



## ファミリーの情熱が育てる南米ワインのポテンシャル:

### ウンドラーガ・ファミリー(チリ) と ヘス・ファミリー(アルゼンチン)を訪ねて

チリ中央部コルチャグア・ヴァレーとアルゼンチン北部標高3,000mに達するサルタ州の生産者を訪問する機会を得ました。1週間ほどの短い旅でしたが、雄大なアンデスに育まれた大地の豊かさと、その土地らしさを表現するワイン造りに取り組む人々の熱意と緻密な努力に圧倒された、思い出深い時間でした。

(ゼネラル・マネージャー 中村芳子)

#### ウンドラーガ・ファミリーが一丸となってテロワールを表現する ヴィーニャ・コイレ

オーストラリア・シドニーを2月29日に出発し、太平洋をひたすら西へ16時間半。時差もあって、チリの首都サンティアゴに到着したのは飛び立ったのと同じ2月29日のほぼ同時刻。1日得をした気分だ。チリの2016年は暑く、例年より2週間ほど早く収穫が始まるだろうという収穫時期直前だった。

サンティアゴの南の産地へは、内陸の平野部を貫く「ハイウェイ5」を走る。右手には、南北に連なる小高いコスタル・マウンテン・レンジ(海岸山脈)が見える。その向こう側はワイン産地のコスタ(沿岸)・エリア、そして太平洋へと続く。左には、これもまた南北に連綿とそびえるアンデス山脈を眺めることができる。サンティアゴを出発して約2時間半、サン・フェルナンドの手前でハイウェイを降り、さらに5kmほど内陸に入ったアルト・コルチャグア、ロス・リングス地区で、ヴィーニャ・コイレ(Viña Koyle、以下、コイレ)を訪ねた。

両親と兄弟姉妹4人のウンドラーガ・ファミリーは、19世紀末から6世代に亘って続くワイン生産者の家柄だが、2006年「ウンドラーガ」という商標を売却した資金で「テロワールを表現するワイン造り」に取り組むため、新たにコイレを設立した。「コイレ」という名前は、ブドウ畑の奥に広がる森で紫色の花を咲かせる古来の植物の名にちなむという。

コイレの畑が広がるロス・リングス地区は、アンデス山麓にあたり、アルト・コルチャグアの中でも最も標高が高い。ここに購入した土地は、長年牧畜が行われていたところで、今でも、隣りの急斜面の丘を山羊が朝夕登り下りしている。現在、80haの畑を所有、水を確保し、バイオダイナミック農法を取り入れて土壌の滋養を回復させ、さらには自生していた野生の草木の復活も目指している。

アンデスのなだらかな裾野に広がる畑は、ブドウ栽培の実験場だ。カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネル、シラーと赤ワイン品種のみだが、地勢や地質に合わせて品種・栽培密度・仕立て方を変えながら、より良い果実を生み出す努力を続けている。敷地内でも高台に位置する玄武岩土壌の畑では、灌漑せず密植されたブドウが今年やっとワインになった。



コイレの主任醸造家 クリストバル・ウンドラーガ。大学で醸造を学んだ後、欧米各地で経験を積み、アルゼンチン・メンドーサでは、カイケン(チリ産ワイン)の立ち上げに携わった。その後、一家の新プロジェクトに参画し、コイレの栽培醸造の全責任を担っている。



ロス・リングス以外にも、冷涼なコルチャグア・コスタのソーヴィニヨン・ブラン、チリで最初にブドウ栽培が始まったピオピオ州コンセプションから北東に広がるイタタ・ヴァレーの古い畑「ドン・カンデ」のマスカットやサンソーなど、コイレは長期計画に基づいて精力的に栽培を指導し、共同開発をするなど楽しみながら新しい挑戦をしている姿が印象的だ。

醸造所は、ロス・リングスから車で30分ほど離れたサンタ・クルスにある。すべてのブドウはここに運ばれ、醸造される。大手ワイナリーが手狭になり引越した後の醸造所をその畑のブドウの世話をしてワインを造るという条件で、格安に借り受けているとか。コイレには十分すぎる醸造能力と瓶詰めからラベル貼りのラインまで完備した設備にクリストバルも満足そうだった。

