

ウィリアム フェーヴル チリ



訪問して分かった誰も知らないチリ

まるでフランスワインの様な味わいで、他のチリの大手ワイナリーとは一線を画すウィリアム フェーヴル チリ。その秘訣はいったい何なのか!?ご報告させていただきます。

シャブリのグラン クリュ以上に魅力的な土地

ウィリアム フェーヴル チリは、かつてシャブリのグラン クリュの畑を最も多く所有していたウィリアム フェーヴルと、アーモンドやクルミを生産し、広大な土地を所有しているピノ家が共同で設立(初リリースは 1998 年)しました。

フェーヴルはシャブ리를手放した後、新天地を求めて5年に渡り世界中のワイン産地を回りましたが、最終的にピノ家が所有する土地に魅せられたそうです。フェーヴルは土地を売ってくれるように何度もピノ家を訪問したそうなのですが、ピノ家は土地を手放すことはしたくなかったため、一緒にワイン造りをする事になりました。

フェーヴルは、各土壌や立地の適切な品種を見極めて、フランスから持ってきた苗を93年から植え初め、醸造設備の全てをフランスから調達しました。フェーヴルの葡萄栽培や醸造方法は、フェーヴルの指導のもと徐々にピノ家に引き継がれていきました。

ちなみに、現在83歳のフェーヴル氏ですが、50年前に出会った女性と再会したことがきっかけで、お付き合いが始まり、幸せいっぱいな人生を満喫しています。

ピノ家とスタッフの情熱に溢れたエネルギー



5年前からウィリアム フェーヴル チリに加わった息子ゴンザーロは、地質や気候、葡萄の栽培、醸造に至る全てに詳しく、ワイン造りに魅せられ熱く燃えています。その知識や運営力は、彼のワインの関わりが僅か5年間で確立したとは思えないほど専門性に長けています。

このワイナリーにかかわるスタッフ全員からは、何よりも強い情熱に溢れたエネルギーが感じられます。ワイナリーの暖かいアットホームな雰囲気は、彼らの「ワイン造りの喜び」からかもし出されていることは間違いありません。



ピノ家は、2,500haもの広大な土地を所有しています。その中から、選りすぐりの場所を畑にしています。決して大きなワイナリーではありませんし、その場所というのが誰もいないような山奥なものですから、簡単に畑を増やすことはできません。それでも、「あの山には平らな場所があるから葡萄を植えてみたい」「この川からなら灌漑用の水が引ける」と、やりたいと思っていることの話は尽きる事がありませんでした。

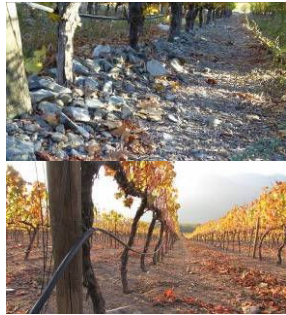
専門家の土壌分析を活用し、土地の力を最大限引き出す



収穫は全て手摘みで、土壌や熟成具合を見て区画ごとに行います。土壌によって熟成具合が異なるため、収穫は3回に分けて行われます。土壌は、地質調査の専門家であるピーター パーラーに依頼して行なっています。左の図は、畑の土壌を色分けした地図を用いて説明している様子です。「収穫は土壌別に行うため、3回に分けて行います。手間はその分かかりますが、それが品質に繋がっているのです。」また、「葡萄の状態は、分析して値も採っているけれど、実際に食べてみて、種の色と味わいで判断しています。きちんと熟したものは、種の色が緑色から茶色に変わります。」ただし、「大切なのは選別を熱心に行うことではなくて、良い葡萄を収穫できるように育てることと、収穫の時期を正しく判断すること」と話していました。

ウィリアム フェーヴル チリの個性はここから生まれる –サン ホワン ピルケ–

サン ホワン ピルケの畑は、以前は川底だったため砂と石ばかりの土壌です。また、山にも近いため、山から転がってくる石の影響も受けており、山と川の両方の影響を受けています。海からの暖かい風（Raco と呼んでいる）が吹き抜けるため、霜の害はありません。「世界で最高の畑といわれているのは、山にある畑か、川に面した畑です。でも、ここには両方があります！そして、気温が低いため、葡萄はゆっくりと熟成します。カベルネ ソービニヨンのタンニンはエレガントで、花や赤い小さなフルーツを思わせる味わいが出ます。」



