一緒に植えて、育てる。それで通用していた。気候は問題なし、土壌もオーケー、人々はそれ以外の違う何かを追いかけることはしていなかった。

その頃、ワイナリーでは「ラウリ」と呼ばれるチリ南部のブナの木から造られた、非常に大きく古い発酵槽が使われていたことを覚えている。その年のワインは8割を瓶詰めし、残りの2割を「ワインの母」として残し、翌年ワインを造るとつぎ足していた。ちょうどポートワインを造るような感じだ。残っていたワインは酸化が非常に進み、ソーヴィニヨン・ブラン・ブレンドなどほとんどオレンジ色になっていた。でもそれが人々の飲み慣れたワインであり、輸出開始当初のチリワインだった。

90年代、赤ワインはカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブレンドが主だった。海外では、多くの人々がチリのメルロをとってもユニークな味わいと話題にしたが、それは実はメルロではなく、1994年にチリで再発見されたカルメネールだった。カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロ、カルメネールは品種の系統が同じで、葉の形もとても似ていて、特にカルメネールとメルロは多くの畑でまぜこぜになっていた。

本来、カルメネールは熟すまでに非常に時間がかかり、収穫はメルロより1ヶ月遅い。しかし、メルロと一緒に早く摘み取っていたため独特の青唐辛子のような青っぽさがあり、それがメルロとブレンドされていた。

こうしてチリのメルロが国外で大きな成功を収めたことをきっかけに、チリでは自分たちがこの土地で得ているものは何か、ワインのフィネスや異なる品種ごとの最高のテロワールとは何か、考える機運が生まれた。90年代はチリのワインブランドが本当に成長を始めた時期だった。海外からの需要が増加し、単一品種やよりフレッシュでフルーティな味わいなど「他との違い」が求められるようになった。そして我々は栽培、醸造方法、醸造設備などに外部からの専門知識を取り入れ始めた。ステンレス槽の導入や樽とワインの接触を増やすための小樽の使用などもこの頃から始まった。

コイレ：畑を造る

マックス —— チリの谷(ヴァレー)は天候に恵まれ、土壌は肥沃、地形は個性的で素晴らしい栽培条件を備えている。しかし2000年代になり、標高の高い場所を探索してみると、山腹は谷にも増してエキサイティングなことが分かった。高品質の赤ワインを造るのに理想的なテロワールを父であるアルフォンソ・ウンドラガ・マッケナとともに探し、最終的に見つけたのが、いま私たちが所有している、アンデス山麓アルト・コルチャグアに位置するロス・リングスの土地だ。

この1,100haの土地に見られる微気候と地質の特性は、コイレを始めるにあたって重要な要素で、ブドウ樹の選別はこの地に完璧に適するよう慎重に行なった。我々のテロワールの見極め方は、クリストバルが1年間働いたシャトー・マルゴールのマネージング・ディレクター、故ポール・ボンタリエの影響を強く受けている。

クリストバル —— 土地を見つけてからは、“Dr.テロワール”の呼び名もあるチリ有数のコンサルタント、ペドロ・バラの協力も仰ぎ、5つのマイクロ・テロワールを特定した。現在、コイレでは80haにブドウ樹を植えている。ロス・リングスでは標高500-650mの間の斜面が3段階のテラス状の畑に分かれ、土壌は7割が火山性、3割が粘土質で、標高が上がれば上がるほど土壌は入り混じる。

「グラン・レゼルバ」レンジ向けのブドウを栽培するテラス1の土壌は、20-25%が粘土質で、野球のボール大ほどの岩が混じる。テラス2は「ロヤール」レンジ向けで、10-15%が粘土質、混じる岩の大きさはサッカーボールほどになる。そして最も標高が高いテラス3は、土壌の5-10%が粘土質で、岩の大きさはバスケットボールほど。トップレンジの「アウマ」と「セロ・バサルト」は、テラス3の区画のブドウを選別して造っている。テラス1のブドウ樹1本あたりの収量は1.5kgで、テラス3では800g/本と、密植度と収量はテラスごとに異なる。

設立当初からコイレは「その土地を表現すること」にフォーカスしてきた。それには土地の生態系が鍵となる。まず有機栽培から取りかかったが、その後すぐテロワール自らが自分自身を本当に表現できるよう、バイオダイナミック栽培へとフォーカスを移した。