#### チリ冷涼地シラーの可能性を拓く マテティック・ヴィンヤーズ

家族が全エネルギーを投入して操業しているコイレとは対照的なのが、ウンドラーガ家の姉妹が嫁いだマテティック・ヴィンヤーズ(Matetic Vineyards、以下、マテティック)。チリ屈指の資産家マテティック家が1999年に始めたワイン事業は、当初から専門のコンサルタントを導入して畑や醸造の管理を徹底し、最高の質を目指してきた。

マテティックは、サンティアゴの東、太平洋を望むサン・アントニオ・ヴァレーとその北に隣接するカサブランカ・ヴァレーにまたがる広大な土地に計120ha、4つのブドウ畑を有し、すべての畑でバイオダイナミック栽培を行っている。醸造所は同じ敷地内にあり、地形の高低差を利用した合理的かつ造形美に優れた建築デザインに目を引きつけられる。醸造所であると同時に、観光客が隅々まで感動を持って見学できる近代的ワイナリーだ。同じ敷地にある宿泊設備とレストランは、富裕層を対象とした国際的旅行代理店ネットワーク「パチオソ・グループ」にも登録され、素晴らしいロケーションと料理を楽しめる。

マテティックの凄さは、観光的な部分のみでなく、そのワインの質にもある。ワイン用ブドウは暖かい平野部でしか育てられないとされていた時代に、寒流であるフンボルト海流の影響を受けるこの地域で造られたマテティックのシラーは、チリにおける冷涼地シラーの可能性を最初に世界に知らしめたともいえる。「EQシラー2012」は、2015年、ロンドン国際ワインチャレンジで世界最高のバイオダイナミック・ワイン、さらにチリ最高のシラーの2冠を獲得している。

マテティックのワインは、シラーのみならずどのワインもピュアな酸と果実の風味が特徴だ。冷涼な気候を反映して、白はソーヴィニヨン・ブランとシャルドネ、赤はピノ・ノワールとシラーが中心で、ボルドー系品種の栽培はごく僅かだが、最近ゲヴェルツトラミネールをリリースした。苗木の半分を隣りの山羊に食べられてしまったとかで量は少ないものの、今後が楽しみなエレガントなワインの一つである。



#### PICK UP WINE

Koyle Gran Reserva Syrah

CODE  
9485



#### コイレ グラン・レゼルバ・シラー 2012

産地:チリ、コルチャグア・ヴァレー  
希望小売価格 ¥2,000

花崗岩土壌に密植することで樹1本あたりの収量を抑え、果実味の凝縮を追求して造られる。栽培はバイオダイナミック農法によって行われ、収穫時も丁寧に手摘みしたブドウを小さな容器でワイナリーに運ぶ。小型の発酵槽で醸造し、12ヶ月間樽熟成。生産量5,000ダース。



Koyle Cerro Basalto

CODE  
10011



#### コイレ セロ・バサルト 2014

産地:チリ、コルチャグア・ヴァレー  
希望小売価格 ¥4,500

標高の高い地区にあるコイレの敷地の中でも最も小高い場所に広がる玄武岩(バサルト)土壌。鉄分を多く含む畑に植えられた赤品種が生み出すワインは、口当たりが滑らかでバランス良く、上品な土着の魅力を醸し出している。やっと300ダース強を生産。



NEW

## “世界で最も標高の高い畑”ボデガ・コロメを育む ヘス・ファミリーの情熱

サンティアゴからアンデスを越えてメンドーサへ。さらに北北西へ、アルゼンチンの北端、ボリビアと国境を接するサルタ州へと飛んだ。州都サルタからは迎える車で、ヘス・ファミリー・ワイン・エステーツが所有するボデガ・コロメ(Bodega Colomé, 以下、コロメ)へと向かう。標高1,200m弱のサルタから国道33号線を西に進み、広大なロス・カルドネス国立公園を通り抜ける。大地は一見乾燥しているようだが、巨大なサボテンが乱立している様子から、地下では十分な水に恵まれていることが見てとれる。途中、カチ、モリノスなどの古い村々で休憩を取りながら、カルチャキ川沿いに40号線を標高2,300mのコロメまで、距離にして約230km、ほぼ6時間のドライブだ。