収穫は 3 つの畑の内、もっとも遅くなります。素晴らしい土壌、それを吸収するのに十分な熟成期間となる気候、なんとも恵まれた畑です。この畑では、シャルドネ、カベルネ ソービニヨン、ピノ ノワールを栽培しています。サン ホワン ピルケの畑は、場所によって土壌が異なり、左の写真のように石がほとんどない部分と、ごつごつした山の石が目立つ部分があります。石の多い部分は、よりミネラル感の感じられる味わいになるそうです。石がほとんどない部分のシャルドネは Chardonnay Reserve (現在取り扱いなし) に用い、石の多い部分から収穫された葡萄は W-17 Chardonnay Grand Cuvée に用いられます。

シャルドネ グラン キュヴェ

W-17 2008 Chardonnay Gran Cuvée

¥2,205(本体価格¥2,100)

《白》【辛口】等級:D.O.バレ デル マイポ 葡萄品種:シャルドネ

シャブリでもそうですが、ミネラル分がありエレガントなシャルドネを目指すため、マロラクティック発酵はしていません。10%を新樽で熟成させます。ワイン メーカーのフィリップ ウリベは、「新樽によるトーストのフレーバーと、私達のシャルドネの畑から感じられるピュアな風味が合わさっていただけばなりません」と語っていました。

ピノ ノワール グラン キュベ

W-18 2008 Pinot Noir Gran Cuvée

¥2,310(本体価格¥2,200)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.バレ デル マイポ 葡萄品種:ピノ ノワール

葡萄樹のクローンは、100%ブルゴーニュからのものです。グラン キュヴェを造るために、葡萄は厳しく選別されます。ステンレスタンクで発酵後、フランス産の 3 年樽に入れ、マロラクティック発酵します。ここで 3 年樽を使うのは、ピノ ノワールの繊細な果実味と個性を、過度な樽の風味で隠してしまわないようにするためです。6~8 ヶ月間熟成させた後、瓶詰めします。ピノ ノワールのフレッシュさとフルーティなアロマとの素晴らしいコンビネーションの並外れた手本です。そして繊細な樽の香りがあります。良質な果実味と複雑さの調和の結果です。色はチェリーレッドで、強く、上品で複雑なノーズ。最初の印象は、サクランボのジャムにミントが組み合わさっています。

カベルネ ソービニヨン グラン キュベ

W-22 2007 Cabernet Sauvignon Gran Cuvée

¥2,415(本体価格¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.バレ デル マイポ 葡萄品種:カベルネ ソービニヨン

マロラクティック発酵の後、複雑さを得るために、12 ヶ月間、異なった樽製造業者からの信頼のおけるフランスのオーク樽で熟成させます。出荷前に、6 ヶ月間瓶で熟成させます。少し紫がかった深いルビー色の中に、赤いベリー類のエレガントなブーケがあり、ほのかな調和のとれた木の香り、バニラ、スモーク、タバコ、ブラックベリージャム、カシス、皮の風味があります。口当たりは、良い構成があり、フルボディで力強く、柔らかで絹のようなタンニンが、瓶の中でさらなる熟成を必要としています。後口はとて長く感じられます。



品質重視で樽は全てフランス産

樽は全てフランスから輸入しています。フランス産の樽の方が、アメリカ産の樽よりも高いそうです(フランス産の価格を 100 とすると、アメリカ産は 60 程度)。アメリカ産の樽を使わないのは、フランス産の方がエレガントな味わいになり、品質が高いと考えているためです。「アメリカ産の樽を使った良いワインもあるけれど、私たちはフランス産の樽を使った味のスタイルで良いワインを造りたいのです。」樽は 600~700 樽所有しており、年に 100~140 樽を購入しています。「私たちのワイナリーは立派なゲストハウスや門のない質素な作りだけれど、ワイナリーの外観に投資するよりも、同じ額を樽の購入に当てるべきと考えています。」とビクトール ピノ。

