

# THE WALL STREET JOURNAL.

バリュー・ジャッジメント 価値判断：なぜ、良いカベルネをまともな価格で見つけるのは難しいのか？

イラスト：LEHEL KOVACS

筆者：レティ・ティーグ

2021年1月28日



2年前、私は1本20ドル以下の良質なピノ・ノワールを探すコラムを書きました。それは簡単ではありませんでした。ピノ・ノワールは悪名高い気まぐれな品種で、ブドウの生育には適正な条件が必要、しかもワイン自体はより難しく、造るのにお金がかかる品種です。カベルネ・ソーヴィニオンは、比較するとはるかに栽培は簡単で皮が硬いブドウです。それにも関わらず、レポートを書いてわかったことは良質でリーズナブルな価格のカベルネを見つけるのは、ピノ・ノワールと同じように、いえ、もしかしたらもっと難しいと言う事でした。

フランスのボルドーが原産のカベルネ・ソーヴィニオンは、世界で最も人気があり、最も多く栽培されているブドウの一つです。ワインメーカーが自分たちの名声を挙げたい、あるいは大金を稼ぎたいと考えている場所ならどこでも栽培されており、高貴なワインと粗悪なワインの両方を生み出しています。前者は、素晴らしい土地で丁寧に手入れされた畑で栽培されたブドウから造られ、高価なフレンチオークで発酵・熟成されます。後者は、収穫量の多い畑で機械収穫されたブドウを、オークのチップかそれ以下のもので発酵させます。

例えば、メガパープルは、市販のブランドのメーカーがワインの色を濃く見せるために使用している添加物の一つです。未熟なブドウにある、緑や草の香りを隠すのに役立ちます。しかし、私が興味を持ったのは、オークのチップと砂糖を混ぜ合わせて造られたワインではなく、過剰なオークで覆い隠したりせず生理学的な成熟度にまで成長したブドウから造られたワインでした。それにより、現在の市場で最も人気のあるカベルネブレンドの大半を排除する事となりました。

<カベルネ・ソーヴィニヨンのブドウは、高尚なワインとお粗末なワインの両方を生み出します。>

私は1本20ドルの上限価格で検索を始めましたが、数が少ないことが判明したため、すぐに25ドルに値上げしました。カリフォルニア州、ワシントン州、オーストラリア、アルゼンチン、チリ、そして南アフリカからも1本、合計17本を購入しました。悲しいことに、今回たった1本あったステレンボッシュの2017 スターク・コンデ・カベルネ・ソーヴィニヨン（17ドル）は、南アフリカのカベルネの研究をさらに進める上での意欲をそくものとなりました。

チリの4つのカベルネはさらにながかりさせられました。私はチリのカベルネがかなり良かった頃を覚えています。少なくとも私が購入したワインほど攻撃的ではなく草原や雑草のようなものではありませんでした。2017年ラポストール キュヴェアレクサンドル カベルネ・ソーヴィニヨン（20ドル）は、タバコとティルの香りの重ね塗りでしたし、2017年ロス・ヴァスコス・グランデ・リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン（12ドル）と2016モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン（19ドル）も同じように茎のようなグリーンなフレーバーでした。

私はカリフォルニアのいくつかの非常に良いワインを見つけました。その中には、魅力的な赤と濃い果実味が特徴的で、ややタンニンの多い2017年セント・フランシス・ソノマ・カウンティ（20ドル）や、柔らかいタンニンとカカオと赤い果実の香りを持つ2017年ルイ・マルティニ・ソノマ・カウンティ（20ドル）がありました。さらに嬉しいことに非常に印象に残る5つのカベルネ（カリフォルニア3本、オーストラリア2本）を見つけることが出来ました。

これらのワインは、真の品種の個性を持ち、生き生きとした酸味とオークの影響を受けない果実味を持っていました。しかもアルコール度数も低いのです。2017年のAerena Red Hills Lake County Cabernet Sauvignon（\$25）は、生き生きとした力強いワインでした。バランスのとれた14.5%のアルコール度数は強すぎには感じられず、それはおそらくスーパースター、ワインコンサルタント・カベルネの達人、アーロン・ポットによって造られているからでしょう。

ポットは、ナパの顧客のために1本215ドルもするカベルネを生み出しています。なぜ彼が誰もが手の届くワインを造ることになったのでしょうか？ポットによるとレイク・カウンティのレッド・ヒルズ・ヴィンヤードを見てこのワインを造ることにしたそうです。“私は2014年のクリスマスに、黒曜石が点在する非常に鉄分が豊富な土壌を目にして、感激したんだ”と振り返っています。

