

## From California

### 野生酵母による、畑の個性を映した 表情豊かなワイン作り タリー・ヴィンヤーズ

「ブルゴーニュのピノを日本人はどう思っているの?」「カルトワインと呼ばれるカリフォルニアのビッグなワインもよく売れるように、どんな料理に合せているの?」「ピノは日本料理に合うと思う?」

1月末に来日したタリー・ヴィンヤーズの3代目、ブライアン・タリーさんからは次々と質問が飛び出す。明るく、好奇心旺盛。そして、スマートな体形からは想像しにくいけれど“畑の人”。朝4時や5時から畑に出ることも珍しくなく、「僕はファーマーだから」と明言する。

本拠地はカリフォルニア州南部、サン・ルイ・オビスポ・カウンティのアロヨ・グランデ。ブライアンさんの祖父オリヴァーが1948年に地野菜の栽培から農園を開き、1970年代になって、父親のドンが隣接するエドナ・ヴァレーなどを含めワイン用葡萄の試験栽培を実施。その結果、シャルドネとピノ・ノワールの高い可能性を確信し、1982年にアロヨ・グランデの自社畑のひとつ、リンコン畑の斜面から植栽を始めた。

雨の大半は12月から3月の間に降り、葡萄の生育期間を通して日照に恵まれる。太平洋から十数キロの距離にあって、夏の朝は霧に覆われ、8月でも平均最高気温が28℃ほどと極端に暑くなることもない。現在、計約70haの自社畑では減農薬およびサステイナブル農法を推進。雑草は草刈り機で刈り、除草剤はまかない。今年に入ってソーラーパネルの設置も急いでいて、ワイナリーで使う電力の75%を賄う予定という。

「シャルドネには地元でよく揚がる平日ヤスズキ、ピノには牧草牛の料理をつくる。チキン料理は両方に合うよ」と話す、料理好きのブライアン・タリーさん。



1986年に元詰めを始めた後も、同じセントラル・コーストにあるオー・ボン・クリマやカレラ、テストロッサ・ワイナリーなどに葡萄を販売する。ブライアンさんは「すぐに収入を得られることがひとつ。優れたワイナリーに売ることによって、常に最高品質の葡萄を作るためのフィードバックを得られることがもうひとつの理由。常に学び、葡萄をよりよくしていきたい。それに、オー・ボン・クリマには1991年からずっと葡萄を供給していて、オーナーのジム・クレンデネンが私のメンター（よき指導者、恩師）だと思っている。世界中の優れたワイン、特にブルゴーニュワインの素晴らしさを教えてくれたのもジムだから」と。

醸造では、区画ごとの仕込みと野生酵母による発酵にこだわりをもつ。例えば、ヴィンテージ2013ではピノ・ノワールだけでも100以上のロットのワインを造り、各畑、各区画の個性の把握を図ったという。野生酵母による醸造は、1994年からピノ・ノワール、2007年からシャルドネで本格化。「より畑の表現ができ、培養酵母とは全く異なるワインが生まれる。ゆっくりと発酵が進行し、複雑性をよりワインにもたらす。畑の個性を映した、表情に富んだ複雑みのあるワインを造りたい。料理と楽しめる、エレ

ガントなスタイルであることも大切だ」

東京で開かれたランチ会（発売元のJALUX主催）では、シャルドネ（Ch）とピノ・ノワール（PN）計7種が供された。

シャルドネは全房圧搾・樽発酵・樽熟成を基本とするが、セカンドワインのピシヨップス・ピークの2012 エドナ・ヴァレーはステンレスタンク発酵。「最近アメリカではやっているクリーンでクリスプなタイプ。アペリティブやシーフード、日本料理とも合うと思う。アメリカではレストランのバイ・ザ・グラスによく使われていて、実はすでにソールドアウト。2013を3月に発売する」と。スクリュウキャップを導入。

タリー・ローズマリーズ・ヴィンヤード・シャルドネ2011 アロヨ・グランデ・ヴァレーは1988年植栽の葡萄から。ローズマリーズ畑はリンコン畑より1.6kmほど西に位置し、より冷涼な気候下にある。ごつごつした石や砕けた砂岩が目立つ畑（約10.2ha。うち、Ch:4.4、PN:5.8ha）。マロラクティック発酵を施し、15カ月間熟成（新樽率20%）。ちなみに、同2002はかのパリ・テイスティングから30年を機に、2006年に行われた米仏ブラインド対決の「シャルドネ部門」においてカリフォルニア州産でトップ、総合2位の評価を受け、一躍注目を集めた。「僕の人生の中でのハイライトだった。まだ僕は若いけれど（笑）」とブライアンさん。

サン・ルイ・オビスポ・シティはロサンゼルスとサンフランシスコのほぼ中間にあり、タリーの生産量の3分の2、あるいは4分の3がそれら大都市にある高級レストランで飲まれているという。ビッグでパワフルなワインとは異なるスタイルのワインがアメリカの食卓にも着実に浸透してきているようだ。

〈Junko SHONO〉

## < ワイン会過レンダー >

### メンシアのロゼ新発売

スマイルが開催した春季ワイン試飲会には新入荷、売れ筋のワインなど約200種が供され、スペインからはロサーダの販売ディレクターのマリア・アニバッコさんが初来日した。

ロサーダはスペイン北西部カスティーリャ・イ・レオン州のビエルソ DO に2005年に興され、この地域を牽引する優秀な若手醸造家のひとり、アマンシオ・フェルナンデスがワインメーカー。パルトウエイ・アリバ村とその周辺

に自社畑を所有する。年間生産量は約25万本。メンシア100%から赤ワインを造るが、樹齢30から40年の葡萄からのエル・パハロ・ロホ2012は若くフレッシュな果実味、樹齢60から80年のロサーダ2008は凝縮感と酸味、スパイシーさとなめらかなタンニンがあり、自社畑の葡萄からセレクトしたアルトス・デ・ロサーダ2007はさらにしっかりとした凝縮感、しかしブルーベリーの涼やかな酸味、スパイシーさとエレガントさがある。このボデガ最上のワインで3000本の限定生産のピエンケリーダも

間もなく日本に紹介される予定という。

また、新発売予定の5ロサス・ロサーダ2013が披露された。メンシア100%、マセラシオンを短時間行った圧搾果汁を発酵して造られるロゼは赤みがかった色調、味わいにもラズベリーなど赤い果実味にミネラルさ、フレッシュさがある。

「私が飲みたいロゼが欲しいからとリクエストしてやっとできたのよ。女性が好きになるわ。5はロサーダ5番目のワインという意味」と言う。