



10年熟成ワイン テイスティング・レポート: ヴィンテージ 2006年

2014年より毎春号で、「10年熟成ワイン」をテーマに、ヴィレージ・セラーズのセラーで熟成管理したワインをプロフェッショナル・ワインテイスターの大越基裕氏とともに試飲し、テイスティング・レポートをお伝えしています。

今回は、シャンパーニュ、マーガレット・リヴァーとクレア・ヴァレー（オーストラリア）、ネルソン（ニュージーランド）のワインです。シャンパーニュのデゴルジュマンについてもコラムで興味深く紹介しています。

10年という熟成 —— 時の恩恵を楽しむ

熟成でしか楽しむことのできないワインの世界があります。今回のテイスティングでは、特に新世界ワインにおける熟成の可能性と楽しみを存分に感じる事が出来ました。熟成という現象によって得られる恩恵は、第三アロマの複雑性、テクスチャーの滑らかさ、味わいのまとまりなどです。それらの特徴が時とともに少しずつ表現されていくことにより、ワインが持つ豊かな果実感にそれらの要素が加わり、独特のバランス感と余韻の長さが生まれ、新世界ワインならではの魅力が生まれていくのです。

今回のグロセットやルーウィン・エステートからは、白、赤ともに熟成のニュアンスに、まだ若さも混じり合ったバランスでした。今の段階でも十分美味しいですが、まだ将来を期待させる味わいも秘めています。10年という時を経過しても、味わいにはテロワール由来の凛とした硬さがあり、果

実の凝縮感に対し、ミネラル感や酸味のバランスの構成が素晴らしい個性を生み出しているがゆえ、長期熟成に耐えるスタイルです。

ノイドルフは今まさに熟成が行き渡っており、そのポテンシャルが発揮されている状態でした。熟成のピークに達したワインだけが美味しいわけではありませんが、このような状態のワインに出会えること自体がとても貴重だと思うのです。果実感は優しさを持ち、タンニンが練られて滑らかに、そして複雑に残るブーケの表れ、まさに冒頭で述べた熟成の恩恵を最大限に受けている状態です。

また今回は、シャンパーニュでもその独特の世界感が体験出来ました。下のコラムでも記載している通り、シャンパーニュのデゴルジュマンの時期は、味わいにとても重要な違いを与えます。今回の2つの2006年のデュヴァル＝ルロワは、デゴルジュマンに4年の差があり、その違いが顕著に表

大越基裕
Motohiro Okoshi

2013年に銀座レカンのシェフ・ソムリエを退職後、プロフェッショナル・ワインテイスター、ワインジャーナリストとして各方面で活躍中。



れています。気分やシチュエーション、お料理とのペアリングなどでそれぞれを選ぶことが出来たら、とても贅沢かつ楽しいことでしょう。

熟成したワインは、その風味の特徴からキノコ類や、根菜類などとの相性がよいです。また赤ワインは醤油系の煮込みなどともよい相性で、私たちの食卓でも気軽にマリージュを楽しむことができます。熟成に耐えられるワインは選ばれたものだけです。

時の恩恵を楽しむ—— そんな熟成したワインの世界は、私たちのワインライフをより豊かにしてくれるでしょう。

シャンパーニュ in 2006

ヴィンテージ・レポート

4-5月は温暖であったが、同時にこの時期には珍しく雨が多かった。6月は晴天が続き、平均よりも高い気温のなか開花を迎えた。7月初めに雷雨があり、一部の地域では雹の被害を受けたが、それ以降は記録的な高温と乾燥した気候が続き、ブドウは早期に熟していった。8月に再び雨が降り、湿度が高まり、栽培農家はカビと貴腐菌の発生に悩まされた。

公式な収穫は9月12日、セザンヌのシャルドネに始まり、その後、オーブ（9月14日）、コート・デ・ブランのアヴィズが続いた。モンターニュ・ド・ランスのブジーでは18日に収穫が始まり、23日にマイイが続き、最終マイイで10月2日に摘み終えた。2006年は総じてブドウの熟度が高く、果実味が豊かな年。

