

ワイン造り30年目のトムは
5
さまや円熟の境地へ



幻ピノ・ノワール ロシアン・
リヴァー・ヴァレー
バイオダイナミック 2017
幻ワイナリー (左)

マボロシ・ヴィンヤードピノ・
ノワール 赤 2012 デ・ローチ (右)

(左) 急勾配の自社畑産ピノ・ノワール。濃密で深い果実味を、流麗な酸が引き締め、美しいフィニッシュへ(14,300円/デプトブランニング)。
(右) 同じ畑のワインだが、こちらはデ・ローチの作。同様に優雅な佇まい(11,000円/国分グループ本社)。

私市友宏

Tomohiro Kisaichi

大阪出身の栽培醸造家。その道を志した1991年、両親や友人からの「夢が幻のようなことを言って……」という反対を押し切って渡仏。99年、ソノマに自社畑を手に入れた際、夢の実現を祝して「マボロシ・ワイン・エステーツ」と名付ける。

トムの生家は酒屋で、ワインを扱っていた。だから自然に、造ってみたいと思った。やるなら本場でと。まずはブルゴーニュへ向かった。奥方と3歳の娘を連れての丁稚奉公だった

が、修業先はかのアルマン・ルソー。ピノ・ノワールをどう育てるかを、畑で徹底的に仕込まれた。1年働いたあと、奥方の祖国、米国カリフォルニア州へ。ソノマのワイナリーやラボで実践経験を積んだあと、1999年に念願の自社畑をロシアン・リヴァー・ヴァレーの地に手に入れた。同AVAの南西端、もっとも涼しいセバストポール・ヒルズのエリアだ。大好きなピノを植えたのは当然だろう。それから20年が過ぎ、今年は栽培醸造家を志してから30年目の節目にあたる。

畑はデメターの認証を得ているバイオダイナミ栽培。奥方とふたりであらゆる作業をこなす。トムは、何でも自分でする人だ。いまは、ゲスト用のテイスティングルームとゲストハウスを、金槌と鋸を手に自作している。自然体でなごやかな空気を身にまとう気取らない農夫だが、カリフォルニア人特有の自由かつ創造的な力が内奥からにじむ。

引く手あまたの高品質な果実は、デ・ローチなどほかの蔵に売っているから、自分のブランドで仕込むのは年間100~400ケースと極小。まさに幻なのだ。

日米おしどり夫婦 ソノマでの歩みは 20年を越した

海外の地で、20年以上も最高のブドウとワインを造り続けている日本人は希有だ。米国人の妻レベッカとふたりで12エーカーの畑を耕す私市友宏は、現地ではトムの愛称で親しまれている。

Photo : Bungo Kimura Text : Mineo Tachibana

デ・ローチ

Winery:4
area_Sonoma
[De Loach Vineyards]

ボワセ家が光り輝かせた
ロシアン・リヴァーの宝石

De Loach
Pinot Noir 2017
デ・ローチ
ピノ・ノワール赤2017(中)
——
少量のみ古樽にて、残りはステンレスタンクで熟成。ピノらしい愛くるしさが咲き誇りチャーミング。品種個性が全面に表現されている。フレッシュなストロベリーのアロマが心地よい。(2,530円)

De Loach
Chardonnay 2017
デ・ローチ
シャルドネ白2017(右)
——
ステンレスタンクのみで発酵・熟成、MLFをせずフレッシュな味わい。パイナップル、洋梨のコンポートなど太陽の豊かさを感じられるアロマ。しっかりした酸味が味わいを引き締める。(2,530円)

De Loach
Zinfandel 2017
デ・ローチ
ジンファンデル赤2017(左)
——
少量のみ古樽にて、残りはステンレスタンクで熟成。赤い果実のジャムやリキュールのストレートな香り・味わいをもつ愛想のよいジンファンデルだが、古木の果実由来の深みもある。(2,530円)



Brian Maloney

ブライアン・マローニー

20世紀初頭にワイン造りを始めた、曾祖父の血をひく生粋の醸造家。UCデイヴィスを卒業した2003年、ボワセ家取得直前のデ・ローチに入社。当主ジャン・シャルルの全幅の信頼を得て、ボワセ家所有のソノマ全蔵を統括する。



醸造棟に隣接する、美しいビオディナミ栽培の自社畑。今年は暖冬だったため、2月末時点ですでにシャルドネが芽吹いていた。



デ
ローチは、ソノマ郡におけるブルゴーニュ品種の聖地のひとつ、AVAロシアン・リヴァー・ヴァレー内のサブゾーン、サンタ・ローザ・ブレイン地区で、1975年から優れたワイン造りを続けるバイオニアだ。ブルゴーニュ品種への

注力が本格化したのは、フランスの高貴なる一門、ボワセ家が取得した03年以降。現当主ジャン・シャルルは、ビオディナミ栽培や自然なワイン造りに情熱を注ぐ。自然を愛する祖父母からの影響と、彼が若かりし頃、故郷ブルゴーニュの畑が慣行農法で荒廃しきってしまった惨状を、目の当たりにしたからだという。

醸造棟に隣接する自社畑の面積は20エーカー、太平洋から16キロの距離にある冷涼な畑だが、この果実がまかなうのは全生産量の1割ほど。カリフォルニア中の優れた栽培地域の腕利きグロワーたちから、残りの果実は入手する。すべてが持続可能な農法で育てられたブドウだ。

サンタ・ローザ・ブレイン地区は、5つあるロシアン・リヴァー・ヴァレーのサブゾーンの中でも、2番目に温暖なエリア。午前中の霧が晴れるのにもっとも早く、その影響で、ワインは豊富な果実味をたたえた柔らかさをもつ。同時に、そうはいっても冷涼なピノの産地だから、酸もしっかりと残り、バランスのとれたワインになる。自然な栽培がもたらす優れた調和と風味をもつブドウを、伝統的手法で醸すからこそ、そのブドウのポテンシャルが見事に開花する。ロシアン・リヴァー・ヴァレーの産地個性がくっきりと表現された、万人に愛される優れたピノが、デ・ローチの旗印だ。

ピノ生産者が手掛けるカリフォルニアワイン