道は、舗装されている部分もされていない部分も途切れることのないカーブの連続、車が1台やっと通れるような箇所も多い。埃まみれでやっと到着したコロメのゲストハウスは、まさに突然現れた砂漠のオアシス。近代的なワイナリーのほか、新鮮な地元の食材を使った上質な料理を出すビジター・センター、光の芸術家ジェームズ・タレルがこの土地の空と光も取り入れて作品にした広い美術館などが併設されている。毎年3,000人以上の観光客がここを訪ねて来られるというのは、GPSが発達したおかげだろう。

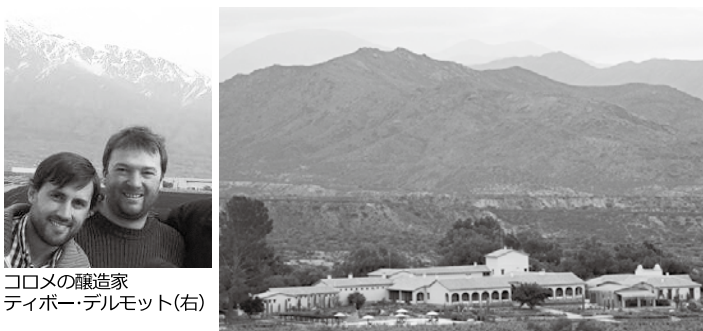
1831年に設立されたコロメは、現存する中ではアルゼンチン最古のワイナリーである。当初は土着品種からワインを造っていたが、後にフランスからマルベックやカベルネ・ソーヴィニオンを持ち込んだ。このコロメをヘス・ファミリー・ワイン・エステーツのオーナー、ドナルド・ヘスが購入したのは2001年。1996年にラウル・ダヴァロスが造ったワインを飲んでその味の虜になったヘスが、長年の交渉を経て入手した土地だ。1990年代の始めよりカリフォルニアで使用されていた膨大な量の化学肥料・化学薬品に警鐘を鳴らし、いち早くサステイナブルな農業に取り組んで来たヘスにとって、それまで資金がなかったので化学薬品などを一切使って来なかった、または使えなかったコロメは理想的な畑だったともいえる。

ヘスは、それ以前の1998年、コロメから75kmほど北のパヨガスタに位置する畑「エル・アレナル(El Arenal, 標高2,600m)」を購入している。水が乏しいと思われていた土地だったが、その下に水脈があることを確信し、エル・アレナルに隣接した24,500haすべてを購入。さらに500m上った土地には、世界で最も標高が高いブドウ畑「アルトゥーラ・マクシマ(Altura Maxima, 標高3,111m)」を開墾した。谷を挟んだ反対側には6,000m級のアンデス山脈がそびえる広大な土地だ。

標高が高い遠隔地のメリットは、空気が汚染されていないことは元より、何と言っても強い日差しと紫外線、それに昼夜の気温差が大きいことにある。ブドウは日焼けを防ごうと果皮を厚くするので、粒は小さいが果実味が凝縮し、芳醇さとスパイシーさを兼ね備えたワインができる。空気が乾燥しているため、健康的なブドウを育てやすい。

それでも、標高の高い山奥でのワイン造りには、深い情熱と強靱な意思が必要だ。物資運搬の不便に加え、ブドウ栽培家は、霜などの天候被害だけでなく、野生の鳥、ウサギ、ロバとの戦いにも忙しい。特に食糧が少ない春先、ブドウの若葉はロバにとっては御馳走だ。しかも地元ではロバを殺すと悪いことが起こると言い伝えられていることから、その駆逐に苦労しているとか。

ドナルド・ヘスを筆頭とするヘス・ファミリーは、多大な時間、資金、エネルギーを注ぎ込んで、コロメの古いブドウ樹の活性化や畑の拡張を進め、今では、コロメ、エル・アレナル、アルトゥーラ・マクシマ、そして同じくサルタ州のカファジャテにあるラ・ブラヴァ(La Brava, 標高1,750m)と4つの畑、計154haの栽培面積を持つ。コロメでは最近、白はトロンテス、赤はマルベックをそれぞれ100%で