CODE 8262 デュヴァル＝ルロワ ブリュット・デザイン・パリ2006



Duval-Leroy Brut Design Paris



産地: フランス
シャンパーニュAOC
品種: シャルドネ 70%
ピノ・ノワール 30%
Alc. 12.5% ドサージュ 8.4g/L

希望小売価格 ¥7,500

デゴルジュマン: 2010年11月26日

輝きを帯びた明確なイエローの外観。香りは風味豊かに複雑で、赤い果実の風味にリンゴや黄桃のキャラメリゼのような甘やかなニュアンス。パン・デピスのような深みとスパイスを感じさせるアロマ。キメ細かいデリケートな泡で、柔らかなアタックと滑らかなテクスチャー。フレッシュで伸びのある快活な酸と、熟成由来のフレーヴァーが伴う心地よい長い余韻。飲み頃の味わい。

CODE 9479 デュヴァル＝ルロワ ミレジム・プレスティージュ ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ2006



Duval-Leroy Millesime Prestige
Blanc de Blancs Grand Cru



産地: フランス
シャンパーニュAOC
品種: シャルドネ 100%
Alc. 12.5% ドサージュ 3.6g/L

希望小売価格 ¥11,500

デゴルジュマン: 2014年3月11日

やや淡めの輝きあるイエローの外観。レモン、グレープフルーツの繊細でフレッシュなアロマに、パン・ド・ミやカフェ・オ・レのような複雑なニュアンス。泡のキメが細かい優しいアタックだが、フレッシュな酸と塩味があり、しっかりしたストラクチャーの強さを味わい全体に感じる。余韻にキャラメルのような風味が優しく残る。



シャンパーニュの味わいの差

シャンパーニュの味わいに違いを与えるファクターはいくつかありますが、なかでも重要な要素の一つが、デゴルジュマンを行うタイミングです。デゴルジュマンを行うまで、ワインと澱は長期にわたり、還元的な環境下で接触しています。この期間に澱から旨み成分が溶け出し、イーストのニュアンスが加わります。さらにコーヒーのような香りのするチオール化合物も生まれます。

よって、長期間デゴルジュマンされなかったシャンパーニュには、主にこの2つの風味が感じられ、泡は鋭利とし、フレッシュなスタイルになります。そしてデゴルジュマン後に時が経過したシャンパーニュは、酸化熟成の傾向にゆっくりと移行していきます。酸化熟成によって生まれるのは、ヘーゼルナッツやクミンのようなスパイス感です。さらにメイラード反応（還元糖とアミノ化合物の反応）により、キャラメルやカフェオレ、クレームブリュレのような香ばしい香りが生まれ、旨味が一層感じられるようになります。泡は弱くなり、全体的に穏やかな味わいになっていきます。

簡単に述べると、シャンパーニュの風味はこれらの4つ（澱からの旨み、チオール化合物、酸化熟成、メイラード反応）で構成されていることになるわけですが、デゴルジュマンのタイミングによって、その特徴とバランスが異なり、色々な表現が生まれてくるのです。

マーガレット・リヴァー in 2006

ヴィンテージ・レポート

春は湿り気が多く低温で、風が強く、すべての品種において芽吹きが遅くなり、困難なスタートだった。また冬が長引いたため、開花が2-3週間遅れたうえに、記録的な冷夏で、マーガレット・リヴァーではそれまでで最も遅い収穫の年となった。メルロはどうか熟しきったが、カベルネ・ソーヴィニオンは成熟に困難が伴った。ヤリンガップとウィルヤブラップの北部のブドウ畑は他の地区に比べてよい結果が見られ、それらの地区のワインはアロマティックで、キレ味とタイトに引き締まった活力がある。シラズはかなり困難を極めた。シャルドネは、育成管理が行き届いた畑ではいくつかの素晴らしいワインが造られた。

