PINOT NOIR NZ 2013

text & photo 名越康子

ニュージーランド ピノ・ノワールの全貌

今年1月末、ニュージーランドの首都ウエリントンで、ピノ・ノワールの生産者110社が集う4日間のイベントが行われた。3年に1度の開催で今回が4回目となる。各国から招かれたマスター・オブ・ワイン（MW）を中心とするスピーカーの講演、地方別に試飲のできるホールが準備され、ニュージーランドのピノ・ノワールの現状、全貌を体験できる設定だ。

マールボロ産のソーヴィニヨン・ブランで世界を驚かせて以来、急速にワイン産業が発展したニュージーランドは、その後ピノ・ノワールの植樹も相次いだ。ニュージーランド航空ではエコノミークラスでさえ「ワインは赤にしますか。白にしますか」ではなく「ソーヴィニヨン・ブランにしますか。ピノ・ノワールにしますか」と聞かれるほど、国を挙げてのプロモーションを行っている。世界の国別ピノ・ノワール植樹面積においても、第5位の6000haとなった今、どのようにワイン造りを行っているのかをいくつかの視点でお伝えする。

産地別にみた気候や土壌の特徴

ワイララパ Wairarapa

北東の南端、タラウラとアオランギ、ふたつの山脈の間に位置する渓谷で、この地方名よりもサブ・リージョンのマーティンボロのほうが有名かもしれない。この地は1979年にモンタナの依頼によって行われた国立土壌局の地質調査で、ブルゴーニュ地方との類似性（気候と土壌において）が認められた。ところが、モンタナにとってはマーティンボロ・テラスの面積は狭すぎて彼らの拠点はマールボロに落ち着き、調査を担当したデレック・ミルヌ博士がマーティンボロ・ヴィンヤードを1980年に立ち上げたのが始まりとなる。

夏はドライで収穫期まで穏やかな気候となり生育期間が長い。ただし、秋の3月から4月に急に気温が下がる（14.7℃）こと、晩秋から雨が降ることから、早く成熟するブルゴーニュ品種が適切だとされた。また、夏の盛りで日中の気温が30℃を超えても夜間には10℃まで下がる。この気温の日格差の大きさもピノ・ノワールに有利に働く。

何世紀も前にフアンガルア川がもたらした砂利の多いシルト・ロームが深く、その下にも砂利。そのため水はけがとてもよく、優良品種にはよい土壌だが、ドライな夏にはイリゲーションが必要となる。

また、南北島の間を抜ける強い風が谷の下から吹き上がってくる影響で受粉率が落ちるので収穫量が少ないうえ、強風のために果皮が厚くなり凝縮感がでる。加えて、その涼しい風が香りやエレガンスをもたらす。サブ・リージョンは北から、マスタートン、グラッドストーン（両者ともに気温が高めで土壌も重め）、マーティンボロ（砂利）。

＜グラッドストーン＞

マーティンボロより気温が高めで土壌も重い。タウヘレニカウ・ストーニー・シルト・ロームと呼ばれる土壌で、深さ30cmまでの茶色から灰色のシルト・ロームが、深さは様々で古くて水はけのよい砂利と石の層を覆っている。

＜マーティンボロ＞

タウヘレニカウ・ストーニー・シルト・ロームという土壌で、深さ30cmまでの茶色から灰色のシルト・ロームが、深さは様々で古くて水はけのよい砂利と石の層を覆っている。つまり、グラッドストーンと基本は同じ。

風の害だけでなく、鳥の害もあるため鳥よけは必須。また、春の霜害対策も必要となる。

ニュージーランド ピノ・ノワールの全貌

西に山脈があるため秋の雨量は国内で最少、長い秋の日格差は国内最大となり、時間をかけてゆっくり成熟することができる。

マールボロ Marlborough

1973年にモンタナ（現在のブランコット）が開墾したことに始まるワイン産地。「ニュージーランドといえばソーヴィニヨン・ブラン」というイメージを創り上げたことでも知られているが、現在この国のピノ・ノワール生産量の半分以上はマールボロ産。ピノ・ノワールの植樹が盛んになったのは1990年代後半から2000年初期で、北と西に山があるため湿度の高い風が入り込まないという利点がある。また、長い成長期には昼が長く夜は涼しく、秋が涼しいため華やかな香りを保つことができる。