バイオダイナミクスは自分たちが土地と向き合い、その声を聞く術を見せてくれた。化学的な介入をしないため、我々の畑では鶏を飼って虫を駆除し(卵はスタッフに提供される)、野生の鷹がブドウの実を好む小さな鳥たちを追ひ払い、天然の堆肥を施す。ここにはキツネより大きな野生の肉食獣はいない。

マックス —— クリストバルは敷地の中、畑のすぐそばに住んでいて、毎日畑の中を歩き回り、常に土地と接してきた。もちろんこういったことすべては時間を要するもので、植え付けからワインの生産開始までに5年、高品質のワインとなるとできるまでに10年はかかる。

コイレ：ワイナリーを造る

クリストバル —— ワイナリーでは、とにかくブドウがすべて。醸造では常に、ブドウの持つ活力を引き出すことに注力している。醸造の過程はブドウによって本当にさまざまで、発酵の温度、樽の大きさ、熟成期間など状況によって変わり得ることに細かく対応できるようになっている。

現在ロス・リングスのワイナリーには発酵に関して87のユニットがあり、それぞれ異なるアプローチで醸造に取り組むことができる。差異の多くは微妙なものかもしれないが、選択肢がそれだけあるのは贅沢なことと思っている。

我々はこの細かく具体的な醸造アプローチを10年続けてきた。それはキッチンでさまざまな食材をあこれ楽しく料理し、その最中に何かひらめいたりしながら日々楽しく過ごすようなものだ。

自分は、それぞれの分野で真の指導者となっている人たちを常に探し求めている。専門性が全てで、樽もそうだ。その結果、コイレの樽は100%フランス産となった。アメリカンオークやチリ南部産のオークも試したが、フランスのオークがもっとも質がよい。発酵槽に関しても同様に検討した結果、1920年代からコンクリート槽の製造を手がけてきたフランス、ノムプロ社の助けを借りてローヌのM.シャプティエから卵型のコンクリート槽を調達している。

ワインは世界全体で、より洗練されたスタイルへと向かっている。50年前、人々は世界中を今日のように動き回っていなかった。洗練へと向かうトレンドは、水、



コイレの畑(コルチャグア・ヴァレー、アルト・コルチャグア)

塩、コーヒーといったシンプルなものにも見てとれる。これは非常に基本的なことで、50年前、水は「一杯の水」でしかなかったが、いまレストランではボトルに入った水にいくつもの選択肢がある。日本でいえば米も同じでしょう。人々はそれが造られた土地と関連づけた上で商品を求めるようになっている。チリのワインに関しても同じことが言える。

気候の温暖化

クリストバル —— 過去5年を振り返ると、収穫期は早まっている。地球温暖化の影響で年間降雨量は減り、夏季の平均気温は高まり、自分たちも慎重に数値を見ているが、バイオダイナミック育成の畑は様々な条件に自分たち以上に敏感に反応している。

我々の土地で育つバイオダイナミック栽培のブドウは近隣の畑よりも早く熟す。コイレのブドウ樹は我々は毎年、近隣の生産者たちに比べて3週間早く収穫している。秋になると違いがよく分かるが、気温が下がってくると、化学肥料を使用している近隣の畑ではブドウ樹の葉はまだ濃い緑色をしているがコイレでは美しい紅葉が始まる。

樹齢と果実の質

クリストバル —— 畑には動物、昆虫、ブドウ樹の根がすべてつながり合う自然の生態系がある。まるでインターネットのように。樹齢が高まれば高まるほど根は深くなり、植えられている土地との疎通がよくなる。このような樹と土との関係を栽培する人間が尊重することで、樹は起こりうる変化により敏感に対応できるようになり、それは複雑さとしてワインに反映される。一つ所で生まれ育ち、やがて枯れる植物は宇宙の秩序や調和に我々よりもはるかに敏感で、深く関係している。私の父は昔ながらの人で、私たちは畑で農事暦を使っている。潮は月が満ちるのにつれて上昇し、月が欠けるのにつれて引くが、ブドウの樹液にも同じことが起こる。満月から新月に至る間に枝を切っても樹は泣かないが、反対に新月から満月へと月が満ちていく間に剪定すると樹が泣く。不思議なことが起きるのだ。土地に寄り添って働けば働くほど、その土地を表現するためには何が必要か、何を微調整すればよいか、自然や生態系が教えてくれる。