クレア・ヴァレー in 2006

ヴィンテージ・レポート

多くのブドウの収穫が3月初旬から中旬までに終了するという、コンパクトなシーズンだった。生育期の天候はおおむね良好で、収量も平均的であった。10月は例外的に湿潤だったものの9月から12月にかけては例年並みの気候であった。1月は猛暑により気温が高まり、ブドウ樹のストレスが危惧されたが、その後、気温は落ち着き、多くの樹はよい状態で成熟した。2月終盤の雨で、リースリングの実が破れるかもしれないと危惧したが、多くの畑はその影響を受けずに済んだ。常に一定の品質レベルを保つことのできる安定感クレア・ヴァレーの特徴の一つといえる。2006年はユニークな地理的条件と良好な気候によって質のよいブドウが実り、クレア・ヴァレーのワインの大きな可能性が示された年となった。

ネルソン in 2006

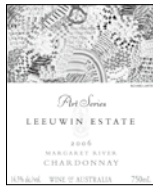
ヴィンテージ・レポート

穏やかな冬と適度な雨により、例年よりも早く芽吹いた。温暖で乾燥した春の天候は、健全な開花と成長を促す理想的な条件をもたらした。夏も乾燥した日が続き、1-2月のブドウの成熟は急速に進んだ。3月は、記録的に乾燥していたため白ブドウの最初の収穫は3月後半からに早まり、最終的に4月中旬まで続いた。ブドウが早くに熟したことで、4月中旬の雨の影響は少なく、多くのブドウは良好な天候のもとで摘み取られ、早い時期からバランスのよい、熟した果実の味わいが示された。

CODE 7268 ルーウィン・エステート アートシリーズ シャルドネ 2006(S)



Leeuwin Estate Art Series Chardonnay



産地:西オーストラリア州
マーガレット・リヴァー
品種:シャルドネ 100%
Alc. 14.5%

希望小売価格 ¥11,690

輝きがあるやや濃いめのイエロー。熟成由来のカフェ・オ・レのような風味が主体で、心地よく甘やかで複雑な風味。柑橘類のニュアンスがほんのりとあり、若々しさも持ち合わせる。優しく柔らかなアタックで、ほどよく豊かなボリューム感があり、中盤より感じる明確な酸がフレッシュで、余韻まで味わい全体を引きしめる。すでに熟成による贅沢な時を迎えているが、さらに5年ほどで熟成感が全体に行き渡る味わいになると思われる。

CODE 8101 ルーウィン・エステート アートシリーズ カベルネ・ソーヴィニオン 2006(S)



Leeuwin Estate
Art Series Cabernet Sauvignon



産地:西オーストラリア州
マーガレット・リヴァー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン
87%/ マルベック11%/ブティ
ヴェルド2% Alc. 13.0%

希望小売価格 ¥7,390

黒みを帯びた濃さのあるガーネット色の外観。濃縮したカシスのアロマが主体で、強くリッチ。ミントやユーカリ、チョコレートのニュアンスが溶け込んでいる。滑らかなアタックで、幅のある果実の豊かさがあり、タンニンとフレッシュな酸によるストラクチャーがコントラストをなしている。ジューシーな味わいを呈し、余韻には、ほんのりと落ち葉のような熟成感を持つ。10年経った今も楽しめるが、今後の熟成ポテンシャルを感じる味わい。

CODE 5770 グロセット ポーリッシュヒル・リースリング 2006(S)



Grosset Polish Hill Riesling



産地:南オーストラリア州
クレア・ヴァレー
品種:リースリング
Alc. 12.6%

希望小売価格 ¥7,330

淡いイエローの外観。レモングラスにペトロールのニュアンスとハーブティーのアロマ。全体的にはまだ強さを感じる構成だが、熟成を思わせる複雑さと優しさも感じられる。柔らかな口当たりで、中盤からフレッシュな酸味が全体を引き締め、フレッシュな柑橘類が風味の核となっている。若さと熟成の狭間にあり、双方の良さを味わうことができ、今後より熟成感が支配的な味わいになるのが楽しみ。

CODE 7264 グロセット ガイア 2006(S)



Grosset Gaia



産地:南オーストラリア州
クレア・ヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン
75%/カベルネ・フラン20%/
メルロ5% Alc. 14.0%

