



ヴィンテージ・レポート：2015年

【西オーストラリア州マーガレット・リヴァー】

モスウッド

キース&クレア・マグフォード
(オーナー、醸造家)



2015年はいくらかの病害はあるものの、よいヴィンテージの一つ。穏やかな夏の天候により、すべての品種は見事に色づき、果実の特徴をよく持ちあわせている。一方、春は湿潤であったため、芽吹き早い時期に結実不良を起こし、収量は約3割落ち込んだ。低収量の年はブドウの質が楽しみである一方、フラストレーションが高まる。

今年は、西オーストラリアの北西沖合いにサイクロン・オルウィンが発生したが、わずか30mmの降水量で瞬く間に過ぎ去り、マーガレット・リヴァーには幸いにさほど影響がなかった。2015年4月現在、カベルネ以外はすべて収穫を終えている。カベルネは半分は発酵中で、残り半分はまだ完熟の待っているが、恐らく最高質のブドウになると信じている。

【ニュージーランド北島 ホークス・ベイ】

トリニティー・ヒル

ウォーレン・ギブソン
(醸造家)



2015年ヴィンテージのホークス・ベイは、過去数年とは非常に異なる年だった。初夏はニュージーランド全土で乾燥し、高気温となった。その後、1月と2月も気温が上昇し続け、それは素晴らしいヴィンテージとなった2013年とよく似ている。

シャルドネの収穫は3月10日に始まった。サイクロン・パム(3月16-18日)はホークス・ベイに大規模な嵐の影響をもたらすかと危惧されたが、実際にはサイクロンの縁がわずかな影響を与えた影響にとどまり、雨が降った後には、非常に冷たい南風によって畑が乾燥し、被害はなかった。2015年は、ある程度の霜のリスクを伴う典型的な春の始まりだったが、ギムレット・グラヴェルズではブドウは良好に結実した。冷涼地区の畑のソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールの収量は例年並から少なめとなった。

【ニュージーランド南島 ワイパラ・ヴァレー】

ペガサス・ベイ

マシュー・ドナルドソン
(醸造家)



まずよい知らせは、素晴らしい夏と長く乾燥した秋により、ブドウが見事なほどに凝縮したことである。ピノ・ノワールの他、赤品種は特徴的なダークフルーツの風味と熟したタンニンが備わり、シャルドネはリッチに熟し、美味しそうに見える。リースリングは貴腐菌が例年よりも少なく凝縮感があり、素晴らしい熟したフェノールを備える。収穫中、天候によるプレッシャーはなく、最高に成熟したブドウを摘み取ることができた。

悪い知らせは、ノース・カンタベリーでシャルドネとピノ・ノワールが芽吹く春に降霜があり、その影響を受けたことである。加えて開花期の不順な天候により、ピノ・ノワールは畑によっては収量が落ち込み、バラつきが出た。このことでブドウ樹への集中的な作業の必要に迫られ、ブドウの実を確実に熟させるためのグリーンハーベスが重要となり、結果としてワイパラ・ヴァレーでは収量が4-5割減少した。ノース・カンタベリーの2015年産ワインは、収量は非常に少ないが凝縮した素晴らしい品質となるだろう。

【南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル】

ヤングラ・エステート・ヴィンヤード

ピーター・フレイザー
(醸造家)



ヤングラ・エステート・ヴィンヤードでは、2015年のシーズンは過去最も早く始まり、早く終了した。冬は湿潤であったが、8月第1週目から乾燥した天候が続き、早くに結実し始めた。ブドウが成熟しつつあった夏の半ばに一度だけ猛暑日があったが、それ以外は日中暖かく夜間涼しい、安定した天候が続いた。1月後半に雨が降り、畑は冷やされたが、すぐに収穫が始まり、ブドウは多くの区画で同時に、猛烈な勢いで熟した。このような状況にも関わらず、すべてのブドウは問題なくワイナリーに持ち込まれ、自然発酵も順調に進んでいた。収量は少なかったが、ブドウには鋭利とした風味が備わり、自然な酸、素晴らしい色づきはワインに現れている。

ダーレンベルグ

チェスター・オズボーン
(チーフ・ワインメーカー&ブドウ栽培家)