造り、日本でも人気のトロンテスは、2015年ヴィンテージがDecanter誌でブラチナ・メダルを獲得している。

スタッフは、ローカル出身者以外は単身赴任をして週末のみ家族のもとに帰る者もいれば、ブルゴーニュ出身の醸造家ティボー・デルモットのように、家族とともにコロメの敷地内に住み、忙しく畑を管理しているスタッフもいる。栽培醸造に関わるすべてのスタッフに共有されているのは、「その土地らしいユニークな風味を持つワインを造る」ために、土壌の健康とバランスを保つこと、収量を抑えてブドウの品質を高めること、収穫時にブドウがしっかりと熟していること、という共通理解である。ドナルド・ヘスの質へのこだわりと強烈なリーダーシップ、そして地元コミュニティへ貢献しようとする姿勢を高く評価し、スタッフ全員と一緒に働くことを楽しんでいるヘス・ファミリーのチームワークが、言葉の端々から伝わってきた。

深い情熱と強い意志を持った人々たちによる、古くから続く新しい取り組みが感動的なワインを造ることを改めて感じさせられた旅だった。

Matetic Corralillo Gewürztraminer

CODE  
10018



**マテティック  
コラリジョ  
ゲヴェルツトラミネール 2015(S)**

産地: チリ、サン・アントニオ・ヴァレー  
希望小売価格 **¥2,400**

ゲヴェルツトラミネールの区画は、緩やかな斜面の下方にあり、ブドウは冷気の中でゆっくりと熟す。果実は全房と除梗の2通りで压榨、発酵にもステンレスと樽を併用して、美しいアロマと滑らかな量感を併せ持つスタイルに仕上げている。



Bodega Colomé Lote Especial Sauvignon Blanc

CODE  
10026



**ボデガ・コロメ  
ロテ・エスペリアル  
ソーヴィニオン・ブラン 2015**

産地: アルゼンチン、サルタ州ヴァレ・カルチャキ  
希望小売価格 **¥4,500**

世界で最も標高の高い畑「アルトゥーラ・マクシマ」のソーヴィニオン・ブランのみから造られる。標高3,000mの畑は、岩が多く痩せた土壌で、収量は少ないが、強い日照と25℃に及ぶ昼夜の気温差が上質で複雑性に富んだブドウを育てる。



ワイン詳細は、[www.village-cellars.co.jp](http://www.village-cellars.co.jp) をご参照ください。





Village Cellars  
Winery visits

## In South America, a family passion for making wines. Visits to the Undurraga family in Chile, & Hess family in Argentina

Recently we had the opportunity to visit producers in South America for the first time, in Colchagua Valley in central Chile, and Salta province in northern Argentina. In this short trip of just one week, we were overwhelmed by the richness of the wines in the shadow of the majestic Andes, the hard work and enthusiasm of winemakers to express the terroir, contributing to a truly memorable time.

Yoshiko Nakamura, VC General Manager

### The Undurraga family work together to express terroir Viña Koyle

We left Sydney, Australia on February 29, and flew east for 16 and a half hours across the Pacific Ocean to Santiago in Chile, arriving because of the time difference on February 29, so we felt like we had gained a day. As the 2016 growing season in Chile was very warm, we arrived just as harvest was about to get underway two weeks earlier than usual.

Driving south from Santiago on Highway 5 took us through the inland plains, with the Coastal Mountain range on our right running north to south as far as the eye can see. Beyond them is the Costa (coastal) wine region, then the Pacific Ocean. On the left, we could also see the Andes Mountains towering in the distance in an unbroken line from north to south. About two and a half hours after leaving Santiago, just before San Fernando we turned off the highway, and 5km inland we found Viña Koyle in Los Lingues, Alto Colchagua.

The family of Alfonso Undurraga, his 3 sons and daughter, established Koyle in 2006 to create wines that express the terroir. Though a new winery, the Undurragas draw on 6 generations of winemaking heritage in the family, dating back to the 19th century. Having sold their previous 'Undurraga' business and trademark, they named their new vineyard Koyle, after the native plants with purple flowers that grow in the woods beyond the vineyards.