土壌は砂利質で場所により粘土もみられるが、基本的に水はけがとてもよく、成長期にほぼ雨が降らないためイリゲーションが必要。また、強風による害はあるが、この地域では鳥による害はない。

サブ・リージョンは北からワイラウ・ヴァレー、サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー。後者2地域がピノ・ノワールにより適している。

＜ワイラウ・ヴァレー＞

広くて平坦な谷底にあり、最も温暖ながら霜よけ対策も必要となる。この平地の土壌は、水はけのよい深いシルト・ロームが表土。下層には砂まじりのローム、その下にはローム層と砂まじりの沖積土壌、更には砂混じりの砂利層がある。この地区からは「ジューシーで生きとした」ピノ・ノワールが生まれるというが、実際にはソーヴィニヨン・ブランが多く植えられている。

＜サザン・ヴァレー＞

この丘の土壌はシルトと粘土の表土。下にはレス（黄土）粘土の薄い層。その下には、ほどほどの通気性がある堅い粘土ローム層。更に下には粘土と灰色の粘土基質砂岩と砂利。この地区からは「濃厚で長熟タイプ」のピノ・ノワールが生まれるという。

＜アワテレ・ヴァレー＞

最も日格差が大きく、冷涼で乾燥し、風が強い地区で、ワイラウより芽吹きも収穫も遅い。標高は高いが夏は暑い。

このテラスの土壌は、様々な年代の沖積土壌と粘土が厚く堆積し水はけがとてもよい。その下には灰色の粘土基質砂岩と砂利の層があり、更に下方は砂岩。この地区からは「ラズベリーのような果実の香り」がするピノ・ノワールが生まれるという。

ネルソン Nelson

南島の北西にあり、南極からの冷風の影響を受けない温暖な気候だが、マールボロの平地よりは涼しく白ワインの生産量のほうが多い。年間降雨量は1000mm。サブ・リージョンは西部のマウテレ丘陵と東部のワイメア平野。

＜マウテレ・ヒルズ＞

マウテレ砂利層は斬新世はじめから更新世に及ぶ砂利層で、深さ1000m、マウテレの低地25kmに広がっている。川によって第四紀遅くからの氷河堆積物に覆われた。

長期の浸食と風化によってヘリンボーン模様のようなマウテレ・ヒルズをつくりだした。砂質ロームの薄い表土は、自然と養分が少ないが、乾燥した夏の間もぶどうの樹を守るに十分な湿度は保っているためイリゲーションは必要ない。畑は北東から北西向きの斜面にある。

＜ワイメア・プレインズ＞

ワイメア平野はワイメア川とワイロア川が流れる広大な氾濫原。土壌は水はけのよい沖積性シルト・ロームで深さは1mほど。堆積物と超塩基性の岩、砂利で構成される。養分は少なめから中程度で、夏にはイリゲーションを必要とする。より標高が高い内陸もしくは中腹あたりのテラスになると、より重く、石が多い粘土になり、一方で川に近いほど、あるいは湾や海岸に近くなればそれだけ砂質が多くなる。石の種類は様々。

ノース・カンタベリー North Canterbury
ワイパラ・ヴァレー Waipara Valley

ここでのブドウ栽培は1855年から行われているが、ワイン用ブドウの植樹は1970年代以降から。イギリス出身のデイヴィッド・ジャクソン博士が複数の品種を植樹した結果、ピノ・ノワール、シャルドネ、リースリングが最適品種とみなされた。しかし、発展を遂げたのは1986年からの10年間で、その間にピノ・ノワールも多く植樹された。

標高250～300mにあり、冷涼な海洋性気候だが、いくつもの山によって直接的な冷たい

海風からは守られている。年間の日照時間はシャンパーニュのランス並みだが、秋がドライで長いため収穫時期が遅くでき、成長期が長いことが幸いしている。また、日格差が大きく、年間 600mm ほどの雨も成長期にはほとんど降らない。

