



グロセット・ワインズ（南オーストラリア州クレア・ヴァレー）

リースリングを通じてワインの新潮流を創る

— 世界を変えてきた探求心と真摯な情熱 —

GROSSET

ヴィレッジ・セラーズ30周年企画「生産者に聞く」では、弊社が長期に亘って関係を築いてきた生産者に直接インタビューし、ワインを取り巻くこれまでの世界の変化と流れを多面的に見てきました。今回のインタビューを通じて、グロセット・ワインズのオーナー醸造家ジェフリー・グロセットはワインに関する世界の変化に単に対応するのではなく、新しい流れを創り出してきた人物の一人であることを改めて認識しました。オーストラリアの高品質リースリング、オーストラリアワインの産地やテロワールについての会話、スクリュューキャップのワイン、もしそういったものを楽しんだことがあるなら、その経験にジェフリー・グロセットは大きく貢献しています。

〈聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年10月〉

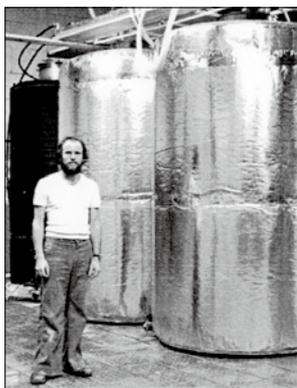
ジェフリー・グロセットのブドウ畑とワイナリーにおける献身的ともいえる仕事ぶりはこれまでの数々の受賞や高い評価からもよく知られています。1998年には『グルメ・トラベラー・ワイン』誌の初代「オーストラリアンワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞、同年「インターナショナル・リースリング・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」にも輝きました。また民間のオークションに基づくオーストラリアワインの格付け評価「ラングトンズ・クラシフィケーション VI」では、最高位「エクセプションナル」にランクされる白ワインは3アイテムのみですが、グロセットのリースリングがその一つに位置づけられています。

このインタビューでは、ジェフリー・グロセットという人物がワイン界の多方面にいかにか大きな影響を与えてきたかという点にフォーカスしました。彼は人生の岐路でなぜそうするのか、あるいはそうしないのかという選択の余地があるときには常に、より興味をそそられ、そしてまだ誰も足を踏み入れていない道を選んできました。

私たちがワインをより楽しむためにジェフリーがどれだけ寄与したのか、その貢献の大きさを本当に理解するには、年を重ねて美しく熟成するグロセットのワイン同様、時間が必要だったと言えるでしょう。

ワインの世界に入るきっかけ

ジェフリー — 15歳の時、アデレード（南オーストラリア州の州都）に住んでいた。ある日父が買って来たワインを少しだけ飲ませてもらい、その味に完全に魅了された。シェリーのような強い味ではなかったため、おそらくテーブルワインだったのだろう。15歳なので何が違うか分からなかったが、とにかく自分もワインを作りたいと思った。16歳の誕生日を迎えるとすぐにローズワシー・カレッジに入学した。すぐ入れたので、当時のレベルはそれほど高くなかったのだと思う。ブドウ栽培を専門とする農学を3年間を学び、次に2年間醸造学を専攻した。



ジェフリー・グロセット
(1981年、グロセット・ワインズの
初ヴィンテージにて)

21歳になるまでに5年間の高等教育課程を修了

し、それからヴィクトリア州グレート・ウェスタンにあるセッペルト・ワイナリーで働いた。そこではグレート・ウェスタンだけでなく、ドラムボークやパザウェイといったヴィクトリア州の地域のブドウも扱っていたので、ブドウの違いを実際に知るには最高の場所だった。セッペルトでいろいろな経験を積んだ後ドイツへ渡り、1シーズン働いた。

帰国後、ミルデューラ近くにあるリンデマン社のカラドック・ワイナリーに入社、26歳でチーフ・ワインメーカーに抜擢されたが、普通なら自分より2倍も年上の人任されるようなポジションだ。オーストラリアワイン業界がそれだけ急速に成長していたからで、自分はちょうどよい時にちょうどよい場所にいたということだ（オーストラリアでは1976-1986年の間にワイン消費が56%増加した）。

醸造チームに醸造家は5人いて、皆私より若かった。ワイナリーには驚くような新

しい設備があり、そこで一日に1,000tのブドウを仕込む。本当に素晴らしい経験で、多くを学んだ。

リンデマンでは国内総生産量の2-3%にもなる、ありとあらゆる種類のワイナリーカスクに入った白ワイン（リースリング、ホワイト・バーガンディ、シャブリ）、瓶に入った安ワイン、赤ワイン、そして白はBen Ean（1970年代にオーストラリアで最も売れていたやや甘口タイプのモーゼル）やBin 65シャルドネまで——を造っていた。

