

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。 2019/10/08

緊張感と清涼感秘めたお買い得デイリー マーガレット・リヴァーのフレイムツリー

西オーストラリア州のマーガレット・リヴァー。オーストラリア大陸の西端に張り出した、インド洋に落ちこちそうな産地は奥が深い。

ワイナリーの数はわずか200軒超。生産量はオーストラリア全土の3%にすぎないが、プレミアムワインの20%を占めている。ヴァス・フェリックス、ルーウィン、カレンは、高級ワイン格付け「ラングトンズ」の常連だが、それだけにとどまっていない。

先日来日したヴァス・フェリックスのワインメーカーのヴァージニア・ウィルコックにきいた。

「ビッグネームは安定しているけど、全体のレベルはどうか？」

「いいワインを造る若手が出てきているのよ」

たちどころにいくつかのワイナリーの名前を挙げた。新世代が登場している。その一つが「フレイムツリー」だった。懐のいたまないデイリーレンジが充実している。産地の可能性を思い知った。

マーガレット・リヴァーの歴史は浅い。カリフォルニアのワイン産業を発展させた栽培家ハロルド・オルモが1950年代に見出し、栽培科学者のジョン・グラッドストーン博士が引き継いで、60年代に気候と土壌の研究を進めた。モス・ウッド、ヴァス・フェリックス、ケープ・メンテル、ルーウィンらが70年代に、一気に動き出した。

北のジョグラフィ湾から南に100キロ下の沿岸と内陸に点在する産地の気候は、緯度こそ10度違うものの、ボルドーと気候が似ている。ジロンド川こそないが、大西洋の影響を受けるメドック半島を思わせる。片麻岩と花崗岩の尾根が南北に走り、赤土ローム層が覆っている。ボルドー品種と清涼さを生かしたシャルドネに優れているが、近年はハンター・ヴァレーのようなセミヨンも注目されている。

フレイムツリーは2007年の設立。ワインメーカーで支配人のクリフ・ロイルは、グルメ・トラベラー誌の2005年ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーの最終候補に残り、ラングトンズのアンドリュー・カイヤールMWから「同世代で最も才能あるワインメーカーの1人」と評された。オーストラリアの評論家ジェームス・ハリデーの評価は5つ星。

デイリーなエンバースとクラシックなフレイムツリーのレンジが輸入されている。2000円台から4000円台まで。いずれもタイトな清涼感があり、優しい果実味ときれいな酸のバランスがとれている。飲み飽きない。

フレイムツリー エンバース ソーヴィニオン・ブラン・セミヨン 2017

Flametree Embers Sauvignon Blanc Semillon 2017

レモングラス、パッションフルーツ、キレのある酸、すがすがしい果実味、ハーブの風味が心地よく、リフレッシュさせられるフィニッシュ。夕食の最初の1杯に最適。ソーヴィニオン・ブラン70%、シャルドネ30%。2300円。87点。

フレイムツリー エンバース シャルドネ 2018

Flametree Embers Chardonnay 2018

洋ナシ、イチジク、メロン、生き生きした酸、クリーミーなタッチと広がりのあるテクスチャー。かすかな苦み、精妙なフィニッシュ。清涼感があり、毎日飲んでも飽きない。部分的にパンションで熟成。イーゼードリンクング。2400円。88点。



フレイムツリー シャルドネ 2018

Flametree Chardonnay 2018

白桃、レモンオイル、ドライフィグ、リニアなテクスチャー、ふくらみのある果実、かすかなオークが厚みをもたらし、精妙なうまみの乗った味わい。潮のしぶき、トロピカルタッチを帯びたフィニッシュ。一部新樽を含むバリックとパンションで発酵。冷涼なバランス感が心地よい。緊張感を秘めたお値打ち。3200円。89点。

フレイムツリー

エンバース カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

Flametree Embers Cabernet Sauvignon 2017

スマイル、ブラックベリー、杉、しなやかなタンニン、骨格はある。ほのかな青さが、ミンティな清涼感と複雑な味わいをもたらしている。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。フレンチオークで12か月間の熟成。2400円。87点。

フレイムツリー カベルネ・ソーヴィニヨン 2016

Flametree Cabernet Sauvignon 2016

ザクロ、ボイセンベリー、杉、軽快なテクスチャー、リニアで伸びやかなタンニン、穏やかなアルコール度でバランスがとれている。ハーヴァルで、ミントチョコ、滋味深い味わい。温暖化が叫ばれる以前の90年代のボルドー・メドックを思わせる緊張感を秘めている。35%新樽で16か月熟成。4400円。90点。

どれもクールでエレガントなスタイル。スクリュューキャップで気長に飲みつなげる。料理と合わせて生きるお値打ちワインが充実している。

輸入元はGRN

