

Oregon



## Eyrie Chardonnay Back to 1970

July 23rd, 2009 at The Eyrie Vineyards  
McMinnville, Oregon

この夏オレゴン州、マクミンヴィルにあるアイリー・ワインヤーズのセラーで行われた記念すべきアイリー・シャルドネ垂直試飲に参加してきた。出されたワインは初リリースの1970から現在の2007まで38ヴィンテージにもおよぶ、気の遠くなるような数の垂直試飲。世界中でここまでヴィンテージを揃える垂直試飲もそうないだろう。

7月23日、アイリーのセラーには7人がけの円卓テーブルが10ほどぎっしりと整列され、1人10個のグラスが並べられ、セッティングされていた。

PNC(インターナショナル・ピノ・ノワール・セレブレーション)前日に開催されたこのイベントは、アイリーのセラーマスター、フリオ・ヘルナンデスの妻、ルーペが腎臓不全を患い、その腎臓移植の手術にかかる費用を援助するため、チャリティーとして開かれた。イベント後、ワインは初リリースの1970年1本から販売され、その売上が手術の費用に当たられるという。ちなみに1970年から2007年まですべてのヴィンテージが揃ったセットは7,500ドルの値がついた。

アイリーの創始者デイヴィッド・レットの次男で、現在ワイナリーを受け継ぐジェイソンの進行により、まずは2007年から2000年までがサーブされ、つづいて10年ごとに計4回に分かれ、試飲が進められた。会場を見回すと、招待客の大半は見るからに昔からの地元のアイリーの顧客で、年齢層はかなり高い人たちばかり。そして今年のPNCの特別ゲスト、ジャンシス・ロビンソンの姿も。



10ヴィンテージごとに試飲。色調はややオレンジがかったものから黄金色までさまざま。熟成した香りが会場に漂う。



25年以上にわたり、アイリーの畠とセラーを世話してきたメキシカンたちも参加。

アイリーでは1987年からリザーヴ・シャルドネが造られているが、不作の年やリザーヴのクオリティに達しなかった年にはリザーヴは造られず、通常のエステートとしてリリースされる。今回出されたワインは'87年以前のエステートとそれ以降のリザーヴ('88、「98、「02、「04年はNon-Reserve)である。リザーヴは「パレル・セレクション」であり、特定の区画から造られるものではない。とはいって、リザーヴに向かわれるほとんどのブドウは平均樹齢25年以上とあって、オレゴンではもともと古い畠のひとつから造られる。アイリーは現在、ダンディー・ヒルズに4つの畠を所有し、シャルドネの生産量は平均してエステートが300ケース、リザーヴが100ケース、もしくはそれ以下と少ない。

### オレゴンのシャルドネは熟成するのか？

これまで私は新大陸のシャルドネはせいぜい熟成しても10～15年ぐらいで、あとはソフトになるか、シェリーのように酸化していくだけと思っていたが、この垂直試飲でその考えは裏切られた。ここではそれぞれワインのコメントは割愛するが、ジェイソンが解説したアイリー・シャルドネの特異性について、下記2つの点を記しておきたい。

### ドレイパー・セレクション

アイリーの畠に植えられているシャルドネはすべてドレイパー・セレクションである。ドレイパー・セレクションは1940年代、ナバ・ヴァレー、セント・ヘレナにあったドレイパー・ランチにシャルドネを植えたジェリー・ドレイパーの名に由来する。それらの樹はもともとナバのルイ・マルティニがカーネロスのスタンリー・ランチに植えたもので、その元となる樹は1930年代、ヨーロッパ各地から取り寄せられたものとされている。ドレイパー・ランチのヴィンヤード・マネージャーであったジョー・トレスは、特に出来のよいワインができた区画から気に入った樹をいくつか選別し、ハウエル・マウンテンのリー・チュワートのスーケラン・セラーズ(スーケランの前身)にブドウを売っていた。(その後、スーケランはシャルドネにおいて伝説となる)

