

Clos Marguerite クロ・マルグリット

新旧ワールドの華麗なる融合

クロ・マルグリットは、旧世界と新世界の特徴を融合したワイナリーです。畑は、マールボロ地区に流れるアワテレ河の砂利質の段丘に位置し、最近になって発見されたテロワールの利点が存分に生かされています。水はけの良い土壌と日照時間が長く乾燥した気候は、葡萄樹の樹勢を抑え、ワインに成熟した香りを生み出すことに好影響を与えています。栽培においては高密度植やギュイヨ式仕立て、収穫量の制限など、旧世界の伝統を受け継いでいます。



歴史:クロ・マルグリットは、最高の地を求めて長い旅を続けた末に自らの夢を実現させた、家族経営の小さなワイナリーです。当主は、長年にわたってワインへの情熱を傾け続けているジャン=シャルル・ヴァン・ホーヴとマルグリット・デュボワの二人です。ジャン=シャルルは1989年にボルドー大学醸造学部を卒業した後、シャトー・カノン・ラ・ガリエールやシャトー・デ・ローレ、シャトー・ラ・フレイネルをはじめとするボルドーのシャトーで醸造の経験を積みました。また1992年には、ベルギーのルーヴァン大学を農学修士として卒業、特にフランスのワイン畑における土壌の自然科学に対し興味を持ち、卒業論文のテーマはAOCピュイスガン・サンテミリオン土壌図の作成というものでした。一方、ベルギーのブリュッセルにてワインの卸売業を営んでいた祖父の元、マルグリットは幼いころからワイン文化を身近に感じながら育ちました。

二人は結婚して間もなく、自分たちの畑を持つことを計画しました。その夢を実現するため、二人は新世界に目を向け慎重に調査を行った後、1996年に移住の地としてニュージーランドを選んだのです。

ジャン=シャルルはまず、ワイララパ地方の小さなワイナリー、グラッドストーン・ヴァンヤードにてニュージーランドワイン業界でのキャリアをスタートしました。そしてニュージーランドワイン業界最大のワイナリーのひとつであるコーバンズ・ワインで経験を積んだ後、家族と共にマールボロに移り、2001年までストーンリー・ヴァンヤードで生活しました。

現在ジャン=シャルルは、マールボロのワイホパイ・ヴァレーに広がる数百ヘクタールに及ぶ畑の開拓を担っています。

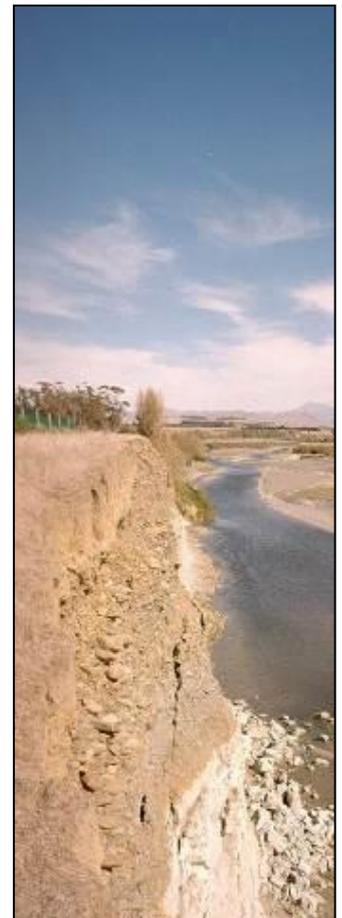
マールボロを自分たちのワイン造りの地として選んだ当初より、ジャン=シャルルとマルグリットは、マールボロがプレミアム品質のソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを産出するのにふさわしい土地であり、驚くべき可能性を秘めていることを確信していました。そして実際にワイナリーを持つにふさわしい理想的な場所を探すため、マールボロ内をじっくりと時間をかけて調査した結果、アワテレ・ヴァレーにたどりつき、1998年に何も無い10ヘクタールの土地を購入したのです。あせらず、まずはしっかりとテロワールを知ろうと決めた二人は、実際に生活をしながら気候や風土を観察し、2000年ようやく最初のブロックに植樹しました。その後徐々に他の区画の植樹を進め、2005年にワイナリーを設立したのです。

土壌:畑は雄大なアワテレ川南岸、地質時代に川によって分断された砂利質の段丘に位置しています。畑に沿うようにしてそびえる高さ14メートル、幅700メートルの断崖を見ると土壌の層がはっきりと表れており、ジャン=シャルルにとって、自ら選んだ場所が正しい物であったという自信につながっています。