クレア・ヴァレーに移った理由

1981年、私は本当に質の高いワインを造ることに注力したいと考えていたので、リンデマン社を離れ、クレア・ヴァレーに移ることを決めた。理由はクレア・ヴァレーがすでに最高レベルのリースリングや優れたカベルネ、少量ながらも良質なシラズを生み出す可能性を持つ産地であることが知られていたからだ。リースリングは大きな可能性を秘めた素晴らしい品種だと私は思っていたが、他の伝統的なワインほどには注目されている品種ではなかった。

ちょうど古い石造りの乳製品加工工場があり、2万ドルという破格の値段で競売にかけられていた。そこを買い取り、当時の限られた予算内でワイナリー兼自宅にリフォームし、クレア・ヴァレーでワイン造りを始めるチャンスを手にした。

仕込むブドウに関しては、クレア・ヴァレーのウォーターヴェイル地区に最高級のリースリングが植えられていると聞き、ウォーターヴェイルのよく知られる畑へ行くとオーナーに自分の履歴を話すと、彼は「この、この区画のブドウなら君に売れる」と言ってくれた。以来、その同じ区画の同じ畝のブドウからワインを造ってもう20年以上になる。

その頃、クレア・ヴァレーのポーリシュヒル・リヴァーには2,3のブドウ畑があった。周囲の人からは、ポーリシュヒルはあまりにも不安定で、ある年は素晴らしいブドウを得ることができてそれが3年続くこと期待できないから避けた方がよいと助言された。けれどポーリシュヒルに小屋とその後ろに広がる約1haのブドウ畑を持っている研究者の友人が、「そこを整備したいなら畑をあげるよ」と言ってくれた。ポーリシュヒルの土壌は真岩と粘板岩を瘦せたシルト（粒の粗い粘土）が覆うもので、自分の学んだブドウ栽培学から言えば、ここは絶対に畑に選んではならない場所だな、と思ったことを覚えている。実際はそうではなかったのだが、それでポーリシュヒル・リヴァーの畑の世話をしてみることにし、樹を剪定して、枝を仕立てた。もしうまく行かなかったとしてもそれほどリスクのあることでもなかったのだ。

テロワール：まずはワインを造り、説明はそれから

当初は、ただクレア・ヴァレー産のリースリングを造ることを考えていた。しかし最初の年にウォーターヴェイルとポーリシュヒルのワインの違いを見て驚くとともに、その違いを人々に知ってもらいたいと思った。ウォーターヴェイルは芳醇でより古典的な味わいであるのに対し、ポーリシュヒルは最初は果実味は控えめだが、味わいに非常に持続性があり、ずっと舌に残る。当初は2つのリースリングをブレンドするつもりだったが、うまく馴染まなかった。最初のころのポーリシュヒル

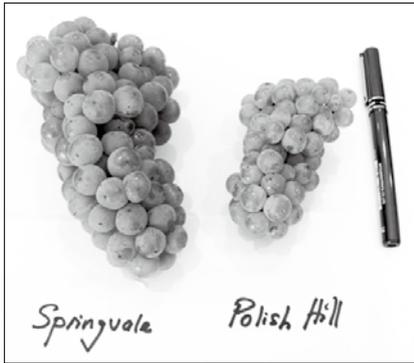
は何か目新しく物珍しいもので、それが後々いかに特別なワインとなったかということには今でも驚いている。目の前の2つのグラスのワインに専門家でも分るほどの違いがある、それを皆に知ってもらいたい、というのが当時の気持ちだった。そしてその明らかな違いは“なぜ？”に続く。醸造方法にそれほど大きな差異はない。では、他にどんな理由が？ どう考えても栽培された場所起因していると思えず、それは何とも素晴らしく面白いことだった。

今、こういった2つのグラスのワインの違い、同じ産地からの全く異なったワインを一言で表現する場合に「テロワール」という言葉が使われる。我々がこの、特定の区画、畑の方角、土壌、気候のユニーク性を表現するフランス語の概念に慣れ、自分の語彙の一部とするまでには長い時間がかかったが、当時、私は畑とそこで収穫されるブドウの持つ力にただただ感銘を受けていた。