土壌は南部は砂利の上にシルト・ロームで、ワイパラ北部のオムルヒ・ヒル・スロープは、石灰岩の上に粘土石灰質がみられる。

＜3種類の土壌＞

1. ワイカリ・ヒル土壌

粘土石灰質ローム。粘土石灰レンジナ（湿潤気候下の草木植生下で石灰質母岩から生成した成帯内性土壌）の下に海緑石。

2. メラニック・ワイカリ／メラニック・ティンペンディーン土壌

黒い砂利から粘土ローム、茶色の粘土ロームから粘土、白もしくは灰色のもろいライムストーン、そして海緑石。

3. フイ・フイ土壌

石灰質シルト・ロームの下に石灰質砂岩。

セントラル・オタゴ Central Otago

世界最南のワイン産地で南緯 45 度にある。ブドウの植樹は 1864 年に行われたが、近代ワイン産業に繋がる植樹は 1973 年のワナカのリッポンと 1977 年の元ギブストン・ヴァレーのアラン・プレディによるもの。マールボロより早く 1990 年代前半にピノ・ノワールの植樹が進み、国内最大のピノ・ノワールの産地として名声を博している。この産地に占めるピノ・ノワールの割合は 85% と圧倒的に多い。

また、特徴的なのはこの国のワイン産地で唯一の大陸性気候であること。夏は短いが暑くて乾燥し、ブドウが完熟するため比較的アルコール度数の高いワインに仕上がる。春も秋も霜害の恐れがあるため、スプリンクラー、ヒーター、ヘリコプターなど様々な対策がとられている。

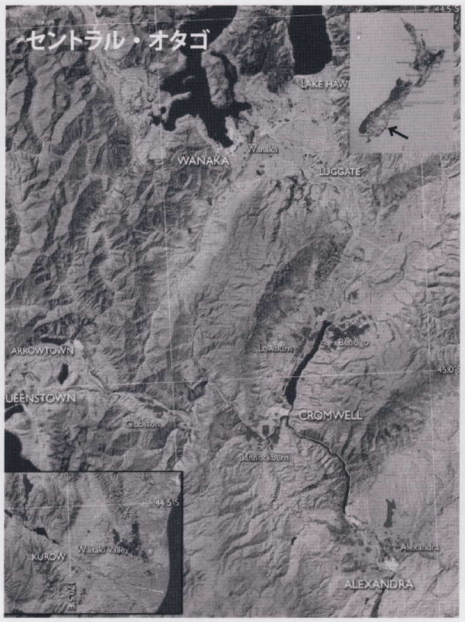
土壌は様々で細かな砂、重いシルト・ローム、岩がちのシストなど。基本的にとても水はけがよい。サブ・リージョンは大きく5か所に分けられる。

＜クロムウェル＞

最も栽培面積が多いのは（セントラル・オタゴの 70%）日格差 40℃という日もあるバノックバーンやベンディゴも含めたクロムウェル一帯でいずれも比較的温かい。

＜ギブストン＞

西のギブストン（20％）は標高が高く冷涼



なテラスで降雨量が極少ない。

＜ワナカ＞

ワナカ湖畔のワナカ（3%）は湖の影響で日格差が小さく生育期間が長い。夏の日照時間がとても長いため、雨はギブストンよりは多いが通常はイリゲーションが必要となる。

＜アレクサンドリア／クライド＞

南のアレクサンドリアとクライド（7%）は温かく夏のピークに 30℃から 40℃にもなる。

＜ワイタキ＞

他の産地とは離れたノース・オタゴに位置するワイタキはまだ新しくごく小さな産地で、ここだけは海洋性で冷涼な気候。石灰質土壌がみられるのも特徴的だ。

産地特性について

各産地の気候条件などについてみてきたが、実際にワインの香りや味わいなどにどの程度反映されるものなのか。これは現在ニュージーランドのピノ・ノワールにとって、とても重要なテーマのひとつだ。

「まだ若い産地でブドウの樹齢も若いものが多いから、本当の産地特性、更にサブ・リージョンの特性が現れてくるのはこれからだ」という意見が多く聞かれた。例えば、イベント最終日の午前中には 2010 年ヴィンテージのブルゴーニュ産地別試飲が北から 6 アイテム（オープン・テイスティング）、午後には 2011 年ヴィンテージのニュージーランド産地別試飲が北から 6 産地 2 アイテムずつ（ブラインド・テイスティング）で行われた。両者の印象を比較すれば、やはりニュージーランドの産地特性はブルゴーニュほどには明らかとはいえない。しかし、今回のイベントを通して行った試飲を振り返れば、いくつかのポイントは見いだせた。それらを総合的な印象として各産地の特性を記してみる。

