

世界のワイン&スピリッツのビジネス専門誌ウォンズ

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

WANDS

02

FEBRUARY 2021

ウォンズ No.422

特集

ブルゴーニュ派こそ知っておきたい

今、注目すべき

ピノ・ノワールの銘醸地

2021 ビールの新たな挑戦

カリフォルニア
ウエスト・ソノマ・コースト

フリーマン・ヴィンヤード&ワイナリー

ソノマ沿岸部、 ピノ・ノワールのスイートスポット

飲む人を惹きつけて止まないピノ・ノワールを、カリフォルニアで造る。
フリーマン夫妻の想いを叶える理想郷は、ソノマ・コースト西部にあった。
急峻な丘陵、海風、冷たい霧。この環境でしか生まれない味わいがある。

text by Saori Kondo



ユーク・ヴィンヤード。レッドウッドの古木の深い森に抱かれ、悠久の時を生きるブドウ。
畑名はアキコ氏の甥の名前にちなむ。

先駆的だった ピノ・ノワールづくりのビジョン

世界のピノ・ノワール愛好家垂涎のワインが覇を競うソノマ西部。ケン&アキコ・フリーマン夫妻が、この地にワイナリーを設立したのは2001年のこと。当時もてはやされていたのは果実味が凝縮したタイプで、他の生産者が極限までブドウの熟度を上げようとするなか、フリーマンは、既にその斜め上を行っていた。拠点となるワイナリーと自社畑を得たのは、グリーン・ヴァレー西端。ピノ・ノワールの一等地として認識されていた比較的温暖なロシアン・リヴァー・ヴァレーのなかでは、最も冷涼なスポットだ。アキコ氏は、ピノ・ノワールの名手として知られるエド・カーツマン氏をコンサ

ルトantに迎え、バランスと洗練を追求した。今日では多くのピノ・ノワール愛好家が好むスタイルだが、当時としては主流ではなかった。

志を同じくする 地域の仲間たちと歩む道

そして今、フリーマンには、生産効率の低さや厳しい自然環境におけるリスクを背負ってでも、この産地ならではの複雑な表情に富むワインに賭け、身を焦がす同志がいる。ウエスト・ソノマ・コースト・ヴィンテナーズのメンバーワイナリー達だ。

生産者が産地の特徴を明確に説明し、消費者に識別しやすくするために設けられたAVAなのに、彼らの産地ではそれ

が機能していない。ソノマ・コーストの西側、真の沿岸部にある生産者らが立ち上がり、新AVA申請の活動を続けて来た。

結成は2011年。フリーマンは結成メンバー6ワイナリーのうちのひとつであり、ケン氏は2014年に会長を務めている。

1年間の任期中、彼はウエスト・オブ・ウエスト・ワイン・フェスティバルを大



朝霧のグローリア・エステート。日照は、日々のロシアン・リヴァー・ヴァレーの霧の干満によって適度に緩和される。



太平洋を流れる寒流の波が岩に砕ける、冬のソノマ・コースト沿岸部。湿潤な空気感が伝わってくる。

大きく発展させた。それまではワイナリーの西側にある小さな町オクシデンタルで開催されていた、このテイスティング・イベントを、ニューヨーク、シカゴ、テキサスなどの大都市でも展開。大幅な認知度アップに尽力した。

現在、協会のメンバーは25ワイナリー。自社畑、あるいは自身で農作業しているリース畑が申請中のAVA内にあれば入会資格がある。フリーマンは、ベイ、オクシデンタル、ジョセフ・フェルプス、リトライ、ハーシュと並び、このAVA内にワイナリーと自社畑との両方を持つ数少ないメンバーのひとつ。品質には一家言を持ち、己の信念を貫く職人気質の顔ぶれが目立つ。彼らの足並みを揃えて同じ方向に向かわせるのは骨の折れることだ。それでも、AVA認定の暁には揃って遠征し、日本でもイベント開催したいと胸を膨らませている。

ピノ・ノワールづくりの 双壁をなす畑、 ユーキとグロリアに身を捧げる

エド氏がコンサルタントを続けてはいるものの、今では自社畑の栽培方法から契約農家の選定、醸造における各行程、ブレンドに至るまで、すべてをアキコ氏が監督している。この地への深い理解があるからこそ、成しうることだ。フリーマンの理想の具現化のためには、ふたつの秀逸な自社畑を持たせたことは、極めて重要なことだった。

2007年に植栽したユーキ・ヴィンヤードは、まさにウエスト・ソノマ・コースト特有のおいしいところをピンポイント

トで享受している。海から8km、畑を取り囲むレッドウッドの深い森が、鋭く吹き付ける風からほど良く守る。標高300mの畑は、ちょうどフォグラインの境目にある。下になれば冷たい霧の、上になれば日照という両方の恩恵を受ける。

例えば、かつてはアキコズ・キュヴェに入るような重要な契約畑だったアナポリスのキャンベル・ランチは高く険しい山の上であり、午後になると完全に霧の上に出て暖かい。収穫はロシアン・リヴァー・ヴァレーと同じくらいの早い時期に済ませねばならなかった。土地に惚れ込み、妥協することなく一から畑を作っていったから、当初から有機農法だ。

2005年に取得、翌年から植栽を始めたグロリア・エステートは夫妻が見つけた夢の土地。海から16km。夕霧と、ペタルマ・ギャップを通り抜けてロシアン・リヴァーに引き込まれる冷たい海風の干満がもたらす、微小気候がある。地勢的にも気候条件もウエスト・ソノマ・コーストに近いが、2つのAVAの良いところ取りだ。可能な限り有機農法とバイオダイナミック農法を採用している。

大都市東京の由緒ある家庭に生まれ育ち、自然豊かなソノマの地でブドウと向き合う今を生きる、という選択。アキコ氏の決意は並大抵のものではない。ただ、造るワインの名前は情熱だけでは得られ



ハリケーン「グロリア」がふたりを引き合わせて以来、共に胸に宿したピノ・ノワールへの情熱の灯は絶えることなく燃え続けている。

ない。彼女の天与の鋭利な味覚に加え、ワインを愛する祖父と父、そして香道を嗜む祖母の影響も、少なからず身体に沁みこんでいるに違いない。

仕上がったワインの優美さ、彼女の華のある容姿や立ち居振る舞いとは裏腹に、自身に厳しく日々のタスクをこなし、地道に改善を尽くす姿が根底にある。フリーマンの精緻な味わいは、ここから生まれる。ワインは人を映す。そして、飲み手の心に静かに浸透していく。

www.freemanwinery.com/
輸入元：ワイン・イン・スタイル
03-5413-8831 <http://www.wineinstyle.co.jp/>



ウエスト・ソノマ・コーストとグリーン・ヴァレーのワイン。ハーフボトルは日本未発売だが、昨今の試飲付きウエビナーで大活躍。地元のリゾート3つ星ホテルでは、レストランでの利用のみでなく、宿泊客の部屋需要も多い。