The Los Lingues region is in the Andes foothills, at a higher altitude than most of Alto Colchagua. The Undurragas purchased land that had been used for grazing goats for decades, and even today you can see goats going out on the steep hills nearby in the morning and returning in the evening. Currently, they have 80ha of vineyards, irrigated and using biodynamic farming methods to rejuvenate the richness of the soil, and to help restore the native vegetation.

The vineyards flow across the gentle foothills of the Andes. Initially Cristobal Undurraga, winemaker and viticulturist, analysed the topography and geology, and experimented with different varieties and planting densities. He settled on all red varieties – Cabernet Sauvignon, Carmenere, and Syrah, and tailored the plantings to the terroir, to optimize fruit quality. In hillier vineyards with basalt soil the densely planted vines with no irrigation finally produced wine this year.

In addition to the wines from Los Lingues and Sauvignon Blanc from the cool Colchagua Coast, Koyle also make wines with fruit grown in Itata



**Cristobal Undurraga, chief winemaker at Koyle.**

After studying winemaking at university, Cristobal gained experience working vintages in Europe, the US, and Mendoza in Argentina. Involved with Koyle since its start-up, he is responsible for viticulture and winemaking.



Valley in the Biobío region near Concepcion, where the wine industry first began in Chile. As part of Koyle's long-term plan to express the variety of terroir Chile offers, through joint ventures that add challenges, diversity and interest to their winemaking, they are making small lots of wines from Don Cande's old vineyards planted in Muscat and Cinsault.

Koyle's winery is located in the Santa Cruz, 30 minutes drive from Los Lingues. All the grapes are brought here for winemaking. Their winery is rented from a large producer that had outgrown the facility, and in return for taking care of the vineyards around the winery, they have been able to rent it cheaply. Cristobal is overjoyed to have everything he needs in one place, from winemaking through to the bottling line and labelling.

### Exploring the potential cool climate Syrah in Chile Matetic Vineyards

A strong contrast to the total energy of the family involved in the Koyle business, is Matetic Vineyards, in which Alfonso Undurraga's sister who married into the Matetic family is also involved. The Matetic family, well known for their hotel management business, established their winery in 1999. From the start their focus was on producing premium wines, and they hired specialist consultants to set up and control viticulture and winemaking to achieve their aims.

Matetic vineyards is located in Rosario Valley, a sub-division of the San Antonio Valley, 120 kilometres east of Santiago between the Casablanca and San Antonio Valleys, and overlooking the Pacific Ocean. Currently, there are 120ha under cultivation, all biodynamically cultivated vineyards with organic soils. The winery, located on the estate, is a state-of-the-art design that harnesses the stunning beauty of the landscape, as well as enabling gravitational flow for winemaking. Also on the estate are a boutique hotel and superb restaurant, which work with an international travel agency network targeting high net worth individuals to enjoy the great location and fine dining.

First and foremost, Matetic is known for the quality of its wines. Established at a time when the focus was on wines grown on the warm plains, Matetic chose the site to take advantage of the maritime climate influenced by the cold Humboldt Current, to create the first cool climate Syrah in Chile, winning international recognition. In 2015, the "EQ Syrah 2012" took out the Champion Trophy for biodynamic wine in the London International Wine Challenge, as well as two additional awards for best Syrah from Chile.

Not only the Syrah, but also all of the Matetic wines show pure acid and characteristic fruity flavours. Their main varieties are cool climate Sauvignon Blanc and Chardonnay, together with Pinot Noir and Syrah. They also make small quantities of Bordeaux style varieties, and recently released a Gewurztraminer. Nearly half of the new plantings were eaten by the neighbour's goats, so the quantities are limited, but the promise of elegant wines in the future is enticing.



#### PICK UP WINE

CODE  
9485



#### Koyle Gran Reserva Syrah 2012

Region: Colchagua Valley, Chile  
RRP **¥2,000**

Densely planted vines on granite soil produce low yields of concentrated fruit. Viticulture is biodynamic, the grapes are carefully handpicked and transported to the winery in small boxes. Fermented in small tanks, and aged in oak for 12 months before bottling. 5,000 cases produced.