希望小売価格 ¥7,280

黒みのある濃いめのガーネットの色調。凝縮した黒系果実の明確なアロマに、甘苦系スパイスやチョコレートのニュアンス。リッチで、まだ内向的で力強い香り。味わいに幅があり、ボリュームのあるアタックで、果実を齧ったかのようなジューシーな味わい。生まれ持った質の良さを感じさせるテクスチャーの滑らかさで、中盤よりストラクチャーのしっかりしたタンニンと鉱物的な塩味がある。上品さと強さを持ち合わせ、今後の熟成が期待できる。

CODE 6413 ノイドルフ ムーテリー・シャルドネ 2006(S)



Neudorf Moutere Chardonnay



産地:ニュージーランド、
ネルソン
品種:シャルドネ
Alc. 14.5%

希望小売価格 ¥8,140

輝きのある濃いめのイエローの外観。キャラメルにカフェ・オ・レの風味など熟成由来の香り。複雑で豊かなアロマが展開。アタックに厚みとボリューム感があり、丸みを帯びている。優しい酸味がよく馴染んでおり、一貫性のあるバランスでと滑らかさが顕著な味わい。スパイスや発酵バターなどのフレーヴァーが長く続き、最も心地よい飲み頃のピークを迎えている。

CODE 6745 ノイドルフ ムーテリー・ピノ・ノワール 2006(S)



Neudorf Moutere Pinot Noir



産地:ニュージーランド、
ネルソン
品種:ピノ・ノワール
Alc. 13.5%

希望小売価格 ¥8,080

オレンジがかった黒みのあるガーネットの外観。ブラックチェリーのコンポートに、腐葉土や煮出した紅茶のニュアンス。熟した果実感と熟成由来のアロマが複雑に現れている。味わいも滑らかでまとまりがあり、やや甘やかな果実味に対し、デリケートで心地よいタンニンとフレッシュな酸味によるストラクチャーがある。ジューシーさとドライな余韻のコントラストがよい。今がちょうど飲み頃。



2006 vintage: A special tasting of 10-year old wines

Beginning in 2014, each spring we have asked professional wine taster Okoshi Motohiro to taste and comment on select 10-year old wines aged in our cellars. This time he reports on wines from Champagne, Margaret River and the Clare Valley in Australia, and Nelson, New Zealand. He also introduces an interesting explanation on degorging Champagne.

Aged for 10 years - enjoy the benefits of time

There is a whole dimension to the world of wine that can only be enjoyed with aging. In this tasting, I was able to fully taste the potential and enjoyment of aging, especially of the New World wines. The benefits of aging are truly stunning, with the development of additional complexity of aromas, smooth textures, and the melding of flavours. These characters develop over time, adding a unique sense of balance and a lingering length on the palate to the rich fruit flavours the wine is born with.

This time, the whites from Grosset and Leeuwin Estate showed the nuances of aging, while the reds were beautifully balanced yet showed youthful freshness. Though they are delicious now, we can expect further complexity to be revealed by the reds in the future. With

10 years of age they show a distinctive expression of the terroir and concentrated fruit flavours, with the Gaia showing great personality in its balance of minerality and acidity.

The Neudorf wines are close to their peak, revealing their full potential. Much more than being simply delicious, a wine at its peak reveals the full benefit of aging in its subtleness, with a complex and nuanced bouquet, and smooth mellow tannins.

Also this time, I was able to experience the charms of vintage 2006 Champagne. As I explain in a side feature, the timing of disgorging of Champagne is very important to taste of the final wine. This time I tasted two Duval-Leroy wines from 2006, which were disgorged four years apart. At first taste the

Motohiro Okoshi

After retiring as chef-sommelier at Ginza L'ecrin in 2013, Okoshi-san has been active in various wine-related fields, including as a wine journalist and professional wine taster.



difference is significant.