ピノ家しか持ち得ない畑と、 スタッフ全員の情熱が品質の秘訣

2,500ha もの広大な土地を所有

「そこには山も川も色々な気候も土壌も全てがあります。」

つまり、潜在的に優れた畑を持っているようなもの！
・ピノ家は、その中から選りすぐった場所を畑にできる。
・ピノ家の土地なので、他の生産者は畑を作れない。



「ワイン造りはとても厳しい世界です。他の生産者よりも、少しでも良いものを造っていかねばなりません。品質は組み立ててできるものではなく、日々積み上げていくものだと思います」

ラ ミシオン シャルドネ

W-16 2009 La Misión Chardonnay

¥1,365(本体価格¥1,300)

《白》【辛口】等級:D.O.パレ デル マイポ 葡萄品種:シャルドネ

透明感ある黄金色で、とてもフルーティ、洋梨や柑橘類の際立った香りがあります。グレープフルーツなどの柑橘系のシャープな酸味が感じられます。また燻した感じがあり、これはウィリアム フェーヴル チリのシャルドネに大変特徴的なことです。

ラ ミシオン カベルネ ソービニオン

W-35 2009 La Misión Cabernet Sauvignon

¥1,155(本体価格¥1,100)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ 葡萄品種:カベルネ ソービニオン(85%)、カベルネ フラン(15%)

最終ブレンドの一部を、フランス産のオーク樽で4ヶ月間熟成します。深いチェリーを思わせる色合い。黒い果実(ブラックベリー、ブラックカラント、ビルベリー)の強烈なアロマ、花や葉の軽いヒントが表れています。タフィーやキャラメルの上質なノートも感じられます。丸くバランスのとれた味わい、絹のようなタンニン、木やブラックベリーのアロマが特徴です。

ラ ミシオン ピノ ノワール レセルバ

W-34 2008 La Misión Pinot Noir Reserva

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ 葡萄品種:ピノ ノワール

熟成は特別なブルゴーニュ樽で4ヶ月行ないます。色は美しいルビー。チェリーやイチゴの典型的な香りの奥にかすかなミネラルのノートが感じられ、ややスパイシーなフィニッシュです。口に含むとアタックは繊細、軽めだが十分なタンニンのストラクチャー、さわやかな酸と持続性のあるアロマが感じられます。エレガントで洗練されたワインです。

ラ ミシオン メルロ レセルバ

W-19 2007 La Misión Merlot Reserva

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ 葡萄品種:メルロ

熟成はフレンチ オークの樽で8ヶ月間行ないます。美しいチェリー色で、すみれ、甘酸っぱいチェリーとラズベリーのフルーティな良い香りが特徴で、軽く洗練された樽の香りもあります。口当たりはフレッシュで果実味豊かな酸味があり、ビターチョコレートのようなスモーキーな香りとしパイシーさが程よいタンニンと混ざり合い、アフターには快い酸味としまりのある渋みが残ります。

ラ ミシオン カベルネ ソービニオン レセルバ

W-20 2008 La Misión Cabernet Sauvignon Reserva

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ 葡萄品種:カベルネ ソービニオン

熟成はフレンチ オークの樽で8ヶ月間行ないます。紫がかった深いルビー色で、黒いフルーツ類(ブラックベリー、ブラックカラント、ビルベリー)の強いアロマがあり、ほのかなスパイスと枯葉の良質な風味があります。丸くバランスのとれた口当たり、絹のようなタンニン、キャラメルとリコリスの香り特徴です。

アンティス

W-25 2005 ANTIS

¥5,040(本体価格¥4,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.パレ デル マイポ

葡萄品種:カベルネ ソービニオン(34%)、カベルネ フラン(33%)、カルムネール(33%)

「アンティス」、アンデスの先住民族アイマラ族の人達は朝日に照らされたアンデス山脈の美しい姿をこう呼びます(ラベルにも金色と銀色で描かれています)。マロラクティック醗酵の後、ワインは14ヶ月間新樽(フランス産バリック)で熟成させます。深い紫色、ブルーベリーやブラックベリー、チョコレート、タバコ、トフィーの印象深い香りがあります。グラスに注いで少し待つと、さらに素晴らしいアロマが広がります。力強く濃縮したボディがあり、口当たりは柔らかく絹のようです。余韻は壮大です。まさに最高の体験です。'05年が、「デカンター2008.05」で、チリワインに詳しいビヴァリー ブラニング MWによる「ブラニング ピック オブ チリズ テロワール ワインズ」で4星。

