



生産者に聞く：マウント・プレザント(ニュー・サウス・ウェールズ州ハンター・ヴァレー)

過去100年の歴史を踏まえ、ワイナリーの本来の輝きを取り戻すべく、 畑の特性を表現する高品質ワインを造り続ける

—— エイドリアン・スパークス (主任醸造家)



「マウント・プレザント」の名は、「モーリス・オシェイ」や「ハンター・ヴァレー」と同義だ。後に「オーストラリアワイン産業近代化の父」とも呼ばれるモーリス・オシェイは1921年、弱冠24歳でマウント・プレザントを設立、新しく畑を開墾するだけでなく、1880年植え付けの畑を買収し拡張する。1940年、当時酒精強化ワインで名声を確立していたマクウィリアムズ・ファミリーの傘下となるも過去数十年は迷走の時期が続く。2021年、新しいオーナーは過去の栄光を取り戻すため、次の100年に向けた多大な投資を行う。2012年にマウント・プレザントに参画、2015年からは5代目の主任醸造家として陣頭指揮をとるエイドリアン・スパークスに話を聞いた。

〈聞き手：ディオン・レンティング(キーウィ・コピー) 2023年7月〉

◆ ワイン産地としてのハンター・ヴァレー、その気候と地形

——ハンター・ヴァレーはオーストラリアで最初のワイン産地で、最初にブドウが植えられたのが1828年。今から約200年前で、以来銘醸地として知られています。収穫は通常1月下旬と、オーストラリアで最も早く収穫が始まるので、暑い産地と思われがちですが、高い湿度と谷の地形のおかげで、気温は暑くなりすぎること寒くなりすぎることありません。果実はボーメ(Baumé)が低いうちからきれいな風味を出します。ハンター・ヴァレーでセミヨン^③を10.5ボーメで収穫すると、きれいな柑橘の風味、完璧な酸と、すべてにバランスが取れています。おそらくどんより曇った天気と湿度の影響でしょう。ハンター以外、どの産地もセミヨンを10.5ボーメで収穫すればピーマン・ジュースのような果汁になります。



毎朝谷を覆うように湧く霧、谷間の形、風の流れなど、ここならではの特征があります。また幸運にもすぐ後ろに山並みがあり、陽が山の後ろに沈んで早く影になるので、真夏でも午後5時から5時半には暗くなります。暑い午後の強い日差しから数時間守られることは肝心です。ハンター・ヴァレーは、全オーストラリアワインの1%にも満たない小さな産地です。それでもオークションハウス「ラングトンズ」で高評価を受けるハンター・ヴァレーワインの数を見ると、先人たちがいかに産地を理解していたか分かります。

◆ マウント・プレザントの4つの畑

——ハンター・ヴァレーは様々な要素が混じりあっています。ラヴデイル(MAP③)は砂質土壌で、軽く香り高いワインを生みます。ハンターの他社のセミヨンと比べてもその特徴がよく出ています。ローズ・ヒル(MAP④)は石灰質土壌の上に赤い土壌が広がり、素晴らしく繊細な赤ワインを生みます。ワイナリーがあるオールド・パドック(MAP①)とオールド・ヒル(MAP②)はとても厚い古い火山性土壌でブドウ樹は深くまで根を伸ばします。

オールド・ヒルは元々3haでしたが、それでも1880年当時としては大きな畑でした。ブドウの根は3-4m伸びています。灌漑設備が導入されたのが2002年で、それまで120年間、灌漑が必要な時は手作業で水やりをしていました。自分の祖父が生まれた

1920年には、これらの樹はもう40歳だったのです。ブドウ樹はいろいろなことを経験してきたと思うと、感慨深いものがあります。面白いことにマウント・プレザントの古木の姿は、写真で見るパロッサのねじれた太い幹の古木とは異なります。

オールド・パドックは、創立者のモーリス・オシェイが1921年に植えた0.7haの畑に始まり、オーストラリア最古のピノ・ノワールの畑です。結果として、マウント・プレザントはオーストラリアで樹齢50年以上の畑を最も多く所有していると思います。

◆ 高樹齢の畑とその収量

——樹齢が高いと収量は極端に少ないと思われるでしょうが、3haのオールド・ヒルは3t/haと、収量はかなり高いです。一方、最も若い樹でも5t/haと若木にしては少ないです。しかし、収量より大切なのはキャンピのサイズ、そして結実したブドウが熟すかどうか、果実の凝縮度と力強さです。ブドウは年月をかけて今の形に実をつけているので、急に増やしたり減らしたりはできません。バランスのよいキャンピで自分たちの目指すバランスのブドウを育てることが大切です。キャンピが大きくて収量が少なければ、ブドウは不均等に熟します。