《ヴィレッジ・セラーズより》-----
チリからの取扱いの話は以前からあったが、「なぜチリワインなのか」という納得に至らず、コイレも輸入を決心するまでには3年ほどかかりました。決め手となったのは、送られてきたサンプルの質の良さです。2016年、初めてコイレを訪問し、それまでも兄弟に漠然と感じていた「情熱的でありながらささる合理的で緻密な人柄」を大自然に寄り添いながら綿密に行われている畑作業に再認識しました。広大な敷地に両親・兄弟皆の家が適度な距離をとって造られているが、居住しているのはクリストバルだけ。クリストバルが畑を歩き回るときのお供は大きな2匹の犬で、彼らが畑でウサギを見つけてから食べ終わるまではほんの数秒の出来事でした。



Viña Koyle (Colchagua Valley, Chile)



To celebrate 30 years in the wine industry, we are creating a series on wineries with which Village Cellars has enjoyed a special history. For our sixth story we talked with Max and Cristobal Undurraga of Koyle wines in Chile. While Koyle and wines from Chile are a recent addition to the Village Cellars range, the Undurraga brothers are the sixth generation of their family to be involved in the wine industry, and sharing our 30-year perspective they provide colourful insights into both the history and the future of the wine industry in Chile.

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

Koyle Wines was established by the Undurraga family in 2007, part of a new wave of winemaking in Chile that is surprising the world with the quality of its wines and the unique expression of terroir. Though a new business, in establishing Koyle the Undurraga brothers drew on their experience and expertise as 6th generation wine producers of one of Chile's largest family-owned wineries, Undurraga, where Max was in charge of production and finance, before the company was sold to outside investors in 2006. Meanwhile, Cristobal spent 7 years from 2000 working in Rosemount in Australia, Franciscan Estate in Napa Valley, Chateau Margaux in Bordeaux and Kaikén in Argentina, and channels his experiences into his roles of viticulturalist and winemaker at Koyle. Their passion is evident in one of Cristobal's favourite expressions, said with a Chilean-accented English: "Fantastic!"



Undurraga brothers and their father starting from left: Max, Alfonso (President of Koyle), Rebeca, Alfonso and Christóbal

What was winemaking like in Chile 30 years ago?

Max — 30 years ago, the Chilean wine industry was mainly based on Bordeaux varieties: Cabernet Sauvignon and Merlot in reds; Sauvignon Blanc and Chardonnay in whites. But 30 years ago everything was mixed up. All the vineyards were in the valleys because it is flat, and they grew reds and whites side-by-side — there was no concept of terroir.

Even in the vineyards in just one spot you could find the red or white varieties all growing together, and we picked them all together. It was the same in the winery, on the bottling line, and in the shop and restaurants. Bordeaux style was just a general label — it was a little more concentrated than Bourgogne style which was a little lighter.

Today we harvest in March through May, but 30 years ago we programmed the harvest in October of the previous year. We'd say, "Okay, when I come back from vacation we will start harvest on March 15th." And that is when it started, and we would finish harvest on May 20th. It didn't matter about the weather during vintage or if the fruit was green — that was a different problem. It was a different approach, very mechanical.

At that time, nearly all wine was for domestic consumption, exports were just beginning. Domestic wines were sold in 700ml bottles, and export

wines in 750ml. In a little countryside town, you would buy 5-liter bottles, and nobody controlled it, so you could buy it anywhere and everywhere. People would drink very local wines.

Prior to 1990, there were only a handful of large branded wineries, all family owned, like own family company Undurraga which produced 2 million bottles a year in 2000. There were many, many other small wineries, but just making wine for local sales, or selling in bulk to the big wineries. The big wineries were buying grapes and selling wines from all parts of Chile, and had the brands and distribution channels.

Did you have distinct vintages back then?

Max — We did, but it was a problem. For example, when we changed from the '95 vintage to the '96, we would introduce the '96 and owners of restaurant chains would call me and say: 'I have this wine here and it is different, I want the same.' And we would say: 'But it is a different vintage,' only to be told: 'That is your problem, I want to have the same wine.' So we had to blend so the vintages tasted alike. These concepts are completely different from the way things are now.

Cristóbal — The way it worked at that time in Chile, the owner would buy land, always in the valley, very productive and they grew everything there — all varieties — in the same place. The climate — OK, soil — OK. People didn't look for something different.