土壌は、泥岩に重なる2~4メートルの水はけの良い砂利質からなる河川堆積物により構成されており、地表から50センチに満たない場所には黄土も少し混ざっています。

この段丘は地質学的に見て新しく出来たものであり、ごく最近形成された土壌は、ワイラウ渓谷のラパウラ通り沿いに位置するストーンリーやクラウディー・ベイなどのワイナリーの畑に似ています。興味深いことに、この泥岩はサンテミリオン地区の丘陵に見ることが出来るモラッセのような典型的でよく知られている土壌とも似ています。

粒子が非常に細かい砂粒により形成された土壌は、樹木の根が栄養分を吸収しにくく、葡萄樹の生育にも制限を与えますが、このことは葡萄栽培において樹勢コントロールの観点からみると理想的なのです。



気 候:非常に乾燥していて日照時間も長いアワテレ・ヴァレーの気候は、理想的なテロワールの条件がそろっており、葡萄樹の樹勢を効率的にコントロールすることが可能となっています。ニュージーランドで最も日照時間が長い地域であるマールボロの平均年間降水量は約650ミリ。乾燥し、天気が良い日が多いことで知られています。この気候はフェーン現象によるもので、マールボロの西に位置する南アルプス山脈が雨を遮ることにより、マールボロの降雨量が少なくなるのです。霜被害にあうリスクはありますが、クロ・マルグリットの畑は渓谷から流れる冷気とワイン畑から見えるほど近くにある海の影響によりその可能性は低くなっています。

畑 :ピノ・ノワールは1ヘクタールあたり4,000本、ソーヴィニヨン・ブランは3,000本と、クロ・マルグリットはマールボロの中でも植樹密度が高いワイナリーとして認識されています。ニュージーランドでは過去10年間、最高のピノ・ノワール生産者たちがこの方法で成功しており、ヨーロッパでは何世紀にも渡って伝統的に行われている方法ですが、高密度植はニュージーランドではまだ珍しい方法です。

生産コストがかさむことがデメリットとして挙げられますが、それでもジャン=シャルルとマルグリットは品質を最重視し、ワイン造りへの可能性を信じる心と情熱が揺らぐことはありません。

ダブル・グレイブ仕立てでの剪定や、芽かきや収穫量の制限など、畑での作業はすべて低収量を保つために丁寧に施されます。ソーヴィニヨン・ブランの初ヴィンテージは2002年、ピノ・ノワールは2005年で、最終選果はすべて手作業で行われています。

哲 学:私たちは小規模なブティックワイナリーとして品質を第一に家族経営を続けていくことを目標とし、プレミアムワインを生産することに照準を定めています。ワインの品質こそが私たちにとって常に最優先するべきことであると考えています。

2017 Marlborough Sauvignon Blanc マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

醸造・熟成:ステンレスタンク、12~14°Cの低温で発酵。ワインは10月中旬の瓶詰めまで澱と共に熟成されます。2017年は全体の12%を樽発酵させました。

樽の香味を付与しないよう細心の注意を払い、舌触りと果実の存在感を引き立てています。

味わい:晴天に恵まれた2017年の特徴、純粋で健全、熟した果実味があります。バランス、余韻の長さ、洗練された美しさの模範となるワインです。アロマと口に含んだ時の香りが、時間の経過と共に幾重にも重なり層をなしていきます。レモングラスやバジル、エルダーフラワーの甘いハーブ香に熟したライム、柑橘果実、洋ナシ、グアバ、白桃の果肉を思わせる香りがあります。

石のようなミネラル、澱に由来するアーモンドの果肉のような風味がたっぷりあり、適度な重量感、テクスチャーがあり、料理との親和性の高いワインです。



2017 Marlborough Pinot Noir マールボロ ピノ・ノワール

参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

畑・土壌:アワテレ川の南岸に近いテラス状の区画、高密度植、ダブル・グレイブ仕立て

醸造・熟成:手摘みで収穫。ほとんどは除梗するが一部は全房のまま破碎。約10°Cの低温浸漬を1週間した後、最高でも32°Cを保って発酵。合計で約3週間のマセレーションの後にプレスして

樽熟成(12か月)を行います。熟成には新樽、2年樽、3年樽、4年樽を使います。バランスの良い、またきめ細かなタンニンを与えるためです。また、クロ・マルグリットでは、ピノ・ノワールは数年瓶熟成を行ってから出荷されます。

味わい:深遠で優雅なピノ・ノワール。ブーケは多様で複雑さがあります。フルーツケーキ、フレッシュなサマーベリー、チェリー、カシス、プラムなど。そして、ナッツ、森林、スパイスも見つけられます。

口当たりは豊かで、余韻が長い。シルキーで良質なタンニン、今後の熟成も期待できる。