2015年はヴェレゾンまで続いた温暖な天候により、早期のシーズンのスタートとなった。1月30日に、まずリースリングがセラーに持ち込まれ、2月19日には赤ワインの発酵タンクはすべて満杯になった。収穫は例年よりも早かったが、最終的には例年並に落ち着きそうだ。一気に暖かいシーズンが到来し、乾燥したコンディションにより、収量は非常にコンパクトに少なかったが、刺激的な風味を持ち合わせたヴィンテージである。

大きな影響を及ぼす雨もなく、熟度の高い恵まれた年で、シーズン終盤には涼しい夜がいくらかあり、ブドウの果実には風味とアロマが備わった。結果としてブドウは非常に良質で、特に白においては品種特性が見事に現れている。3月の現段階では、シラズとカベルネは非常に良い状態で摘み終え、これから収穫の最終ステージを迎える。2015年は総じてスリリングなヴィンテージで、最終的にボトリングされた後の結果が楽しみである。

コヤマ・ワインズ

小山竜宇
(醸造家)



ワイパラ・ヴァレーではブドウの芽吹きは、通常9月半ばから後半に始まるが、10月はブドウが霜の危険に最もさらされる時期でもある。通常の霜であれば、昼間太陽の熱で暖められた空気の層が畑のすぐ上空に存在するが、このときは分厚い寒気の層がこの暖かい空気の層を全て押し出してしまい、扇風機やヘリコプターも役に立たなかった。大きな被害を受けなかった畑はやや標高の高い畑と、スプリンクラーによる霜対策(ブドウに水をかけ続けることで凍結を防ぐ)を行った畑のみであった。ダメージの大きかった畑は5-6割の収穫量を失った。幸いなことに12月の開花時は晴天に恵まれ、残った花は無事結実し、その後ブドウの生育期間である12月から4月までは、記録的に暑く乾燥した。収穫は、この記録的な夏の暑さと少ない収穫量とにより、平年よりも約2-3週間早まった。

低収量のヴィンテージは、自ずと凝縮した果実味豊かなブドウが実る。ピノ・ノワールは、とても健全で凝縮感のあるブドウが収穫できた。リースリングは、乾燥した気候が影響し、ほとんど貴腐菌が付着しない健全果のみの収穫となり、平年よりもややドライなワインの仕上がりとなった。収量以外では非常に恵まれたヴィンテージと言える。

【カリフォルニア州

サンタ・クルーズ・マウンテンズ】

ヴァーナー

ボブ・ヴァーナー
(醸造家)



2015年のサンタ・クルーズ・マウンテンズを含むカリフォルニア州全域は極端に乾燥し、他の植物同様、ブドウ樹も樹勢が弱く、収量の少なさに悩まされた。5月のサンタ・クルーズ・マウンテンズは珍しく寒く、葉は天蓋(てんがい)が縮まるダメージを受けるものもあり、多くの畑で収量が通常の半分ほどまで落ち込み、収穫は州全域において、早期に終わった。収穫中、3度の猛暑期があり、ブドウの風味が向上しない一方、ブドウの糖度は上昇することになったが、いくつかの畑では猛暑によるブドウ樹のストレスの影響を最小限に抑えるための灌漑用水が十分にあった。(カリフォルニア州政府は歴史的干ばつによる水不足を受けて、同州として初となる一律25%の取水制限の知事命令を発令した)

総体的に2015年の収量は非常に少なく、例年よりもアルコール度が高くなったが、ほとんどの畑ではブドウは生理的成熟に達して収穫することができた。

【チリ、サン・アントニオ・ヴァレー&

カサブランカ・ヴァレー】

マテティック

フリオ・バステアス
(主任醸造家)



2015年は、前年よりやや暖かい冬から始まり、一気に始まった収穫に特徴づけられる。収穫は3月上旬に始まったが、摘み取りは5月中旬になっても終わらなかった。夏期の高湿、とりわけ3月の暑さ(過去55年で最も高温)によって収穫の開始が早まり、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネは早期に成熟し、3月の間に全ブドウの半分の収穫が終了した。残りのシラー、マルベック、カベルネ・フランなどは3月から4月にかけて摘み取られた。3-4月はこの地域にとっては例年並みの気候だったが乾燥した夏のおかげで、病気によるダメージや貴腐菌の問題もなく、ブドウは総じて素晴らしい質で、収量も平均的であった。