最近では、この2つのワインの違いはずっと説明しやすくなった。ここにスプリングヴェイルとポーリッシュヒルの2つの畑で2016年の同じ日に摘み取った、同一クローン、熟度のレベルも同じブドウの房の写真がある(→)。

スプリングヴェイルの房は中サイズでかなり明るい緑色、ポーリッシュヒルの房はスプリングヴェイルの半分ほどの大きさで、色は黄色がかり、まるで健全に見えない。重量もポーリッシュヒルの房はスプリングヴェイルのおそらく半分以下だ。

人々にこの写真を見せると「この2つのブドウでは、もちろんワインの味わいは違うものになりますね」という。テロワールの話になると、人は「それが何か説明するのは難しい」というが、私がいま実際にしているように、写真を見せ、それからワインを見せれば、それが「テロワールとは何か」ということの説明になる。その違いは専門家でも分るでしょう。



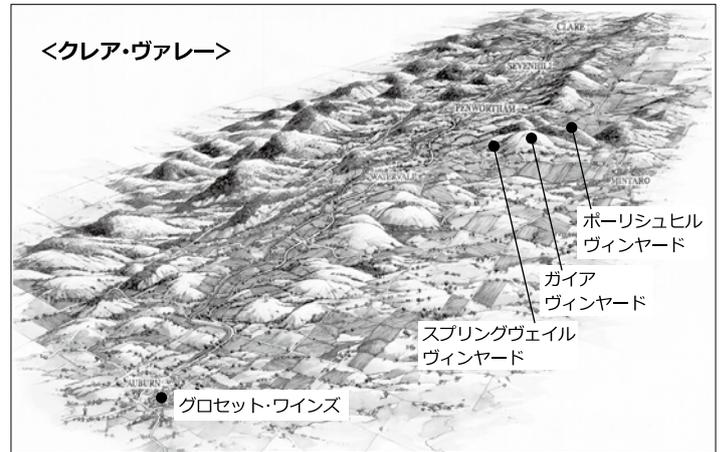
リースリングの定義: 自己主張できなかった品種

1993年オーストラリアにラベル表示法が導入された際、それは世界でも最も基準が厳しいものの一つと見え、私自身もオーストラリアワインの評価と品質の保持のため非常に優れた法律ができたと思った。ところが、ラベルに品種名を表示する際の最低基準が設定された文章に続いて但し書きがあり、「リースリングにおいては、「リースリング」という単語は品種としてではなく、ワインのスタイルとしてラベルに表記する場合は、例外とする」と書いてあった。

オーストラリアの代表的なワイン評論家兼弁護士でもあるジェームズ・ハリデーに見せたが、彼もこの条文を信じられなかった。これがオーストラリアワイン業界全体を犠牲にして1、2の大手企業だけに利益をもたらす内容であることは明らかだった。そこでオーストラリア各地のワイナリーにアンケートを送り、大多数のワインメーカーが修正を要望する嘆願書に署名した。それが功を奏すも期待したが、しかし結果は何も変わらなかった。

それから7年後の2000年、オーストラリアの公共放送局ABCニュースが私に電話で「ラベル表示法を正確に反映していないオーストラリアワインが輸出されていると思うのですが」と言ってきた。だが、このラベル表示法には矛盾があることを踏まえておかなければならない。何かコメントは？と聞かれ、自分が言うべきことを考えた。「政府は1、2の大企業のためにオーストラリアワイン全体の評判を傷つけようとしているようだ」。

ABCニュースの担当者に「こういうコメントを期待しているの？」と言うと、彼は「まさに！」と答えた。その夜このニュースは報じられ、法律はすぐに変わった。この間、告訴するぞという脅しも多々あり、大変な思いをしたが、とにかく法律の改正という結果は得られた。つまりラベルに「リースリング」と表記したワインの原料がリースリング種のブドウでなければならなくなったのは2000年以降で、それまでは単に味わいのスタイルとして誰でもリースリングを使う口実があった。



スクリュューキャップ: 伝統との真つ勝負

1999年当時、クレア・ヴァレー醸造家協会の議長を務めていたアンドリュー・ハーディ(ペタルマの現シニア・ワインメーカー)はかなり現実的な人で、彼が「ここにいる中でコルクに問題を抱えている人は？」と質問を投げかけると「コルクに関してはいつでも問題がある」というのが皆の答えだった。