ポットはナパのブラックバード・ヴィンヤーズのオーナーと提携してレイク・カウンティのプロジェクトを進めています。“これは私たちにとって楽しいプロジェクトです。そのカテゴリーで良いワインを造るのは本当に難しいのです。”と彼は言います。

もう一人、ナパを拠点に活躍する著名なワインメーカー、トニー・コルトリンは、私のお気に入りのワインの一つ、2018年オベロン・ナパ（20ドル）を造ってくれました。コルトリンは、故ロバート・モンダヴィ氏を筆頭に、多くの高価なワインを造ってきました。残念ながら、それらのワインは価格が高いため、多くの人が手にすることができないと彼は言います。

オベロンでは、より幅広い層に向けて手の届く価格帯となっています。ボブ・モンダヴィの言葉を借りれば、“家族や友人と一緒に楽しむ飲み物”を作ったのです。



ナパを拠点とするジョナサン・ペイは、彼と彼の亡き妻スーザンがテキストブックを 2004 年に設立するまでの数十年間、ワインビジネスに携わっていました。彼の素晴らしい 2018 年テキストブック・ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン (25 ドル) は、みずみずしく、生き生きとした赤で、果実味が豊かでした。様々な地元のコネクションから“契約して購入したブドウもあれば 握手を交わしただけで購入したブドウもあります”と彼は語っています。

このワインの軽やかな特徴と比較的低いアルコール度数 (14%以下) に注目すると、ペイが教えてくれたのは、“私は 栽培農家に、ブドウに日陰を与え、多めに葉を残すように頼むようにしています。そして周りの生産者よりも早く収穫するのです。”という事でした。

西オーストラリアのワインメーカー達によると、マーガレット・リバー地域の冷涼な気候が、私のお気に入りの他の 2 つのカベルネのアルコール度数を抑えるのに役立ったと話しています。2018 年のリングボルト・マーガレット・リバー (17 ドル) と 2017 年のヴァス・フェリックス・マーガレット・リバー・フィリウス・カベルネ・ソーヴィニヨン (20 ドル) のアルコール度数はそれぞれ 14%と 14.1%です。

リングボルトのワインメーカーであるヘザー・フレイザーは、ワインにはほとんど手を加えず酸味とタンニンのストラクチャーを残していると述べています。また、彼女は新樽をほとんど使用せず (2018 年ヴィンテージは 6%)。その結果、リングボルト・カベルネはジューシーでフレッシュで濃い果実味に溢れています。

2017 年のヴァス・フェリックス・フィリウスは、もう少し控えめで、より骨格があり、タンニンもありますが、同じように良い出来です。“私たちは、きつい新樽でカベルネの果実味の純粋さが損なわれないようにしています。熟成期間は 12 ~ 15 ヶ月。”ヴァス・フェリックスのワインメーカー、ヴァージニア・ウィルコックは次のように述べています。“私たちのカベルネはすべて有機栽培されワイン造りには最小限の介入をしています。”

マーガレット・リバーの条件は明らかにカベルネに適しており、ブドウの生産コストが低いことから、リーズナブルな価格の良いワインが造られています。マーガレット・リバーの条件は明らかにカベルネに適しており、生産コストが低いため、良いワインをリーズナブルな価格で販売することができます。アメリカ市場にもっとマーガレット・リバー・カベルネがあれば、私の検索は簡単だったかもしれませんが、アメリカ国内ではまだかなり希少です。2018 年リングボルト・カベルネのアメリカへの輸入量はわずか 1,000 ケース。フレイザー氏は“アメリカが私たちにとって成長市場であることを願っています。”と語っています。

17 本のカベルネを試飲したが、そのうちまた飲みたいと思うワインは 5、6 本だけでした。カベルネは世界最高のブドウかもしれませんが、必ずしもそのように扱われる必要はないかもしれません。



## TEXTBOOK CABERNET SAUVIGNON 2018 ウォール・ストリート・ジャーナル紙 No1

なぜ適正な価格の良質なカベルネを探すのは難しいのか? - Lettie Teague, Jan 28, 2021

果実...みずみずしく生き生きとしたこの赤は、ナパ・ヴァレーで生まれました。収穫を早めに行い樹葉を増やしたことで、ワインにしなやかな個性と低めのアルコールを与えています。

- ナパ・ヴァレー産
- 手摘みで選ばれた 15 区画のブドウ畑
- エレガントで濃い赤色の果実とスパイス
- 非常に多才で活気を感じる

“ブドウにより多くの日陰を造るよう栽培農家に  
お願いし、そして私は早めに収穫するのです。”

- ジョナサン・ペイ (創設者)  
バランスのとれたワイン造り

THE WALL STREET JOURNAL. TEXTBOOK  
NAPA VALLEY