Depending on the mood and circumstances, it is a true luxury to be able to match these aged wines with complementary dishes. Vintage wines go beautifully with the complex flavours of mushrooms and root vegetables. Red wine is also a great match for soy sauce-based stews. However, feel free to match these wines with whatever you bring to the table. Enjoying the benefits of the time invested in aged wines will make your wine life richer.

Champagne in 2006

Vintage report

April and May were warm, with above average rainfall. If it was followed by fine weather in June, with above average temperatures during flowering. Thunderstorms in early July caused hail damage in some areas, and dry conditions and record high temperatures meant the grapes ripened early. The return of rain in August increased humidity, challenging growers with the development of noble rot and mould. Harvest began on 12 September, beginning with Chardonnay in Sezanne, then Aube (14 September) and Aize in Cote des Blancs. Harvest started on 18 September in Bouzy in Montagne de Reims, continued in Mailly on the 23rd, finishing on 2 October. Overall, 2006 produced ripe fruit with rich flavours.

CODE
8262



Duval-Leroy Brut Design Paris 2006



Region: Champagne AOC, France
Variety: Chardonnay 70%/
Pinot Noir 30%
Alc. 12.5% Dosage 8.4g/L
RRP ¥7,500

Disgorged: 26 November 2010
Clear yellow in the glass with shiny tinges. Rich and complex aromas and flavours, revealing sweet nuanced aromas including red fruits, caramelized apple and yellow peach, and notes of spices and pan de pis. The delicate mousse has a fine granularity, soft attack and smooth texture. In the mouth, the expansive lively acid balances the rich complexity of the finish that has developed with age. A wonderful drink now.

CODE
9479



Duval-Leroy Millesime Prestige Blanc de Blancs Grand Cru 2006



Region: Champagne AOC, France
Variety: Chardonnay 100%
Alc. 12.5% Dosage 3.6g/L
RRP ¥11,500

Disgorged: 11 March 2014
A pale yellow in the glass. Delicate and fresh aromas of lemon and grapefruit are complexed by nuances of pan de mie and café au lait. On the palate the texture is fine with a gentle attack of foam, leading to a fresh acid and salty nuance, and a strong structure the lets you explore the full range of flavours. Gentle flavours including caramel provide a lingering afterglow.

Champagne variations and the impact of disgorgement

There are several important factors that contribute to variations in the taste of Champagne, but one of the most important is the timing of the disgorgement. When disgorgement is delayed, the wine is left on lees for an extended period in a slowly oxidising environment. During this time the flavour component of the lees slowly melds into the wine, adding yeast nuances. It also gives rise to thiol compounds that add coffee-like aromas.

In Champagne, wines that are disgorged young tend towards a fresh style, with lively foam. On the other hand, Champagne that is disgorged after an extended period has continued to slowly oxidize with age, contributing spice nuances such as hazelnut and cumin. In addition, a Maillard reaction (of reducing sugars and amino compounds) adds fragrant aromas of creme brulee, and notes of caramel and cafe au lait in the mouth. The foam is subdued, and the flavours more mellow and rich.

In brief, Champagne has four flavour components (umami from lees; thiol compounds; oxidation aging; and Maillard reaction) affected by the timing of the disgorgement, impacting the balance and character of the final Champagne.



Margaret River in 2006

Vintage report

A long winter and unusually low spring temperatures with damp windy weather delayed bud burst for all varieties, with flowering 2-3 weeks later than usual. It was a record cool summer, with a late and extended harvest in Margaret River. While the Merlot was fully ripe when picked, the Cabernet Sauvignon was more difficult. Wines from northern vineyards in Yallingup and Wilyabrup are a contrast with their good aromatics, sharp flavours taste and tight palate. Shiraz was quite difficult. On the other hand, good work in the vineyard and training of the Chardonnay vines produced fruit of outstanding quality.

CODE 7268 Leeuwin Estate Art Series Chardonnay 2006(S)



Region: Margaret River,
Western Australia
Variety: Chardonnay 100%
Alc. 14.5%

RRP ¥11,690

Shiny yellow in the glass, with darker tinges. Ripe complex flavours of aging show in the café au lait and moderate sweetness, balancing the youthful freshness and citrus nuances. The attack is soft and gentle, revealing rich complexity and depth, yet with distinct acid giving a fresh feel to the mid-palate, tightening the palate on the finish. Already showing the superb appeal of aging, it has the ability to further develop over the next five years to show its full potential.