私の意見はこうだ。「栽培と醸造においては、我々はコントロールという意味でかなり高レベルに到達できている。品種特性を純粋に表現するピュアな果実を収穫でき、そのブドウから造ったワインには畑の場所や区画の特長をきれいに示せていると思う。ただし出来たワインを瓶詰めした途端、コントロールを失う。コルク栓の質によってせっかくのワインを危険にさらすリスクがある」。

コルク栓には昔から欠陥が付きものだが、それでもかつてはコルクが最良の選択肢だった。でも今は、欠陥のない新しい技術を使えるチャンスがある。アンドリューは「とにかくやってみよう」とあっさり言い、彼が主な旗振り役となってスクリュューキャップへの転換が始まった。このアンドリュー・ハーディとアンドリュー・ミッチェル、私のパートナーでマウント・ホロックス・ワインズのステファニー・トゥール、そして私の4人を主要メンバーとして、今後どのようにスクリュューキャップを広めていくか考えることになった。

スクリュューキャップへの転換はワインの質への一層の配慮から行なうことで、ワインを買ってくれる人たちのことを考えているからこそであり、こういった意図は、我々のスクリュューキャップワインを飲んでいただければいずれ分かるということを皆に説明する必要があった。

オーストラリア国内のガラス工場へ行き、「スクリュューキャップを使いたいが、安ものに見られたくない。非常に質のよいワインが入っているように見せたい」と話したが、グラスメーカーはそれほど乗り気ではなかった。それで優れたボトルメーカーであるフランスのサヴェルグラス社を訪ねた。彼らは典型的なフランス人で、「私たちはスペシャリストですからできますよ……価格はそれなりになりますが」と言った。面白いことにオーストラリアで開発されたスクリュューキャップ栓の知的財産権を所有しているのは、フランスの大手金属メーカーであるベシネー社だった。ベシネー社にも行って交渉し、承諾を得た。

我々はベシネー社のデザイン、キャップの形状、フタ裏の保護フィルムの使い方を微調整した。キャップはしっかりと堅く、漏えい性が低いと同時に、多くの人が気付かない程度のごくわずかな透過性を持つ。これはうまく機能し、スクリュューキャップの世界標準になった。そして2000年までには、スクリュューキャップでの瓶詰めラインを稼働させていた(現在、オーストラリアで瓶詰めされる98%の白ワインにスクリュューキャップが採用されている)。

《ヴィレッジ・セラーズより》

2005年、ジェフリー・グロセットも編集者の一人である『Taming the Screw』(スクリュュー馴らし、タイソン・ステルザー著)が出版され、日本でもオーストラリアワイン事務局(現ワインオーストラリア)主催でセミナーが開催されました。グロセットは、コントロールできないリスクの発生率を抑えるという危機管理からスクリュューキャップを選んだ訳ですが、セミナーではコルクに対する優位性ばかりを強調するように通訳されたのは残念でした。それでも日本ではスクリュューキャップの普及が他国に比べてかなりスムーズだったのは嬉しい限りです。



Grosset Wines (Clare Valley, South Australia)

In this series to celebrate Village Cellars' 30 years in the wine industry, we've featured wineries with which we've enjoyed a long relationship, to give different perspectives on the changes and trends in the world of wine over that time. So it was very interesting talking with Jeffrey Grosset of Grosset Wines in Clare Valley, South Australia, to realize that he has been an active driver in those changes and trends, rather than simply responding to them. If you have ever enjoyed a fine Australian Riesling, talked about place, site and terroir in Australian wines, or opened a bottle with a screw cap, Jeffrey Grosset has contributed to your enjoyment.

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

Jeffrey Grosset's dedication in the vineyard and winery are renowned, having won him a long string of awards and recognition including the first recipient of Australian Winemaker of the Year from Gourmet Traveller Wine magazine in 1998, International Riesling Winemaker of the Year in 1998, and one of only three Australian white wines rated Exceptional by Langton Classification of Australian Wine VI. Rather than exploring the changes over the 30 years such as climate change, the focus here is on the wider impact Jeffrey Grosset has had on the world of wine. A strongly recurring theme that comes up in Jeffrey's life is that at every Y junction he arrived at, when offered the choice of Why or Why Not, he chose the more intriguing and untraveled of the two. Just like his acclaimed wines which develop beautifully with age, you could say it just took the rest of us time to truly appreciate his greater contribution to the world of wine enjoyment.