今年の収穫は満足できるもので、特にピノ・ノワールとシラーにおいてはその出来栄のよさが見て取れる

【シャンパーニュ、ヴェルデュ】

デュヴァル=ルロワ

サンドリーヌ・ロジェット=ジャルダン
(シェフ・ド・カーヴ)



収穫を終えた1週間後、デュヴァル=ルロワでは非常にポジティブな結果が示された。2015年は'03, '07, '11に続き、2000年以来4番目に早い収穫だった。モングーのいくつかの畑とセザンヌの南にある数ヶ所の畑では8月に非常に良質なブドウの摘み取りが始まった。摘み取り時のブドウ平均糖度10.5g/Lを上回り、シャンパーニュのような北に位置する畑では例外的に高い熟度で、ボトリティス菌の付着もなく、衛生的にもかなり完全な状態でブドウを摘み取ることができた。

非常に暑く、乾燥した夏のおかげで、果汁には2005年のような非常にいい兆候が見える。8月下旬にほとんど雨が降らず乾燥していたにも関わらず、冬季に降った雨の水分が保たれ、ブドウ樹はストレスを起こさなかった。このように冬の雨はブドウ樹の成熟にとって望ましいものである。「今年最初のヴァン・クレール(澁引き後のワイン)の試飲を心待ちにしている」とは、ジュリアン・デュヴァル=ルロワの弁。

【オレゴン州ウィラメット・ヴァレー】

ベルグストロム

ジョッシュ・ベルグストロム
(オーナー、醸造家)



2015年は摘み取り初日から40日間収穫は毎日のように続き、10月10日にすべての収穫を終えた。今年は都市部でも郊外の農地でも、干ばつは明らかだったが、ブドウ樹は非常に健全に育ち、質の高いブドウを実らせた。シャルドネからピノ・ノワール、シラーに至るまで、すべての畑でブドウは熟し切り、生産者たちは心配することなく収穫を迎えた。

ここ3年の生育期間は、おおそ似たものだったと言える。収穫が始まった頃、糖度が低いうちにフレッシュさと自然な酸を保持させようと早摘みを試みたが、少しタイミングが早過ぎ、その試みは8月22日、9月1日においても同じであった。

2回目の収穫では今年予測していたように、低い酸度で芳醇な果実味とアロマを放つブドウを収穫した。そして最後となる3回目の収穫では、ブドウの成熟に時間を要する標高の高い畑や古いボマルおよびヴェイデンスヴィル・クローンのピノ・ノワールを収穫。これらのブドウはこの気温の高いヴィンテージにしては低い糖度と自然の高い酸度で、120日間という非常に長いハングタイムのもと、風味豊かで、スパイシーな要素を持っていた。年が明ける頃には、2015年のワインに多くのよい兆しが見つけられるだろう。

ジ・アイリー・ヴィンヤーズ

ジェイソン・レット
(オーナー、醸造家)



2015年のウィラメット・ヴァレーのシーズンは2つの懸念材料から始まった。1つは我々のような冷涼産地にとってはあまりに気温が高いこと、もう1つは収量が例年より多いことである。2015年5月は、連日暑く、乾燥した天候が続き、7月に向けてそのまま突き進んだ。7月に入った段階で、ブドウの成熟は例年より2-3週間早く進んでおり、この時点で我々の畑の収量予測は2.8t/エーカーとかなり高い数値であった。

多収量によるリスクが生じる場合、ある程度摘果し、残ったブドウがしっかり熟すよう促すことで風味が薄くなることを抑制できるが、一方で、秋の気温が高くなる場合には、あまり間引きし過ぎるとブドウは早く熟し過ぎて自然の酸を失い、風味が蒸発してしまう。しかし、4月から7月にかけての平均気温が高い年は、しばしば秋に涼しくなる。2015年も9月に入ると気温は落ち着き、涼しくなり、平均気温は2014年と2013年のちょうど中間となった。我々の畑は丘陵地の高台に位置するため、ブドウの成熟は比較的穏やかに進んだが、それでも収穫は例年より3週間早く、9月5日から摘み取りが始まった。現在ワインは樽の中にあり、しなやかでよい兆しを見せている。ヴィンテージが「良」から「最良」になる段階の要素はこれから確かめることになる。



Vintage Report: 2015

Margaret River, Western Australia Moss Wood

Keith & Claire Mugford
(Owners, winemakers)



2015 was another high quality vintage. On the plus side, a somewhat mild summer gave quality that is quite literally great, with all varieties showing outstanding colour and fruit character. On the other hand, yields are well down, around 30% below average, the product of an early budburst and wet spring.