◆ モーリス・オシェイがオーストラリアの食卓にもたらしたもの

——モーリスは、オーストラリアワイン醸造の元祖です。15歳のときに船でフランスに渡り、モンペリエ大学で醸造を学び、テーブルワインに関する膨大な知識を持ち帰りました。それまでのオーストラリアにはなかったもので、彼は見事にその市場を切り拓いたのです。彼のワインのいくつかはオーストラリア最高のワインと評されました。ジェームズ・ハリデーの「それまで試飲した最高のワイン5つ」のうち2つはマウント・プレザントです。モーリスは1956年に亡くなりましたが、ワイナリーに電気が通じたのはその3ヶ月後でした。彼は電気の通っていない中、友人や家族に手伝ってもらいながらワイン造りを行っていたのです。

モーリスには友人が沢山いました。人をもてなすのが大好き、料理をすることも大好き、そしてアートをこよなく愛しました。モーリスはオーストラリアワイン業界に生涯を捧げ、それまでオーストラリアが知らなかったものをオーストラリアの食卓にもたらしたのです。彼は時代よりはるかに先んじていました。

◆ マウント・プレザントに参画して10年

——2023年は、私の9回目のヴィンテージでした。2013年にスタッフが大きく変わ

PICK UP WINE



マウント・プレザント ハンター・ヴァレー
セミヨン 2022(スクリュエキャップ)

品種: セミヨン
Alc. 10.5%

希望小売価格 ¥3,000

搾りたてのレモンやライムの清涼感あるアロマ。青みを帯びた柑橘を貫くキリッとした酸味、すっきりドライなフィニッシュ。糖度が上がりきらないうちに早摘みしたセミヨンを緩やかに圧搾して静置し、14日間かけて低温発酵。澱とともに2ヶ月間熟成。 95pts James Halliday



マウント・プレザント ハンター・ヴァレー
セミヨン・エリザベス 2017(スクリュエキャップ)

品種: セミヨン
Alc. 10.5%

希望小売価格 ¥3,500

蔵元で5年瓶内熟成し、2023年にリリースされたセラー・エイジド。柑橘に麦わら、ナッツ、蜂蜜、トーストなどの複雑なニュアンスとコクが加わり、滑らかな厚みに発展。20年以上は瓶熟する典型的プレミアムハンター・セミヨン。 95pts James Halliday



※セラー・エイジド・エリザベス・セミヨンのS'17(#11865)と同一ワインで最近ラベル変更。

① **オールド・パドック・ヴィンヤード**
Old Paddock Vineyard
植え付け: 1921年~
土壌: 粘土石灰質をポドゾル*が覆う。
標高: 60-100m、面積: 15.85ha
オールドヒルに隣接。モーリスが開墾

② **オールド・ヒル・ヴィンヤード**
Old Hill Vineyard
植え付け: 1880年~
土壌: 粘土質土壌をポドゾルが覆う。
標高: 60-100m、面積: 12.3ha
豪州最古のピノノワールとされるマザー・ヴァイン・オールド・ヴァイン・ピノノワール(1921年植樹)や1880ヴァインズシラズ(1880年植樹)を含む

*ポドゾル: 表層は鉄分が抜けて白っぽく、下層は赤茶色をした土壌






ポコルビン Pokolbin

ラヴデイル Lovedale

マウント・プレザント ヴィンヤードマップ

マウント・プレザント (ワイナリー)

ヌルカバ Nulkaba

セスノック Cessnock

1 2 3 4

1km

③ **ラヴデイル・ヴィンヤード**
Lovedale Vineyard
植え付け: 1946年~
土壌: 表土は砂質ローム、下層は赤と黄色のろい粘土
標高: 60m、面積: 31.1ha
モーリスが植え付けた白品種畑

④ **ローズヒル・ヴィンヤード**
Rosehill Vineyard
植え付け: 1946年~
土壌: 石灰岩と風化した玄武岩が混じる肥沃な火山性ローム
標高: 60-100m、面積: 28.6ha
モーリスが植え付けた赤品種畑



モーリス・オシェイ Maurice O'Shea

わり、30年間主任醸造家だった前任のフィル・ライアンが引退しましたが、彼は資料を多くは残しませんでした。ほぼ同時にマウント・プレザントにやってきたジム・ケイトウと私は、まずは過去を理解し、その上でマウント・プレザントの将来をどうするか話し合いました。時代の要請でもあったでしょうが、樽香が強くなりすぎていると感じていたのも、それぞれの区画に光をあて、別々に醸造し、畑だけでなく、その区画の違いも味わえるよう別のワインとして瓶詰めしました。ジムが始めた企画ですが、彼が2016年にマウント・プレザントを去ってからは、私が常に意識していることです。マウント・プレザントのワインを飲んだ人が、「エイドリアン・スパークスのワインだ」というのではなく、まさに「ローズヒルのワイン」、「オールド・パドック」、または「オールド・ヒル」と感じる事が大切だと思っています。