When I came back I worked at Lindeman's Karadoc winery near Mildura. At age 26 I was made chief winemaker, a position that would normally fall to somebody twice my age – the growth was that fast, and I was simply in the right place at the right time (wine consumption in Australia grew 56% between 1976 and 1986). My team of 5 winemakers were all younger than me. It was a fantastic experience for us, running 1000 tons a day with all new equipment was just mind-bending, and we learnt so much. We were running 2-3% of Australia's wine production making all kinds of wines – cask white (Riesling, White Burgundy, Chablis) cheaper bottled wine, red and white through to Ben Ean (Moselle, a semi-sweet white that was Australia's largest selling wine in the 1970s) and Bin 65 Chardonnay.

How did you come to be in Clare Valley?

In 1981 I thought I just wanted to give my best shot at making seriously high quality wine. So I left Lindeman's and decided on the Clare Valley because the region had already showed itself capable of producing some fairly serious Rieslings, and also impressive Cabernets and a little Shiraz. At the time I thought Riesling was a great variety with great potential, but it wasn't getting the attention those other classic varieties were. There was this old milk depot, with a little butter and ice factory made of old stone out the front. It was turned in at auction for \$20,000 because no one wanted it. So I had a chance for a home and a start, so I bought that and fitted it out as a winery with what suited my limited budget at the time.

When I looked around for some fruit, everyone said I should go to Watervale, where the best Rieslings were. So I went to a well-known vineyard, where I talked to the owner and told him my story and he said 'I can let you have fruit from this part here,' and it ended up that for over 20 years we just got the same rows from the same site.

At the same time there were a couple of vineyards planted out at Polish Hill River. I was told to steer clear of the area because it was too unreliable – you might get stunning fruit one year but not three years running. But an academic friend with a cottage in the area with a two and a half acre vineyard behind it, said if you want to fix it up you can have it. It was on poor silty soil over shale and slate, and I remember thinking from my viticultural training that this was the site you would never choose – it was all wrong. So I thought I would give it a go, pruned the vines right back and retrellised them, and it wouldn't have cost me much if didn't work out.

Terroir: Making wine first, then explaining it afterwards

Initially, I was just thinking to make Clare Valley Riesling, but in the first year when I saw how different the first two wines were, I thought people have to see this, thinking the Watervale was the more classic and generous of the two, while the Polish Hill was not so upfront fruit, but really long and lingering on the palate. I was looking to blend the two, but they just didn't go together. Polish Hill at the beginning was a novelty,



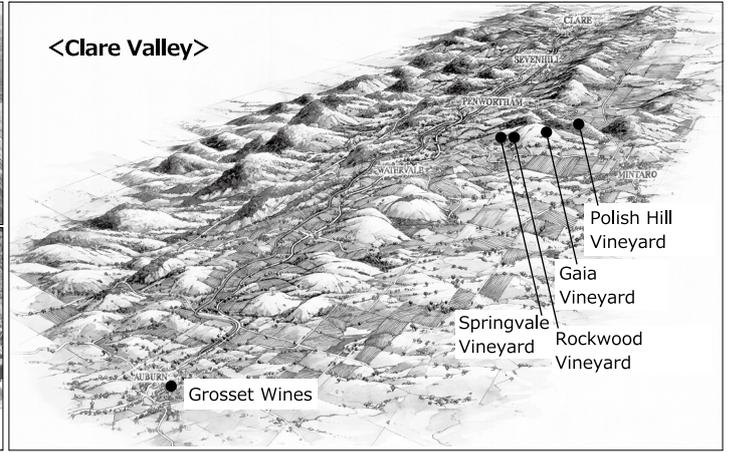
Jeffrey Grosset
The first Grosset vintage, 1981.

How did you get a start in wine?

Jeffrey — I remember I was only 15 and my family were living in Adelaide, and dad bought home this bottle of wine. It must have been a table wine and not too strong like a sherry, because I was allowed a little and I was fascinated. I thought I would love to do this, though as a 15 year old I wasn't too discerning. On my 16th birthday I enrolled in Roseworthy College and the standard can't have been too high, as I got in straight away. I studied agriculture focusing on viticulture for three years and then oenology which is winemaking for two. So at 21 years old, I had finished five years of tertiary education, and went and worked for Seppelt at Great Western (in Victoria), which was just the perfect place to go as they were taking fruit not just from Great Western but Drumborg and Padthaway. So I got to see all those things, then I took off and worked in Germany for a vintage.



Grosset Springvale Vineyard (above) and Grosset Polish Hill Vineyard (below)



something different, so I am still surprised today just how special that wine turned out to be.