Cyclone Olwyn loomed over us at the end, but delivered only 30mm of rain. We had all but finished, with only Cabernet Sauvignon still on the vines and even that was half finished and in the fermenters. The remaining sections were not fully ripe and so we decided to wait it out and hope for the best. In the end we have been lucky.

Hawke's Bay, North Island, New Zealand Trinty Hill

Warren Gibson
(Winemaker)



2015 was a very different vintage to previous years in Hawke's Bay. A typical spring with moderate frost risk and a good fruit-set in the Gimblett Gravels, and average to poor fruit-set in the cooler Sauvignon Blanc and Pinot Noir sites. A dry early summer followed by typically good temperatures through to the New Year, and then a very dry January and February with heat summation running very similar to the classic 2013 season.

Harvest began with Chardonnay on the 10th March. Most of our Chardonnay and Sauvignon Blanc vineyards were then harvested in the following week. Some very cool southerly winds dried the vineyards out and continued ripening for our red varieties. The fruit benefited greatly from extra time on the vine.

Waipara Valley, South Island, New Zealand Pegasus Bay

Matthew Donaldson
(Winemaker)



First the good news. An incredibly stunning summer with a long and dry autumn giving wines a great deal of concentration, a darker fruit profile and lovely ripe tannin for the Pinot Noir and other red varieties. Chardonnays will be rich and delicious. Rieslings have lots of concentration, less botrytis influence than other years, with lovely ripe phenolics. No weather pressure at harvest allowed winegrowers to pick their fruit at optimal ripeness.

The bad news: There is very little volume as North Canterbury was affected by a significant frost event in spring when the Chardonnay and Pinot Noir buds started to push. Flowering weather was also poor for Pinot Noir which further reduced crop levels, and caused a lot of variation in the vineyard. This required intensive work in the vines, green harvesting was important to ensure even ripening. Crop levels were 40-50% down across the valley.

Koyama Wines

Takahiro Koyama
(Winemaker)



Due to significant frosts in spring, bud burst in the Waipara Valley which normally begins in the second half of September was delayed until early October, and they were caught by a serious inversion layer of cold air. Frost prevention measures including fans, helicopters and sprinklers were used to minimize the damage. Still crop yields were down 50-60 percent. From flowering in December through to harvest in April we enjoyed record heat and dry conditions. As an upshot, yields were low with concentrated ripe fruit, and harvest was 2-3 weeks early.

Pinot Noir fruit was harvested in excellent condition. The dry summer meant healthy Riesling fruit, with a drier finish than normal. And no opportunity for noble rot to develop. Overall, except for the low yields, it was a good vintage.

McLaren Vale, South Australia d'Arenberg

Chester Osborne
(Chief winemaker and viticulturalist)



Due to mild weather that lasted until veraison, we had the earliest ever start to the harvest season beginning with Riesling grapes on 30th January, and the open red fermenters full by 19th February. Although vintage started with a 'bang', the warm, dry conditions that followed made for an exceptionally compact, but intense vintage. The result is exceptional fruit quality – especially for our 2015 whites that are showing magnificent varietal character.

Stand out varieties for the reds appear to be Shiraz and Cabernet Sauvignon at this stage – although others could certainly pop up. Overall, the entire vineyard and cellar team have been thrilled with Vintage 2015. We can't wait to see the results in the bottle soon!!

Yangarra Estate Vineyard

Peter Fraser
(Winemaker)



The 2015 vintage was one of the earliest and fastest we've ever seen here at Yangarra. Winter started off wet but then it was dry from the first week of August, and flowering set in early. During ripening we experienced steady daytime warmth and cool evenings – on the whole it was a mild summer with only one extreme heat day. A little rain in late January cooled the vineyards, and then harvest happened fast and furiously with a lot of blocks ripening at the same time. Despite this, we were able to get all of our fruit into the winery, and our natural ferments cruised along happily. It was a low-yielding year, but this only helped to intensify the flavours which are shown in the wines, alongside perfect natural acidity and exceptional colour.