CODE  
10011



#### Koyle Cerro Basalto 2014

Region: Colchagua Valley, Chile  
RRP: **¥4,500**

Vines planted in basalto (basalt) soil in the highest vineyards at the Koyle Estate in Colchagua are notable for their nuances of iron, smoothness on the palate and excellent balance, expressing the elegant delights of the terroir. Just 300 cases produced.



**NEW**

## Bodega Colomé – nurturing the highest vineyards in the world Hess Family passion

From Santiago we flew across the Andes to Mendoza, then north-northwest to Salta city, close to the border with Bolivia. Here we picked up by car and headed towards Bodega Colomé, the winery owned by the Hess Family Wine Estates. We headed west from Salta on Route 33, initially at an altitude of 1,200m, through the vast Los Cardones National Park. At first glance the land seemed to be dry, but when you see the size of the giant cactuses growing along the road, you realize there is water underground. We followed Route 40 along the Calchaqui River, taking breaks in the old villages of Cachi and Molinos, until we reached Colomé at an altitude of 2,300m. All up we drove about 230km, but the drive took almost six hours!

The road was a mix of paved and gravel, a continuous procession of curves and bends, often barely wide enough for one car. Finally at the end of a dusty road we arrived at Colomé, which suddenly appeared like a desert oasis. In addition to the modern winery, there is a visitor center, boutique hotel with restaurant serving fine cuisine made from fresh local produce and ingredients, and a Visitor Centre. Next to the hotel is the James Turrell Museum featuring works by the artist that integrate art, light and sky. Each year over 3,000 tourists visit Colomé, probably thanks to the development of GPS.

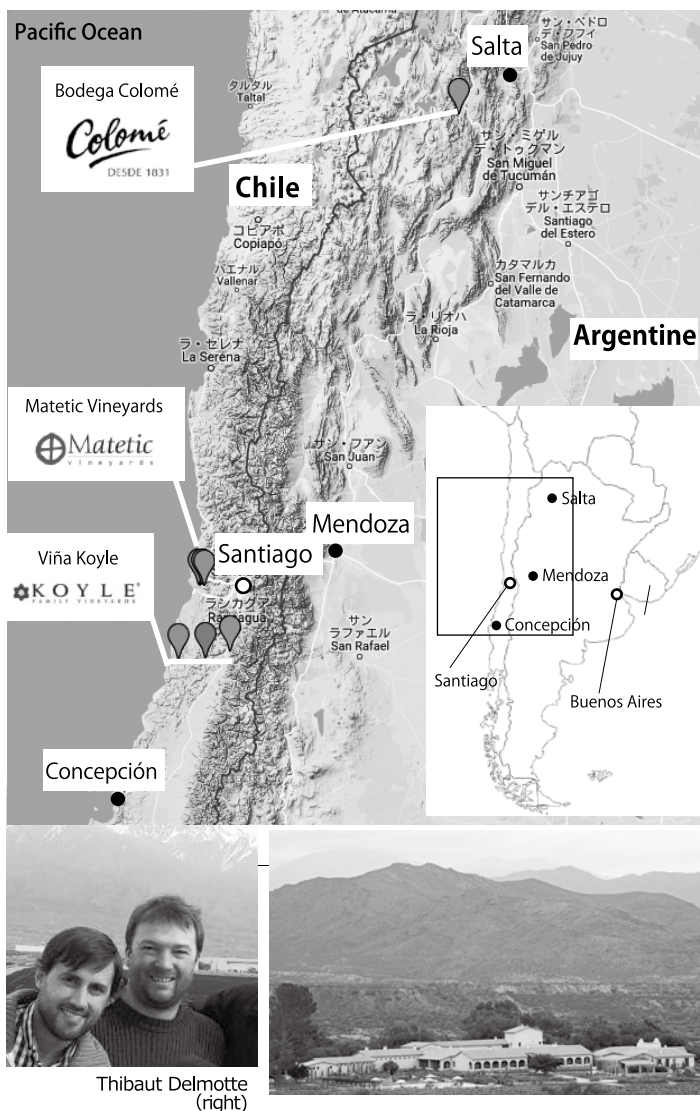
Colomé, which was founded in 1831, is Argentina's oldest existing winery. Initially it made wines from indigenous varieties, and later Malbec and Cabernet Sauvignon from clippings brought from France in 1854. In 1996, while travelling in Salta, Donald Hess of Hess Family Wine Estates was captivated by a Colomé wine made by Raúl Dávalos, and embarked on several years of negotiation to buy the vineyard, which concluded in 2001. From the early 1990s Hess, who had become alarmed by the large quantities of chemical fertilizers and chemicals being used in Californian vineyards, quickly became interested in sustainable agriculture, and was attracted by Colomé which was naturally farmed, seeing it as ideal for viticulture.