ワイララパ／マーティンボロ

最もフィネスやエレガンス、あるいは複雑性を備えたピノ・ノワールが多い印象。日格差、水はけのよさ、樹齢などが影響しているのだろう。また、「クスダ」と「エスカープメント」の 10 年経過したピノ・ノワールを試飲したが、いずれもきれいな熟成を遂げていた。ブルゴーニュ好きの人々に最も受け入れられやすい産地ではないかと考えられる。

マールボロ

甘い印象を受けるものが多くあり、一昨年ニュージーランド出身の MW ボブ・キャンベルが「ニュージーのピノはストロベリーアイスクリームとよく言われるから、そうではないピノ・ノワールを自分で造ることにした」と言っていたことを思い出した。あくまでも味わいのバランスの問題で、もちろん秀でた造り手も多いが、全体には優しくまろやかな印象で、比較的酸が穏やかに感じられる。場所（サブ・リージョン）による差が大きいと考えられる。

ネルソン

試飲数が少なかったことも影響し、最もつかみどころのない、あるいは印象の少ない産地。すべてが中庸に感じられた。

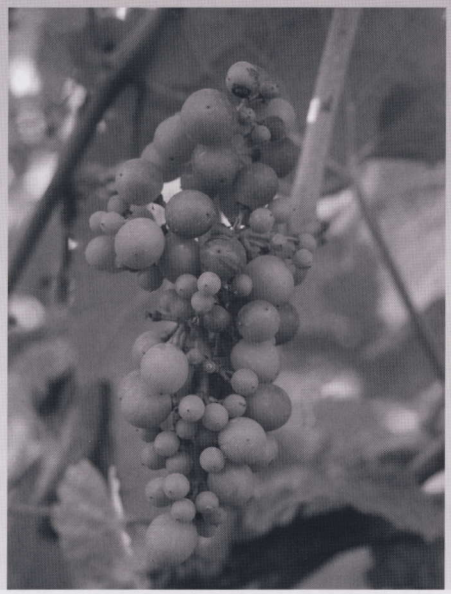
ノース・カンタベリー／ワイパラ

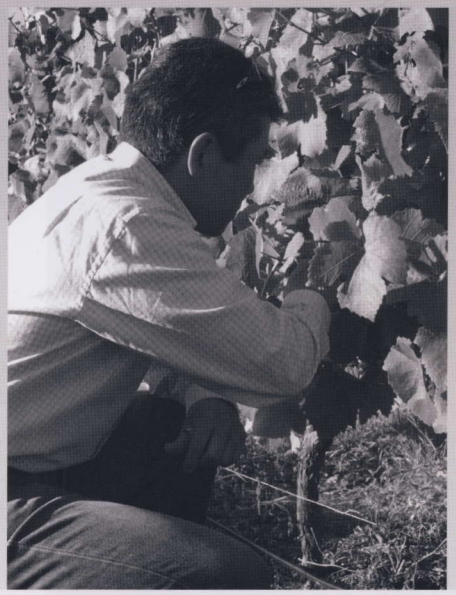
アロマティックでエレガントな印象。気候条件だけでなく、恐らく、間違いなく石灰質土壌を反映していると考えられる。ご存知のように、石灰質土壌とワインのスタイルの関係は、土壌中のミネラル質が直接ブドウの根を通って入り込みワインという液体に関与しているわけではなく物理的な作用だ、という説がおよそ現在の主流となっている。

例えばイタリアの栽培・醸造コンサルタントのロレンツォ・ランディの意見は「石灰質の多い土壌はカルシウムが多いためカリウムが少なくでき、その結果、酸を保てる。また、土壌の色が白いため温度がゆっくりと上がることも影響している」。他には「石灰質土壌は保水性があるが、いつでも多くの水分をブドウに供給するわけではなく、ブドウが水分に窮してはじめて少量ずつ補給するため、その適度なストレスが影響してタイトなスタイルのワインになる」という意見もある。

ボルドーのデュニ・デュブルドゥー教授に

ニュージーランド ピノ・ノワールの全貌





色づき始めたピノ・ノワール。色づきが始まると「鳥害」が心配になる
いう。鳥よけをかけたり除葉をしたり、畑での仕事にいとまがない（1月
Kusuda が借りている Abel クローンの区画。強風対策で太い支柱がし
らえられ霜害対策用のヒーターが片隅に置かれている。