オレゴンへ渡った後、一時トレスの下で働いていたデイヴィッド・レットは、ドレイパー・ランチの穂木とトレスが選別したセレクションをオレゴンへ持ち帰り、1967年にダンディー・ヒルズの自分の畠に植えた。それは複数のクローンからなるものであった。UCデイヴィスは1967年に独立したクローン108を開発し、カリフォルニアの気候にもっとも適したクローンとして、カリフォルニアのワイナリーと栽培家に栽培を奨励。クローン108は豊かな果実味と柑橘の風味を生み出すが、どこで育てても比較的同じような画一的な風味になる傾向があるといわれる。一方、ドレイパー・セレクションは繊細で、ニュアンスに富み、複雑な風味を生み出すという。現在、カリフォルニアで造られるシャルドネの90%以上はこのクローン108である。アイリーでは不作の年で、ほとんど収穫ができなかつた'78、「80、「82、「83、「84年は他のグローワーからクローン108のブドウを購入し、ドレイパー・セレクションとブレンドしたが、それ以降、今まで造られるシャルドネは、すべて自社畠のドレイパー・セレクションである。

### アイリー独自の菌によるMLF

第二次発酵となるマロラクティック発酵は乳酸菌により、ワイン中の辛酸を減酸させるものだが、アイリーでは自社セラード繁殖させたユニークな性質をもつ独自の菌を使用している。それは一般的の性質の菌よりも低温で、高い酸度のなかで比較的MLFをゆっくり促すもので、アイリーの求めるシャルドネのスタイルに適しているという。オレゴンのワイナリーの間で、一般に広く使われている菌はオレゴン州立大学が開発・選別したもので、それは現在、Lalvinという会社が世界中に販売流通させていている。その菌はほのかなバター風味を醸し出し、口当たりのバランス(主に赤ワイン)を整えるために開発されたものである。(LALVIN@OSU)

私はこの2つの要素がどれだけアイリーのシャルドネに影響を与えてるのか知るすべはないが、試飲を通して驚くのは、20年以上経たアイリーのシャルドネのほとんどが、ソフトにならず、しっかりとした酸に支えられ、今も活力があることである。なかにはすばらしくミネラルに富み、ブルゴーニュの名高い村名のワインと間違えるほど、すばらしく熟成しているワインがいくつかあった。(反対にならにはこれがシャルドネ？と首を傾げくなるものや、TCAの影響を受けたもの、酸化熟成がかなり進んでいるものも少なからずあった。その多くはコルクの何らかの影響によるものらしい)

## アイリー・シャルドネ垂直試飲レポート



いくつかのワインには石っぽいニュアンスと、レモンのアロマ、それに軽やかなスパイシの風味の共通点が見つけられたが、それでもかなり味わいにはヴァリエーションがあった。それらは若い年であっても、特に何かが強調されているわけでもなく、むしろはっきりとした特徴ではなく、何かつかみ所がないような味わいである。ちなみにジャンシス・ロビンソンも最後の挨拶で、「これら一連のワインは非常にユニークで、われわれが日頃親しんでいるシャルドネとは少し異なっている」とコメントしていた。



ジェイソンの将来はきっと明るい！（左：ジャンシス・ロビンソン）

38ヴィンテージを飲み終え、よくも20年以上経つても、ここまでシャルドネも熟成し、持ち耐えるものだと感心するだけだが、一方で、長い道のりを経て、人間が成し得た偉業の大きさと、ワイン化学の不思議にただ驚く。今思えば、デイヴィッド・レットが造っていたシャルドネは、カリフォルニアのシャルドネへの小さな抵抗であったかもしれない。

この垂直試飲を通じ、私はデイヴィッドが残した遺産ともいえるドレイパー・セレクションの樹が、後の将来もすばらしいワインを生み出してくれることだろうと信じていて、またジェイソンがさらにワインをクリエイティブなものにしていくと確信している。それは2007年リザーヴ・シャルドネのすばらしい出来栄えを知れば、納得するというもの。アイリーのシャルドネはこれからもユニークであり続け、そしてまたきっと、これまでのように数十年は待ち耐えることだろう。

最後に、このような特別な機会に私を招待してくれたジェイソンとセールス・マネージャーのラスに深く感謝を捧げたい。そして、デイヴィッドに一 Cheers!

濱本 正利  
(ヴィレッジ・セラーズ USワインアドバイサー)

#7490 The Eyrie Vineyards  
Chardonnay Reserve  
ジ・アイリー・ヴィンヤーズ・  
シャルドネ・リザーヴ '07

产地：オレゴン州ウイラメット・ヴァレー、  
ダンディー・ヒルズ  
スタイル：白・辛口・中

冷涼だった2007年はオレゴンの白にとつて最高の年。酸味、熟度とも申し分なく、垂直試飲のなかでも最も人気の高かかつたワインのひとつ。レモンのアロマとミネラリーや感あるその味わいは、まさにクラシック！

希望小売価格￥5,200(税別)