◆ 過去の偉業と新しいブランディング

—— 2012-13年頃、小さい発酵槽を導入し、小分けに醸造をするようになり、大きく変わりました。長い間オーナーだったマクウィリアムズが破産申請をし、2021年5月に新しいオーナーがマウント・プレザントを購入しました。それからは手入れが行き届いていなかった畑などにも投資が進みました。ワイナリーに新しい設備が導入され、タンクを置くスペースも充実、選果をする設備も最先端となり、トップレベルに質が向上しました。

今は、素晴らしい畑で収穫された質の高い果実の品質を維持しながら、ワインとして瓶に詰める、という目標に向かい、「質」を第一に、皆がチームで取り組んでいます。結局、ワイン造りは農業です。気候に左右されますが、畑が生み出す最高のものをチームが一丸となってワインとして表現すること、それこそがモーリスが残した教訓で、今、チームを突き動かしている原動力です。

新しいセラードアは、アート、フード、ワインが揃い、訪問者がマウント・プレザントを体験し、より深く理解できる場所になりました。ブランディングにも力を入れ、モーリス・オシェイのオリジナルの家紋をワインのラベルに使用する権利を買戻しました。オーストラリアで最も有名なワイナリーの一つとして、世界に評価されるよう、マウント・プレザントの過去の偉業にふさわしいブランディングを目指し、積極的に普及活動に努めています。

◆ ハンター・ヴァレーのセミヨン、シラズ&ピノノワール

—— ハンター・ヴァレーのセミヨンとシラズを特徴づけているのは気候でしょう。

セミヨンのボディは軽めで、収穫の3-4ヶ月後には瓶詰めされます。ハンター・セミヨンの魅力は、瓶熟の寿命が長く、時間とともに瓶の中で熟成し風味が変わっていくことです。シラズは、中くらいのボディで、アルコール度は13-13.5%ですが、ピュアで力強く、凝縮感があり、それでいて控えめでエレガント。バランスよく風味豊かなワインです。若くても十分楽しめますが、オーストラリアの他の産地のワインより寿命が長いと思っています。

ハンター・ヴァレーのピノノワールはタンニンが非常に強いですが、熟成につれてタンニンが柔らかくワインに溶け込み、素晴らしい味になります。辛抱強く時間をかけて熟成させると素晴らしいワインになります。1937年、モーリス・オシェイは、軽く薫り高いシラズにストラクチャーを与えるため、オーストラリアで初めてタンニンがより凝縮したピノノワールをブレンドしました。彼は素晴らしいブレンド・テクニックの持ち主で、ワインに他の人には見えないものを見ていたと思います。ここでも彼は率先して新しいことをしています。

ピノノワールの畑は1921年にモーリスが植えたものです。ジェームズ・バズビー・コレクションの原木から取られた切り枝で、今ではクローンMV6と命名され、オーストラリアのプレミアムピノノワールの60%を占めるほど普及しました。タスマニアやヤラ・ヴァレー各地で使われているピノノワールのすべてがこの区画の1本のブドウ樹、マザー・ヴァインに由来しているのです。

◆ 2020年の山火事と2023年ヴィンテージ

—— 2020年は、ここから15km南の山が火事になりました。約2ヶ月間煙に包まれ、何日も空が見えず、一面オレンジ色でした。ラボでいろいろテストを繰り返し、少量での発酵もしましたが、どれも煙の臭いがついていたので、最終的に収穫しない決断をしました。高品質ワインの生産者の名声を確立しつつあるところでリスクは冒せません。財政面では大打撃ですが、長期的には正しい判断でした。

2023年は素晴らしいヴィンテージです。自己評価は100点満点で、グレート・ヴィンテージと言われる2014年と2018年に匹敵する年です。2022年9月初旬は大雨が続き、暗い見通しでしたが、その後、冷涼で乾燥した天候が続き、収穫が例年より3週間遅れました。その間に風味・力強さが増し、タンニンも凝縮しました。冷涼な夏が恵んでくれたとても美しいワインで、果実の質、色、風味など、白も赤も素晴らしい年です。

PICK UP WINE

CODE 12637

マウント・プレザント ハンター・ヴァレー シラズ 2018(スクリュウキャップ)

品種: シラズ
Alc. 13.6%

希望小売価格 **¥3,500**

果実と酸が完璧なバランスを見せる典型的なハンターのミディアムボディ。新鮮な赤や黒のベリーにスパイスの風味、緻密なタンニン。オールド・ヒル、オールド・パドック、ローズヒルの3つの自社畑ブドウをブレンド。
95pts & Gold Medal, 2022 Hunter Valley Wine Show



CODE 12635

マウント・プレザント マウント・ヘンリー シラズ・ピノノワール 2021(スクリュウキャップ)

品種: シラズ/ピノノワール
Alc. 13.4%

希望小売価格 **¥5,600**

1937年モーリス・オシェイがオーストラリアで初めて造ったブレンド。マウント・プレザントでは1990年代末より復活。シラズにブレンドするピノノワールは樹齢100年になる区画より。シラズの果実味とピノの力強いタンニンが絶妙にバランス。200ダースのみ生産。 94pts James Halliday

