



ニュージーランド南島の最大都市クライストチャーチの北部に広がるワイパラ地区でを代表するワイナリーがマウントフォードです。少量生産のピノ・ノワールとシャルドネなどの小規模生産者で、プレミアム・ワインのみが持つ複雑な果実味、しつかりしたストラクチャーをそなえたワインは、ジャンシス・ロビンソンはじめ世界の著名ワイン評論家から高い評価を得ています。2004年からマウントフォードにアシスタント・ワインメーカーとして勤めている小山 竜宇さんのスタッフならではのレポートです。



皆さんにとってワインとは何でしょう？ 自分にとってワインとは、大きく分けて二つあります。一般的なアルコール飲料の一種類としてのワインと、芸術性を含んだ、作品としてのワインです。そして、マウントフォードのワインは、間違いなく後者に属するものだと思っております。

マウントフォードとの出会い

初めまして、マウントフォード・エステート、アシスタントワインメーカーの小山です。自分とマウントフォードワインとの出会いは、2004年1月にニュージーランドの首都、ウェリントンで開催されたピノ・カンファレンスでの試飲会でした。当時まだリンカーン大学のブドウ栽培・ワイン醸造学部の学生であった自分は、恥ずかしながらマウントフォードワインの存在を知りませんでした。ところが、その日試飲した100近くあるニュージーランド・ピノの中で、もっとも感銘を受けたワインの一つがマウントフォードだったのです。

その後、クライストチャーチの自宅に戻り、すぐに当時オーナーであったマイケルにメールをして、訪問させてもらうことにしました。マイケルとパフィーのイートンご夫妻は快く畑や醸造設備を案内してくれ、訪問の最後にワインを買おうとしたところ、パフィーから「あなたのように仕事を辞めて海外から勉強に来ている人からお金を受け取るのは心苦しいので、来週ちよど畑に鳥よけのネットを掛けるので、それを手伝ってくれたらお給料代わりにワインをあげるから」と言われました。もちろん大歓迎で、喜び勇んでお手伝いに行きました。それが自分とマウントフォードとの出会いです。その時頂いたワインはいまだに宝物として自宅のセラーに眠っています。そして、その年から毎年収穫を手伝うようになり、大学卒業と同時に正式にアシスタント・ワインメーカーとして雇ってもらい、現在にいたっております。

NZを代表するワインメーカー C・P・リン

ここで自分の直接のボスであるチーフ・ワインメーカーのC・P・リンについて少し触れさせていただきます。

ご存知の方もいらっしゃると思いますが、彼はNZで唯一の盲目の醸造家です。但しこの“盲目の醸造家”という言葉の響きに騙されて、ポツェリや映画『デアデビル』のベン・アフレックなどを想像してはいけません。彼にはどこか“育ちすぎた頭の良い小学生”という趣があります。そして恐ろしく我儘です。頭の良さがその我儘さをさらにたちの悪いものにしていきます。彼の我儘ぶりについては幾つか面白いエピソードがあるのですが、あえてここでは触れませんが、内面は本当に優しい、温かい人間なのです。

ただ外側からはあまりそれが見えないだけです。そして彼の手がけるワインは留保抜きにいいです。それはひとえに彼がワインとワイン造りを心から愛しているからでしょう。



働くCP

ブドウの収穫時期というのは一年の集大成ですから、当然ながらワインメーカーにとっても重圧のかかる期間です。自然が相手ですから、思い通りにならないことも多々あります。長い労働時間とプレッシャーが重なって、ヒステリックになるワインメーカーも少なからず存在します。怒鳴られた、泣かされた、ボトルを投げつけられた等々の噂を耳にすることも少なくありません。

しかしCPに限って言えば、そのような姿を目にしたことは一度もありません。彼はむしろ普段より上機嫌で、にこにこ働いています。セラーハンド（セラーの雑用係）に声を荒げたことも一度もありません。彼には他人のミスを笑い飛ばすだけの度量があります。

そしてそういった現場の雰囲気は必ずワインに反映されるものです。自分自身、そのような雰囲気でワイン造りに携われることをとても嬉しく思っています。もしどなたかがマウントフォード・ワインを飲んで楽しい気持ちになってくれたなら、それは造った人達の空気を読み取ってくれているのだと信じています。

Have a happy wine life!

Takahiro Koyama(小山 竜宇)

ヴィンテージ情報

【2004年】 一年を通して、気候の安定していた年。春先の霜の被害もなく、開花結実時の天候にも恵まれ、収量に恵まれた年。夏の気温はやや低かったものの、秋が来るのが遅く、ブドウは果実実がととても豊かだった年。

【2005年】 春先の霜被害と、開花結実時の長雨にたたられ、収量が激減した年。5haの畑から造られたワインはシャルドネとピノ・ノワール合わせて、わずか14樽。ただし自然の極端な収量制限のおかげで、出来たワインの凝縮感は、他の年では類を見ないほどのもの。

【2006年】 春先に若干霜の被害があったものの、一年を通して比較的気候の安定していた年。収穫量はワイパラの平均(ピノ・ノワール:約4t/ha、シャルドネ:約5t/ha)。とても乾いた温かい夏で、葡萄は良く熟し、ワインメーカーにとっては比較的苦労の少なかった年。

【2007年】 2005年ほどではないけれど、春先の霜の被害と開花結実時の雨で、収量がやや少なめ。夏から秋にかけての気温もあまり上がらず、葡萄の収穫時期は通年よりも1週間から2週間ほど遅く、低収量と長めのハング・タイムのおかげで、凝縮感と、果実味のバランスがととてもよく取れた年。



ワイパラ FOOD & WINEにて



#5125 Mountford Village Pinot Noir
マウントフォード・
ヴァン・ジュ・ピノ・ノワール S04
産地: ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー
スタイル: 赤・辛口・中

オーク香を抑えてソフトで親しみやすいスタイルに仕上げられたチャーミングなワイン。

希望小売価格 **¥5,000** (税別)



#4133 Mountford Pinot Noir
マウントフォード・
ピノ・ノワール '02
産地: ニュージーランド、ワイパラ・ヴァレー
スタイル: 赤・辛口・中

フレンチ・オーク樽で14か月半熟成の後、フィルターをかけずに瓶詰め。凝縮した果実味としつかりしたストラクチャーを持つ。

希望小売価格 **¥8,500** (税別)

※価格はすべて消費税別の金額;容量は別途記載のあるもの以外は750ml;商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。