My feeling at the time was what was in front of me in the glass was quite obviously different – you didn't need to be an expert to see it, it was obvious. For me it was a wonderful thing to show people because it was clearly different. So the conclusion is 'why?' The way we made it is not significantly different, so what did that leave? It must obviously be where it is grown, and that is fascinating too.

Today, the way to express the difference in those glasses, in very different wines from the same site, in one word would be terroir. We have spent a long-time getting comfortable with the concept of French word to describe the uniqueness of a specific site, its aspect, soil and climate, but at that time I was simply intrigued by the vineyard and availability of grapes.

These days it is a lot easier to explain. I have a photo (right) that has one bunch from Springvale and one bunch from the Polish Hill vineyard, from the same clone, with the same level of ripeness, picked on the same day in 2016. The Springvale bunch is mid-sized, quite bright green, the Polish Hill bunch is half the size, yellowish



colour, and doesn't look wildly healthy. So the Polish Hill is probably under half the weight of the other, and that is typical.

When I show people this photo they say 'of course the wines are going to taste different, because look at the fruit.' When you talk about terroir, it has a certain 'can't explain what it is' about it, but yes I can – I can actually show you the photo, and then look at the wines, and you don't have to be an expert to appreciate the difference.

Riesling definition – the variety that didn't have a voice

The label integrity laws that were introduced (in Australia) in 1993 looked to be some of the strictest in the world, which I thought was great for the reputation and integrity of Australian wine. It laid out minimum quantities of a varietal to be used in a wine before it could be labelled as such, with the exception of: 'in the case of Riesling, if the word Riesling is used to describe a style of wine rather than a variety – it will be exempt.' I showed it to James Halliday who is trained in law, and he couldn't believe it. It was clearly written to benefit one or two larger companies at the expense of Australian wine. So we sent out a survey, and the vast majority of winemakers from around Australia signed this petition saying 'get it fixed.' We were excited but it made no difference.

It wasn't until seven years later in 2000, when ABC News rang me and said 'we think that Australian wine might be being exported which do not accurately reflect our label integrity laws,' but keeping in mind that the label integrity laws seem to be inconsistent. They asked me would I willing to comment, and I thought about what should I say: 'It appears the Australian government is willing to compromise the reputation of Australian wine for the sake of one or two larger companies'. I asked him: 'Is that the sort of thing you want?' and he said 'Oh yeah!' So they ran it on the news that night, and in no time the law was changed, with a lot of threats of legal action in between. So it became a bit of a character building exercise, but it did get the law changed. So it wasn't until 2000 that wine labelled as Riesling in Australia had to be Riesling – until then, it could have just been a style and everyone had an out.

Screw caps – tackling tradition head on

In 1999, at the (Clare Valley) winemakers association, Andrew Hardy who is now at Petaluma, was chair. A pretty down to earth guy, he just said 'How many of you are having problems with corks?' And we said 'well we've always had problems with corks.' In my case I thought, 'in every aspect of grape-growing and winemaking now we are getting to a very high level, in terms of control, we are getting pristine fruit to get a purity of expression of the variety, and think that site and place are showing beautifully through the wine. And then we bottle it, and we don't have control – we risk compromising the wine because of the quality control of the cork.' It was a flawed tradition, but prior to then it was the best option around, but now we have the opportunity of a flawless new technology. Andrew simply said: 'yeah, let's do it' and he was the major instigator in kicking it off. Andrew, Andrew Mitchell and Stephanie Toole my partner from Mt. Horrock Wines, we were the main four. So we thought about how to introduce it.

We needed to tell everyone we were doing it from the point-of-view of quality, and that we were doing it because we care about our customers, and our wines will show in the way we intended. We went to Australian glass manufacturers and said 'we want a screw cap, but we don't want to compromise it, we want it to look like a very high quality bottle' and they didn't seem that keen. So we went to Saverglass, a French producer who make great bottles, and they were just classic French and said 'we're specialists and we can do that... at a price.' Interestingly, the intellectual property for the closure which was developed in Australia, belonged to Pechiney in France. So we went and talked to them too, and they said fine.

We tweaked their designs, the shape of the cap and use of a tin liner. The cap is quite tight, with low permeability, but it still has permeability, which many people don't know. It worked so well, that it became the international standard for screw caps. By 2000 we were running them down the bottling line. (Today, 98% of white wine bottled in Australia has a screw cap).