Willamette Valley, Oregon

Bergström

Josh Bergström
(Owner, winemaker)



We finished our final picks on September 30th. With 40 straight days of picking, this vintage and 2014 are beginning to look a lot alike. Back to back success stories? Time will tell. With the weather we had this year, the vines were very happy and the quality of the grapes showed it. From Chardonnay to Pinot Noir to Syrah, every vineyard was able to ripen at its own pace and winemakers harvested at leisure rather than rush.

It was again a tale of three vintages in one. The first harvest from August 22 to September 1 was intentionally early to seize the freshness and natural acidity while sugars were still low. The second harvest between September 2 and 15 delivered generous fruit flavours and aromas with lower natural acidities. The third and last part of the harvest involved the higher elevation sites or the older Pommard and Wadenswil clone vines which take longer to ripen. This brought us back to higher natural acids and lower sugars which, paired with a very long hangtime of more than 120 days since bloom, brought us the savoury and spicy elements from this vintage. So now we have a cellar full of three different types of wines from each of our vineyards: fresh, fruity and savoury/spicy. There is going to be a lot of good material to work with here once blending time comes around next year.

The Eyrie Vineyards

Jason Lett
(Owner, winemaker)



2015 started out with a couple of worrying factors: more heat than normal for our cool region, and higher than normal yields. We had an unusual, freight-train rush of hot dry weather that picked up speed in May and charged forward through July. The vines responded enthusiastically, with one of the earliest blooms on record. As we moved into July, we found ourselves 2-3 weeks ahead of a "normal" year's ripening, and faced with a dilemma. Luckily, August and especially September turned out to follow the pattern of cooler weather, and temperatures found a nice medium between the heat of 2014 and the cool of 2013. And so we found ourselves coasting very gently to perfect ripeness – three weeks earlier than we normally expect. And, because ripeness moved up the hill gently, our estate harvest was spaced over an unusually long 24 days: from September 5 to October 2. So what will be the final result? Going into the barrel, the wines are supple and welcoming. Currently it is too early to say whether the vintage is merely good or will turn out truly great.

Santa Cruz Mountains, California

Verner

Bob Verner
(Winemaker)



2015 was extremely dry in the Santa Cruz Mountains and all of California. The vines (and even the native plants) all suffered with smaller leaf canopies and smaller crops. Also, May was unusually cold in the Santa Cruz Mountains and some of the leaves were damaged further reducing leaf canopies. Many vineyards had crops one half or less than normal. The harvest was early throughout the state. We had three heat spells during harvest that had the tendency to increase the sugar in the grapes without developing the flavours. Those vineyards that had enough water to irrigate during the heat spells were able to minimize the effect of the heat. Overall, the crops were very small, the alcohols are higher than normal but most vineyards were able to pick with physiologically ripe flavours.

San Antonio Valley & Casablanca Valley, Chile

Matetic

Julio Bastia
(Chief winemaker)



2015 was characterized by an extended harvest, preceded by a slightly warmer winter compared to 2014. We began harvesting during the first days of March and we didn't finish until mid-May. The reason for this early start was the higher temperatures during summer, specially during March (one of the hottest in 55 years), which spurred an early ripening of Pinot Noir, Sauvignon Blanc and Chardonnay. Given this, we processed nearly 50% of the total grapes during March. The rest (Syrah, Malbec, Cabernet franc, etc) were evenly distributed between March and April, two months during which climatic conditions for the area were normal.

Overall, we had excellent fruit quality and no signs of damage or rot thanks to a dry summer, accompanied by average yields. We are very pleased with the quality of this harvest, and we can highlight 2015 as a year for Pinot Noir and Syrah.

Vertus, Champagne

Duval-Leroy

Sandrine Logette-Jardin
(Chef de Cave)



One week after finishing the harvest, Duval-Leroy House was enjoying very positive results. It was the fourth early harvest since 2000 (the others were in 2003, 2007 and 2011, beginning in August in Côte des Blancs, Montgueux and south Sézannais).

The quality of the harvest was very good with an average sugar content above 10.5g/L, which is exceptional for the northern vineyards of Duval-Leroy House. The fruit was almost perfect, with a total absence of botrytis and very little mildew. The quality of must (grape juice) portends a beautiful 2015 vintage, the result of warmer and drier than normal growing season in Champagne-Ardenne region. The vines didn't suffer from the drought because of winter rainfall, topped up by some rain in late August, which were perfect for the end of the growing cycle maturation of the grapes.