



オーストラリア ペンフォールド社のワイン



Tasting Report Date 22 Aug. 2008



ペンフォールドのワインメーカー達

ペンフォールド社は1845年にイギリスから南オーストラリア州に移住したドクター クリstoffァー ローソン ペンフォールドが、妻のメアリーとともにアデレード郊外の自宅(グランジ)の周囲に治療用の目的で葡萄の樹を植えたことに起源を持つ。しかし、今日の同社の名声を築いたのは、「グランジ」を1950年代初めに生み出した初代チーフ・ワインメーカーのマックス シューバートが、「ペンフォールド スタイル」と称されるワイン・スタイルを生み出してからのこと。それは南オーストラリア州の温暖な気候から生まれるたっぷりとした果実の風味と、アメリカン・オークなどの新樽から生み出されるリッチな風味との融合を活かしたワイン作りである。

ペンフォールドのワインを理解する上でのもう一つのキーワードが「マルチ・リージョナル・ブレンド」、欧州のワインでは、土地が細かく分類されるほどに、上級クラスのワインが生み出されるが、同社では、多くの畑からBinナンバーに従った最適の葡萄の組合せを選択することを意味している。それが「マルチ・リージョナル」で、グランジなど多くのワインが、この手法で作られている。そうしたワイン作りの手法は、代々の「チーフ・ワインメーカー」達に引き継がれ、個々の製品のスタイルはBinナンバーを付されることにより、次の世代へと引き継がれることになる。初代のマックス シューバートから現在のピーター ゲーゴまで、チーフ・ワインメーカーは4人。このチーフ・ワインメーカー達が、ペンフォールド社の伝統を受け継ぎ、新しい製品を開発してきたといえる。「グランジの系譜 伝統と挑戦」は、まさに歴代のチーフ・ワインメーカー達が築いてきたものといえよう。

今回約2年ぶりにペンフォールドの製品群を試飲した。鬼オジョン デュヴァルのあと2002年に第4代チーフ・ワインメーカーに就任したのはピーター ゲーゴである。その後、彼がチーフとして上奏したワインは「Bin311 タンバランバ シャルドネ」の一製品だけであり、開発者としての能力に疑問が持たれたが、今回約2年ぶりにペンフォールドの製品群を試飲して驚かされた。白ワインを中心に、多くのワインのスタイルが全くこれまでのものと異なっていたのだ。

カリフォルニアの白ワインがこの数年、従来の樽香が強く濃厚で甘いスタイルから、素直に葡萄の果実味を表現したエレガントなものへと変身しているのはご存知の通り。本家ブルゴーニュでも過度の新樽香を強調したワインは姿を消し、豊かな果実感を生かしたワインへと変貌しつつある。今回試飲をして感じたのは、こうした世界的なスタイルの変化をペンフォールド(ピーター ゲーゴ)が受け入れ、Binナンバーのスタイルは残しつつも、よりエレガントなものへとワインのスタイルを変えつつあるのだ。こうした世界的な変化に対応し、新たな挑戦を挑んでいる若きピーター ゲーゴに期待と賞賛の拍手を送りたい。

クヌンガ ヒル シャルドネ2007

1stヴィンテージ:1991年、開発チーフ:ジョン デュヴァル

商品コード:VLPFB07

南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンド。非常に輝きのあるほどよい色を持ったワイン。フレッシュで、レモンなどの柑橘系の香りに、メロンや若い桃などの甘さを感じる風味を持っている。数ヶ月のフレンチ・オークの樽熟成に由来するヴァニラの風味も穏やかで心地よい。数年前までは、樽香がやや過剰で幾分重いタイプだったが、このワインでは装いを一新し、飲み飽きのしない味わいとなっている。カリテ/プリの高いワイン。



Bin51 イーデン ヴァレー リースリング2007

1stヴィンテージ:1999、開発チーフ:ジョン デュヴァル

商品コード:VLPFM07

イーデン ヴァレーの標高の高い地域で収穫されたリースリングから作られるシングル・リージョナル・ワイン。ライムなどのシトラス系果実と黄色いりんごなどのくっきりした酸味を特長としている。しかもリースリングに特有のペトリールの風味も持った、フレッシュ&フルーティな味わい。ペンフォールドの白のラインアップの中で、唯一樽熟成せず、ステンレス・タンクで発酵され、発酵の終わった直後に瓶詰めされている。



Bin311タンバランバ シャルドネ2006

1stヴィンテージ:2005、開発チーフ:ピーター ゲーゴ(写真)

商品コード:VLPFT06

南オーストラリアの州境、ニュー・サウス・ウェールズ州の標高が高く涼しいタンバランバ地区で収穫されたシャルドネから作られたシングル・リージョナル・ワイン。古い木樽で発酵させ、2~3年使用したフレンチ・オークの樽で8ヶ月間熟成させたもの。淡く輝きのある色を持ち、わずかに気泡が感じられる。シトラス系果実やカリンのジャムを思わせるフルーティさと酸味を特長とし、樽に由来するわずかなヴァニラ香が複雑なニュアンスを与えている。アカシアの蜂蜜を思わせる心地よい甘さとはっきりとしたミネラル感を持った、バランスのよいワインである。