Donald Hess initially purchased the El Arenal vineyard (altitude 2,600m) located in Payogasta, about 75km north of Colomé. Water was scarce, but after divining the land, he was convinced there were underground streams on El Arenal, as well as an adjacent area 500m higher up at Altura Maxima where he purchased 24,500ha, and in 2007 began planting the highest vineyard in the world at 3,111m. On the other side of the valley the 6,000-meter peaks of the Andes tower over everything.

There are several unique benefits to growing grapes in remote high altitude areas. The air is very clean so the sunlight and ultraviolet rays are strong, and there is a large temperature difference between day and night. To prevent sunburn, the grapes grow a thicker skin, producing small fruit with condensed flavours, giving the wines richness and spice. As the air is dry, the vines are healthy with few of the mould problems experienced in most wine growing regions.

Still, making wine at high altitudes requires a deep passion and a strong will. In addition to the inconvenience of transporting all goods and workers over bad roads, and weather damage such as frost, there are the ongoing predations of wild birds, rabbits, and even donkeys. Especially in spring, when food is scarce, the donkeys love to feast on the young grape leaves. Combined with local lore that it bad luck to kill a donkey, crop protection is a challenge.

Led by Donald Hess, the Hess Family has poured a great deal of time,



money, and energy into the area, revitalizing and expanding old vines in the vineyards at Colomé, El Arenal, and Altura Maxima, as well as the La Brava vineyard in Cafayate (altitude 1,750m) in the south of Salta province. In all the Hess Family has 154ha of vineyards. In recent years Colomé's white Torrontes and 100% Malbec have become very popular in Japan. The 2015 Torrontes won a Platinum medal in the Decanter magazine World Wine Awards.

Except for the local staff, most of the workers live here during the week and return home on the weekends. A handful like Burgundy-born winemakers Thibaut Delmotte live on the estate with their families. All the staff are devoted to creating high quality wines that express the unique terroir, while maintaining the health and balance of the soil. To enhance the quality the fruit yields are small, and the grapes are only picked when fully ripe. With Donald Hess's strong leadership and focus on quality, and his deep commitment to the local community, the team at Colomé enjoy their work and shared goals, and this is evident in the wines they produce.

We saw here how a strong will and a deep passion, with an eye to tradition and an eye to innovation, can revive a half forgotten community and produce wines astounding quality.

CODE  
10018



**Matetic  
Corralillo  
Gewürztraminer 2015 (S)**

Region: San Antonio Valley, Chile  
RRP **¥2,400**

The Gewurztraminer vineyard is located in the lower sections on gentle slopes, where the grapes slowly ripen in the cool air. The fruit is pressed two ways, whole bunch and de-stemmed, and fermented in a combination of stainless steel and oak barrels. The resulting blend combines a beautiful aroma with a smooth palate to this delightful white.



**NEW**

CODE  
9693



**Bodega Colomé  
Lote Especial  
Sauvignon Blanc 2015**

Region: Valle Calchaqui, Chile  
RRP **¥4,500**

Made from fruit from the highest Sauvignon Blanc vineyards in the world, Altura Maxima. The poor, rocky soil and strong sunshine produces low yields of condensed fruit, with the wide temperature differences between day and night adding further complexity.



**NEW**