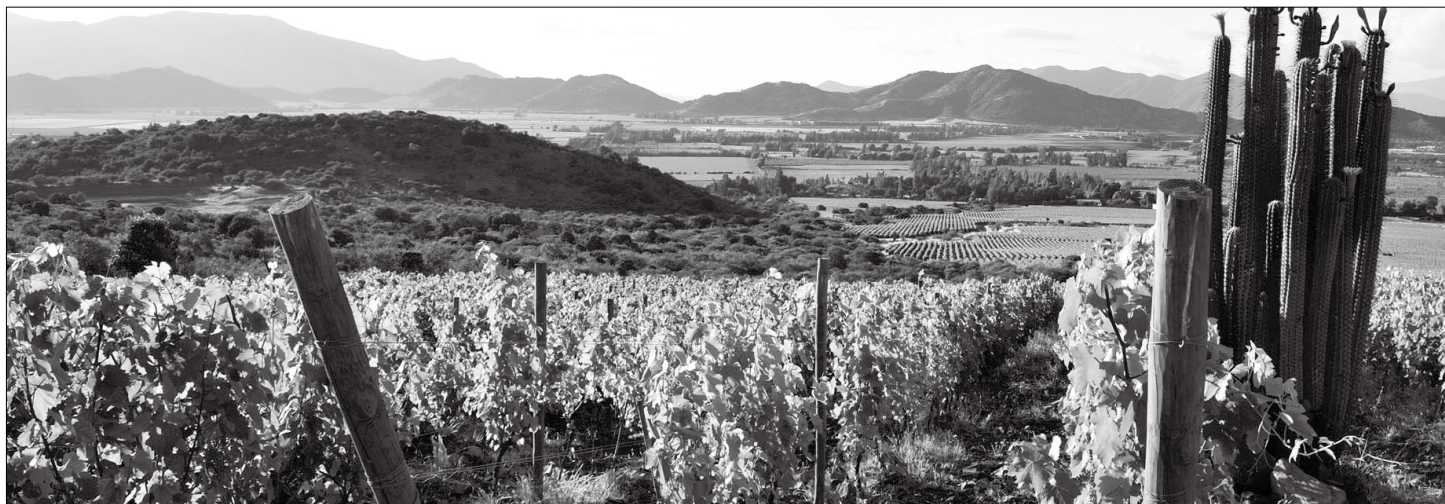
In the winery I remember the very old big vats made of Rauli, a beech wood from southern Chile that we used. They say we must leave the 'mother of the wine', so they would take out 80% of the wine in a given year for bottling and leave 20%, and then fill it up again when making the next year's wine. Almost like making port. It was very oxidized, the Sauvignon Blanc blend was almost orange. But it was the wine people were accustomed to drinking. In the beginning, this is the wine Chile started exporting.

In the 90s the red was mainly Cabernet Sauvignon/Merlot blend. Many people overseas were talking about Chilean Merlot, because it had such a unique expression. But it turns out it wasn't Merlot, it was Carmenere which was only rediscovered in Chile in 1994. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Carmenere all come from the same variety, so the leaves are quite similar, especially Carmenere and Merlot, which were mixed together in many vineyards.

In reality, Carmenere is a very late ripening variety, so it is picked 1 month after Merlot. But they were picking it early with the Merlot, so it was intensely green, with plenty of green pepper expression, blended with Merlot.

Chilean Merlot was a big success in the 90s overseas, so it sparked the beginning of rediscovering within Chile of what we actually had, and to start thinking about finesse and the best terroir for different varieties.

The 1990s was when the brands really started to grow. The change came from demands from overseas, from markets that wanted something different — single varietal, more fresh, or more fruity wines. And we began to bring in outside expertise in viticulture, vinification, winemaking equipment with the use of stainless steel, the use of smaller barrels to increase contact with the wine.



The Los Lingues vineyards of Koyle (Los Lingues, Alto Colchagua in Chile)

How did Koyle come about?

Max — Chile has amazing growing conditions in the valleys, beautiful weather, the soils are rich, the land is unique. In the 2000s when we started going up into the mountains, we realized what we found there is far more exciting. Together with our father, Alfonso Undurraga Mackenna, we searched for the ideal terroir to make high quality red wines, finally deciding on our current property in Los Lingues, Alto Colchagua, in the foothills of the Andes mountain range. The characteristics of the microclimate and geology of the 1,100-hectare site were key factors in starting our project, and in our selection of vines that would adapt perfectly to this place. Our search for terroir was heavily influenced by Paul Pontallier, the late Managing Director at Chateau Margaux, where Cristobal worked for a year.