リザーブBin05Aシャルドネ アデレード ヒルズ2005

1stヴィンテージ:1994、開発チーフ:ジョン デュヴァル

商品コード:VLPFQ05

南オーストラリアの州都、アデレードの東に位置するアデレード ヒルズのシャルドネによるシングル・リージョナル・ワイン。リザーブBinAシリーズは、収穫年ごとに05A、06AというようにBinナンバーが変更となっている。フレンチ・オークの樽で発酵、熟成(新樽85%)させたもの。このワインは非常に淡い色合いを持っており、柑橘系果実と洋梨のフレッシュで美しい酸味を持ち、白い花や蜂蜜、バターやプリオッシュなどの複雑なニュアンスを持っている。見事としか言いようのない出来栄。



「グランジ」の生みの親
マックス シューバート氏



Bin389 カベルネ/シラーズ2005
1stヴィンテージ:1960、
開発チーフ:マックス シューバート(写真)
商品コード:VLPFD05

南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドによるワイン。20~30%の新樽を含むアメリカン・オークのホッグスヘッド(一部グランジの前ヴィンテージに使われたものを含む)で18ヶ月間熟成させたもの。紫をおびた非常に濃いルビー色、ブラックベリーやカシスのジャムを思わせる濃厚な果実味の中にミントやリコリスの風味を持ち、凝縮感の高い熟したタンニンをたっぷり持っている。現在でも十分に楽しめるが、あと数年の時を待って楽しみたいワインである。「ペビー グランジ」とも称されるペンフォールド社のベスト・ヴァリュール・ワイン。



クヌンガ ヒル シラーズ/カベルネ2006
1stヴィンテージ:1976、開発チーフ:ドン ディッター
商品コード:VLPFA06

南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンド。シラーズ78%、カベルネ・ソーヴィニヨン22%から作られた若飲みスタイルのワイン。はっきりと紫をおびた濃いルビー色をしており、フレッシュなベリー系果実のアロマが高い中にもミントやユーカリのニュアンスを持ち、従来のこのワインにはないエレガントさを感じさせる。スパイシーでチョコレートのような濃厚さをもっており、さらに瓶熟させても美味しいが、いま飲んでも楽しめるワインに仕上がっている。



セント ヘンリー シラーズ2004
商品コード:VLPFF04

このワインはペンフォールド社のワインの中で、唯一、チーフ・ワインメーカーが作ったワインではない。1943年に同社は、マギル エステートの隣にあったアルダナ・ヴィンヤードを取得したが、その当時作られていたワインを、マックス シューバートのライバルともいえる、ジョン ダヴォレンが復刻したもの。1953年から1956年までは試作品として作られ、1957年ヴィンテージから販売に供されている。南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドのシラーズをステンレス・タンクなどで発酵させ、50年以上経った最低1460ml以上の古い大樽で18ヶ月間熟成させたもの。紫の濃いルビー色、カシス・リキュールのように凝縮した甘いほどの果実香を持ち、スパイシーでブラックチョコレートのような濃厚な味わいを持っている。ペンフォールド社の作るワインのなかでも特にエレガントで果実の凝縮感が詰まったワインで、同社の中にも愛好家が多い。

Bin28カリムナ シラーズ2005

1stヴィンテージ:1962、
開発チーフ:マックス シューバート
商品コード:VLPFC05

製品名称は同社のカリムナ ヴィンヤードに由来するが、1970年代からは南オーストラリア州のマルチ・リージョナル・ブレンドのシラーズで作られている。1~2年使用したアメリカン・オークの樽(ホッグスヘッド300ml)で15ヶ月間熟成したもの。ブラックベリーやブラックチェリーの濃厚な果実香とチョコレートの濃厚さを特長としたワイン。スパイシーでわずかにミントのニュアンスを持ちスモーキーで豊かなコクを特長としている。

マギル エステート シラーズ2004

1stヴィンテージ:1983、開発チーフ:ドン ディッター
商品コード:VLPFO04

ペンフォールド社発祥の地、マギル エステートのシラーズ100%で作られたシングル・ヴィンヤード・ワイン。セメント・タンクで発酵させたシラーズを1/3アメリカン・オーク、2/3フレンチ・オークの新樽で12~14ヶ月間、熟成させて作られたもの。完熟したブルーベリーやブラックベリーの果実香を持ち、非常に凝縮された味わいを持つが、単に濃厚だけではないエレガントで繊細なところもあり、ペンフォールドの傑作のひとつとなっている。



2008年10月 “オーストラリア ペンフォールド社のワイン”特集

製品コード	製品名	Vintage	色	容量	参考価格
VLPFB07	クヌンガ ヒル シャルドネ ペンフォ - ルド	2007	白	750ML	2,470
VLPFM07	リ - スリング BIN51イ - デンヴ'アレ - ペンフォ - ルド	2007	白	750ML	4,380
VLPFT06	B 3 1 1 タンバランバ シャルドネ ペンフォ - ルド	2006	白	750ML	6,300
VLPFQ05	リザ - ブ BIN05A シャルドネ アデレ - ドヒル ペンフォ - ルド	2005	白	750ML	11,600
VLPFD05	カベルネ シラ - ズ BIN389 ペンフォ - ルド	2005	赤	750ML	6,500
VLPFA06	クヌンガ ヒル シラ - ズ カベルネ ペンフォ - ルド	2006	赤	750ML	2,470
VLPFF04	セント ヘンリ - シラ - ズ ペンフォ - ルド	2004	赤	750ML	8,900
VLPFC05	カリムナ シラ - ズ BIN28 ペンフォ - ルド	2005	赤	750ML	3,990
VLPFO04	マギルエステ - ト シラ - ズ ペンフォ - ルド	2004	赤	750ML	14,200

* 参考価格はすべて税抜き価格です