も尋ねたが「説明している文献はまだないが、ある特定の土壌から生まれるワインに特定の性質を実際に感知できるのであれば、それは事実として存在する」という解答だった。

ワイタキ

エレガントでピュアな果実が感じられるアロマを備えている。「ヴァリ」のセントラル・オタゴのギブストン産、このワイタキ産のキュヴェを試飲して明らかに感じられたのは、セントラル・オタゴ内での冷涼な産地よりも、更に冷涼な地域であるということ。また、ここでも石灰質土壌がみられるようだが、その影響はワイパラほどではないように感じられた。

セントラル・オタゴ

凝縮感があり、なめらかで、バランスよく、ボリューム感もたっぷり。サブ・リージョンによるちがいはあるが、概して濃厚なタイプが多い。しかし、マールボロのような「甘い」という印象がないのは、酸やタンニンとのバランスなのだろう（たとえ補酸をしている生産者がいるとしても）。ニュージーランドの中で最もインパクトの強いピノ・ノワールの産地であることに間違いはない。

「ホール・バンチ」について

最近、ピノ・ノワールの醸造において除梗するかホール・バンチを残すか、という話題が面白い。どちらがよい悪いというよりは、それぞれの造り手がどのようなワインを目指しているのかがわかる指標になるというのだろうか。いくつか例を挙げてみる。

ノース・カンタベリーの「ベル・ヒル」は「ストラクチャーと複雑性を得るために 10% ほどホール・バンチ」。同地域の「ブラック・エステイト」は「スパイシーさを得るために 12% ホール・バンチ」、「マウントフォード」では「上級キュヴェは 20% ホール・バンチだが軽いスタイルのキュヴェはすべて除梗する。また涼しかった 2008 年にはすべて除梗した」というが、「ピラミッド・ヴァレー・ヴィンヤーズ」は「10 日間かけて手ですべて除梗する」。

マールボロの「チャートン」は「梗の香りが出るのがいやなのですべて除梗する」、「クロ・アンリ」も「100% 除梗」、「フラミンガム」では「10% ホール・バンチ」、「フロム」では「上品なピノ・ノワールにはストラクチャーを加えるために 15 ～ 20% ホール・バンチに」。

セントラル・オタゴの「フェルトン・ロード」では「25% ホール・バンチ」、「チャード・ファーム」でも「22 ～ 25% ホール・バンチ」、「マウント・エドワード」では「ストラクチャーとボリューム感を出すために 25% ホール・バンチ」、「クオーツ・リーフ」は「ヴィンテージによるが、およそ 4 ～ 8% ホール・バンチ」、「トゥー・パドックス」では「24% ホール・バンチ」。ここはホール・バンチ比率が最も高い地域のようだ。

この件については本家のブルゴーニュでも意見が異なる。あるドメーヌでは完全な除梗をする。理由はタンニンやエクストラクトの状態をチェックしやすいから。以前は顆粒内発酵をさせるためにホール・バンチで扱っていたが、ピノ・ノワール専用の非常にソフトな除梗機が開発され、その機械を導入してほぼ無傷の粒が得られるようになったため、すべて除梗に切り替えたというところもある。

反対にホール・バンチ派は、ブドウがクリーンで梗が熟しているという前提であれば、熟成後にバラやスパイスの香りが出てくるので、状態に合わせて使える時にはなるべく使う。あるいは AOC によって梗を残すほうがよいところと無い方がよいところがあるともいう。

ちょうど今回のイベントにもスピーカーとして参加していたブルゴーニュの専門家として名高いジャスパー・モリス MW は、「ホール・バンチのほうがテロワールをより反映するともいうが、それはワインが若い段階においてだけで、熟成すれば関連性は見いだせない」という。

しかし、3 月に来日したジョセフ・ドルーアンのヴェロニク・ドルーアンの意見は、「ブルゴーニュではよい年にはある程度ホール・バンチを残すが、梗が熟さない年にはすべて除梗する。ただオレゴンではもともとぶどうにストラクチャーがあるため、ほとんど使わない。ワインそのものへの影響としては、寿命に関わってくると考えている」という。

ちなみに、ここに挙げたどのワイナリーのピノ・ノワールにもアグレッシブなタンニンを感じたものはない。梗を必要とするか否かの選択の理由は他にも考えられるので、引き続き尋ねてみたいと思う。

クローンについて

ニュージーランドに植えられているピノ・ノワールのクローンは大きく分けて 4 カテゴリーある。

① 1960 年代の植樹

スイスで選抜されたテン・バー・ファイブ