

ワインジャーナリスト 山本昭彦氏 WINE REPORTに掲載されました。 2017/02/01

ヴォギュエの抑制美、プロフェッツ・ロック 「キュヴェ・オー・アンティポード」世界初披露

世界最大のピノ・ノワールの祭典「ピノ・ノワール・ニュージーランド2017」が31日、ウェリントンで開幕した。3日間の会期中、全土を3つのセクションに分けて、3会場で試飲が行われる。セントラルオタゴ&ワイタキ・ヴァレーの生産者を集めた試飲会場で、異彩を放っていたのがプロフェッツ・ロック。ブルゴーニュのコント・ジョルジュ・ド・ヴォギュエの醸造責任者フランソワ・ミエがコンサルタントした「キュヴェ・オー・アンティポード 2015」が、世界で初めてお披露目された。

プロフェッツ・ロックとド・ヴォギュエの出会いは、2005年にさかのぼる。セントラル・オタゴで開かれた「ピノ・ノワール・セレブレーション」で、ヴォギュエのマーケティング担当ジャン・リュック・ペバンが、プロフェッツ・ロックを気に入り、醸造責任者ポール・プジョルに声をかけた。ポールは2009年に収穫の研修に出かけ、関係を深めた。フランソワのコンサルタントの話が持ち上がり、ポールは年に1度はブルゴーニュに出かけ、情報交換を続けてきた。

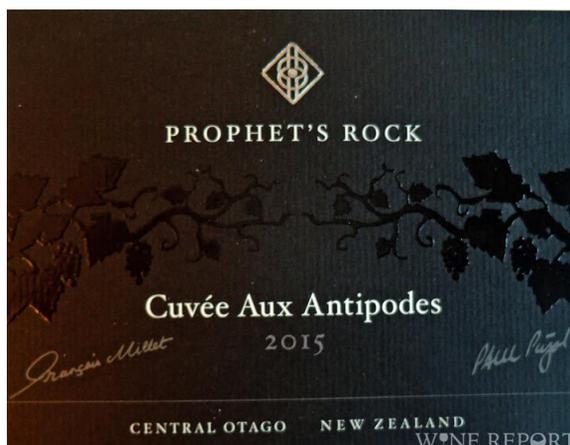
7区画に分かれる畑のワインの分析データと土壌のデータをすべて検討して、アンティポードに仕込む区画を決めた。ポールが「フランソワズ・ブロック」と呼ぶアンティポードの区画は、標高400メートルにある北向き斜面の西よりにあり、すこし日照時間が短い。氷河期の土壌で、シストや粘土の70センチ下にチョークが広がっているという。クローンはディジョン777が主体。

「フランソワはブルゴーニュと全く同じやり方ですることにこだわった。オリ引きのためのポンプまで輸出するこだわりようだった」とポール。

Cuvee Aux Antipodes 2015 キュヴェ・オー・アンティポード

スマイル、レッドチェリー、プラム、砕いた石、アタックは優しく、酸は高め、抑制されたエレガンスがある。骨格はしっかりしているが、重くはない。芯の強さはあるが、抽出が穏やかで、シルキーこのうえない。タイトでクリーンなフィニッシュまで、酸が細い絹糸のように持続する。糖度が上がりやすく、果実味主体のピノが多いセントラル・オタゴにあって、独特なスタイルを確立している。じっくりと対話をしないと本質が見えないシャイな個性は、フランソワの造るシャンポール・ミュージニーを連想させる。アルコール度は13.5%。

ヴォギュエと同じくすべて除梗している。20-30%前後まで全房発酵を導入して、優雅さと複雑性を出す生産者の多いセントラル・オタゴにあって、これまた独特。それでも、エレガントなのはフランソワの抽出の穏やかさゆえだろう。フランソワは収穫後とアッサンブラージュ時に、休暇を利用してやってきた。毎月、送られたサンプルを試飲したという。「アンティポード」は地球の正反対にある2つの地点を指す。北緯と南緯が45度の産地で、2人のワインメーカーが力を合わせた初めてのワインである。生産量は293ケース。95点。

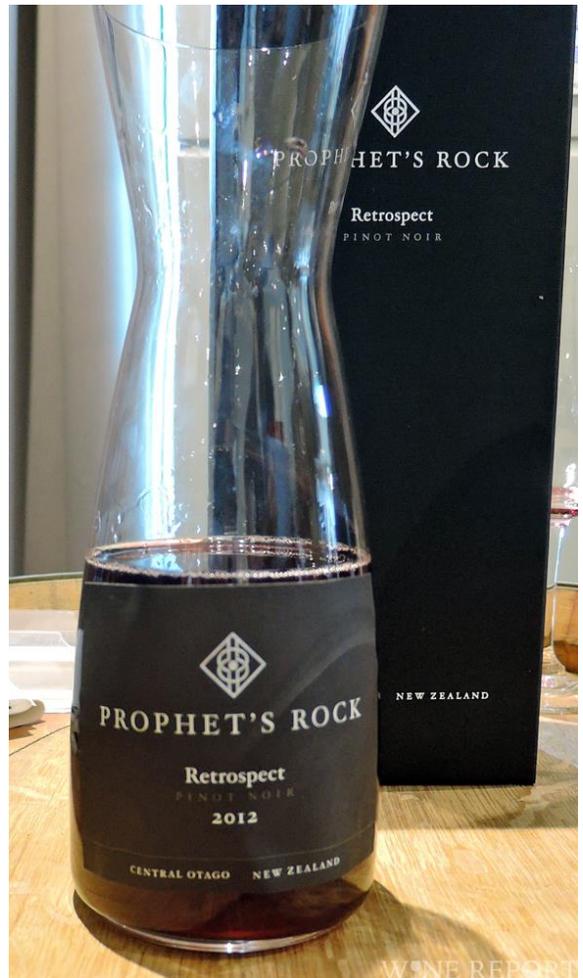


フランソワ・ミエとポール・プジョルの署名入り

今回は、長期熟成した「ピノ・ノワール レトロスペクト 2012」も披露された。5年間熟成して発売するというコンセプトのキュヴェ。レッドチェリー、ブラッドオレンジ、タバコ、アーシーで、テクスチャーは柔らかく、デリケートさがある。生き生きとしていて、フィニッシュまで酸がしっかりとある。余韻に湿った腐葉土の香り。生産量はわずか720本。94点。

スタンダードな「ピノ・ノワール ホーム・ヴィンヤード 2013」はやや抽出が強く、ダークベリー、ドライプラム、アーシーで洗練されたタンニン、ボディは軽やかで、中程度の長さのフィニッシュ。91点。

ポールはフランソワと話し合う中で、「なぜシャルドネを植えないんだ？」と聞かれたという。これから適切なクローンを探して栽培するという。ド・ヴォギユエのミュージニー・ブランの復活も、遠くない将来に期待される中で興味深い話だ。セントラル・オタゴ・ミーツ・シャンボル・ミュージニーから、さらに果実が生まれる可能性があり楽しみだ。



5年熟成した
ピノ・ノワール レトロスペクト 2012



フランソワ・ミエ (左) とポール・プジョル



チョークが下層に