CODE 8101 Leeuwin Estate Art Series Cabernet Sauvignon 2006(S)



Region: Margaret River,
Western Australia
Variety: Cabernet Sauvignon
87% Malbec 11%
Petit Verdot 2% Alc. 13.0%

RRP ¥7,390

Deep garnet with black tinges. Strong, rich and concentrated cassis aromas predominate, with hints of mint, eucalyptus and chocolate. The initial palate is very smooth, with broad rich fruit flavours, and great structure that balances the tannins and fresh acid. It presents a juicy taste with lingering undertones of aging, such as hints of fallen leaves. Great to enjoy now, I feel it has the potential to age further.

Clare Valley in 2006

Vintage report

A compact harvest with picking beginning in early March and finishing in late March. Weather during the growing season was generally good, with average yields. October was exceptionally wet, but overall September through to December was close to average. Temperatures spiked with a heat wave in January creating fear of vine stress, but temperature backed off and fruit was able to mature in good condition. Rains in late February did not affect the overall harvest. The overall stable growing season ensured consistent quality throughout Clare Valley, and a vintage that showcases the region's terroir and characteristics.

CODE 5770 Grosset Polish Hill Riesling 2006(S)



Region: Clare Valley,
South Australia
Variety: Riesling
Alc. 12.6%

RRP ¥7,330

Pale yellow in the glass. Aromas of lemon grass with hints of petrol and herbal tea. Overall it retains a powerful structure, while showing the complexity and subtlety of age. The initial mouthfeel is soft, with tight fresh acidity on the mid-palate, and fresh citrus flavours at the core. Neither young nor old, you can taste the goodness of both, and look forward to further ripening and softening of the flavours with more time.

CODE 7264 Grosset Gaia 2006(S)



Region: Clare Valley,
South Australia
Variety: Cabernet Sauvignon
75% Cabernet Franc 20%
Merlot 5% Alc. 14.0%

RRP ¥7,280

A dark garnet colour with black tinges. Condensed clear aromas of black fruits, with hints of bitter-sweet spice and chocolate. The powerful aromas are rich yet introverted. A broad range of flavours on the palate show in the attack, with good density and juicy fruit flavours. In the smoothness of the texture you can sense the innate quality, with firm tannins and minerality, more specifically a salty inflection in mid-palate. Blessed with elegance and strength, you can expect it develop more complexity with further aging.

Nelson in 2006

Vintage report

A mild winter and moderate rain led to earlier than normal bud burst. Warm dry spring weather provided ideal conditions for healthy flowering and growth. Dry weather continued into summer, with grapes quickly maturing in February and early March. As a result harvest began early, with white grapes harvested between late March and mid-April, escaping the impact of mid-April rains. The fruit displayed ripe fruit flavours and good balance.

CODE 6413 Neudorf Moutere Chardonnay 2006(S)



Region: Nelson, New Zealand
Variety: Chardonnay
Alc. 14.5%

RRP ¥8,140

Deep golden yellow. Aromas of aging show in the caramel and café au lait flavours. Rich, complex aromas on the nose, the initial palate is full-bodied and beautifully rounded, matched by gentle, remarkable smoothness and consistent balance. Complex flavours including spices and fermented butter linger on the long finish. This is a delicious wine at its peak.

CODE 6745 Neudorf Moutere Pinot Noir 2006(S)



Region: Nelson, New Zealand
Variety: Pinot Noir
Alc. 13.5%

RRP ¥8,080

An orange-black garnet in the glass, showing complex aromas and rich ripe fruit flavours of aging in the black cherry compote, and nuances of mulch and steeped tea. The palate is smooth and integrated with good balance, with slightly sweet fruit, delicate tannins and fresh acid structure. There is an excellent contrast between the juicy flavours and the dry finish. Ready to drink right now.