Cristóbal — Once we had found the land, we worked with ‘Dr Terroir’ Pedro Parra, who helped us identify five terroir macro-units, and today we have 80 hectares planted in vines. The Los Lingues vineyards climb up a hill in 3 terraces, from 500 meters up to 650 meters. The soils are 70% volcanic and 30% clay, with the mix varying the higher you climb.

Terrace 1 for Reserva fruit, is 20-25% clay with small rocks the size of baseballs. Terrace 2 for Royale range fruit is 10-15% clay, with rocks the size of soccer balls, while the highest terrace 3 is 5-10% clay with rocks the size of basketballs, and fruit from selected spots go into our top Auma and Cerro Basalto wines. Each terrace has different densities of vines and yields, from 1.5kg per vine in terrace 1 to 800 grams per vine in terrace 3.

From the beginning our focus was expression of place, and the ecosystem is the key to this. We started out organic, and soon shifted to a focus on biodynamics to let the terroir truly express itself. It opens up the channels of communication with the land, without any chemical interference. Instead, in our vineyards we have chickens to eat the insects, and also feed the staff with eggs. Native hawks control the smaller birds who like to eat the fruit. We use natural compost for fertilization. We don’t have any native predators larger than a fox.

Max — Cristobal lives next to the vineyards, and walks in them daily, building his contact with the land. Of course it all takes time, from planting to the start of production is 5 years, to start getting high quality wines takes 10 years.

How did you go about creating the new winery?

Cristóbal — I think in the winery the key thing is that it is all about the grapes, you are always creating to bring out their vibrant energy. I have many, many different processes for the grapes, to be able to control the specifics in the winery with many variables – the fermentation temperature, the size of barrels, aging time.

Today in Los Lingues, we have 87 different fermentation units, each of which we can approach differently, many may be subtle, but I have that luxury. We have taken this specific approach for 10 years, it’s like cooking in the kitchen when you have different things, and you’re having fun, you

are having a little here, and a little bit more there. It’s tactile and inspirational when you are creating.

I’m always searching for the people who are really leaders in their fields, in barrels and so on. It is all about specialization. So all our oak is French. I tried American, and also from the south of Chile. But the best quality oak comes from France. In the same way, the concrete eggs come from Michel Chapoutier from the Rhone in France with the help of Nomblot, a French company that has been making concrete vats since the 1920s.

The whole wine world is moving towards finer wines – 50 years ago people didn’t move around the world like we do today. You can see the trend in things as simple as water, as salt, as coffee. Things that were so basic – a glass of water was just that 50 years ago, but today in a restaurant you get a choice of bottles. It’s the same in Japan with rice. People are asking for and associating produce with place. And it’s the same with our wine in Chile.

Do you see the effects of global warming in your vineyards and harvests?

Cristóbal — In the last 5 years, we are picking earlier. Part of it is global warming, the annual rainfall is going down, the average summer temperature is going up, so while we are sensitive to reading the numbers, the biodynamic vineyards are much more responsive to adapting to the conditions. The good thing about biodynamics, the grapes in on our estate ripen earlier than our neighbours. Every year we are picking three weeks before our neighbours, because the vines are more sensitive. We really notice it in autumn, as the temperatures go down the leaves on the vines start changing with beautiful colours, while in the vineyards of our neighbours who use chemicals the leaves are still dark green. And with the first frosts they go from green to black.

What changes have you seen in fruit quality and expression as the vines get older?

Cristóbal — Like the internet today, in the vineyard we have a natural ecosystem – the animals, insects, roots of the vine all communicate. So as vines grow older, roots are going deeper, and communication is better. If you respect that, those vines will be more sensitive to and capable of change that happens, and the wines will reflect much more complexity. A plant that is born, lives and dies in one place is much more sensitive to the cosmos, and communicates.

My father is old school, we use the agricultural calendar in the vineyard. When the moon is in the ascendant cycle, the tides are rising, descendent they are going down. It is the same with the fluids in the vines. So if you prune the vine in the descendant cycle, that cut doesn’t cry. In the ascendant cycle, it will cry. There are magical things that happen. The closer we work with the land, the more and more opportunity it gives us for fine tuning and capturing our sense of place.