

活躍が目覚ましい日本人醸造家

カリフォルニアのワイン王と呼ばれた長澤鼎が、その礎を築いてから145年。
今、この地で活躍する日本人醸造家の新たな動きを追った。

取材・文 近藤さをり



標高300mのユーキ・ヴィンヤード。ちょうど霧が被るか被らないかギリギリの場所。太平洋からの冷たい霧の影響も受けつつ、フォグラインの上の恩恵も受ける。

アキコ・フリーマン

Freeman Vineyard & Winery

ピノ・ノワール追求の情熱が昇華 土地への思いに

アキコ・フリーマン氏が夫のケン氏と共に、ソノマのグリーン・ヴァレーにフリーマン・ヴィンヤード&ワイナリーを設立したのは19年前のこと。理想のピノ・ノワールの栽培地を求めて300以上の候補地を巡り、ようやく辿り着い

た。ロシアン・リヴァー・ヴァレーの西端、このAVA内では最も涼しい標高約120mの丘陵地。太平洋から16km、海からの涼風が起伏の多い急峻な丘を吹き抜け、冷たい霧が谷を包み、大地を潤す。土地の所有者だった女性の名が、奇しくもケン氏と出会うきっかけになった台風と同名の「グロリア」だったことから、畑にこの名を付けた。

6年後、さらなる夢の実現のため、太平洋から8km、グロリアより海に近い場

所に土地を取得。強い海風が吹きつける過酷な環境だが、畑を囲むレッドウッドの深い森がブドウを守る。天高く緩やかに伸びる古木の森に抱かれ、悠久の時を生きるブドウ。そして勇気という言葉にも繋がる「ユーキ」と名付けた。アキコ氏の名前だ。

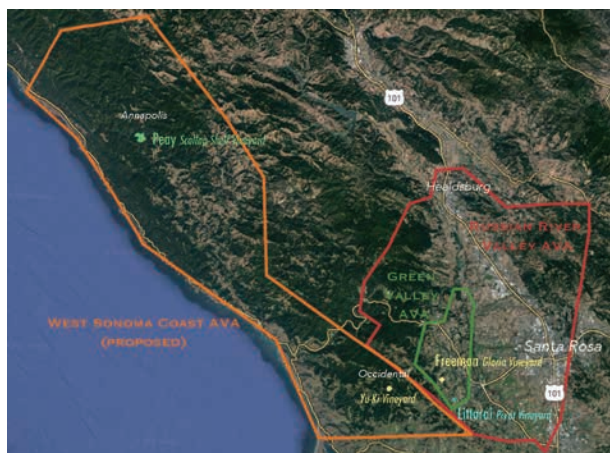
いずれの畑も気候

と地勢もたらす適度なストレスが、複雑で凝縮感のあるピノ・ノワールの味わいを実現している。厳しい自然条件と急斜面での手間暇掛かる作業、それに収量の低さという対価を惜しみなく払い、この土地への愛情を注ぎ込んできた。

新AVAウエスト・ソノマ・コースト 誕生に向けて

ユーキ・ヴィンヤードが位置するソノマ・コーストの沿岸エリアには、極限の環境におけるブドウ栽培に挑み、これを克服した者だけが得られる恩恵がある。そのピュアで洗練された精緻な味わいは、既に世界の認めるところ。だが、ソノマ・コーストはソノマ・カウンティで最も広大なAVAで、海から50km離れた内陸部にまで及ぶ。冷涼で険しい沿岸部ではブドウの平均収量が5t/haのところ、温暖で平地が多く機械作業も可能な内陸部では12.5～15t/ha。当然、味わいにも差が出る。果たしてこれを同じAVAで括って良いものか……。

2016年にアキコ氏は、同地域の生産者と共に新AVA認定への活動に乗り出



オレンジ色の枠内が申請中のウエスト・ソノマ・コーストAVA。ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA（赤枠）内の西端に、ワイナリーが位置するサブAVAのグリーン・ヴァレー（緑枠）がある。ユーキ・エステイトとグロリア・エステイトの距離は6.4km。

す。フリーマンの他、ペイ、リトライ、レッド・カー、ジョゼフ・フェルプス、フェイラの計6ワイナリーで結成したウエスト・ソノマ・コースト・ヴィンテナーズは、その動きを徐々に広げ、現在25ワイナリーが同志として活動している。

ウエスト・ソノマ・コーストとして申請しているのは、海岸線と平行に走る、急峻で険しい海岸山脈の稜線に特徴づけられる5万7403haの土地。フリーマンのあるグリーン・ヴァレー AVAは、これより内陸のロシアン・リヴァー・ヴァレー AVAの中にあるが、地勢的にも気候条件もウエスト・ソノマ・コーストに近い。だが、近年の法改定により境界線を跨ぐ形で新たなAVAを既存AVAに重ねて置くことはできなくなった^{*1}。今はこの新規定に従う形で申請し、認定後に取り込みに行く活動を始めたい考えた。認定されれば2017年に生まれたペタルマ・ギャップに次ぎ、ソノマで19番目のAVAとなる。

海からの恩恵を受けた味わいは、サーモンにも和牛にも

フリーマンの畑から生まれるワインは、清涼な海風に磨かれ、冷たい朝霧に育まれたブドウならではのうま味を湛えている。4月のウェビナー^{*2}では、鮭の漁師の経歴を持つイレイン・チューカン・ブラウン氏と3つのピノ・ノワールを共に味わい、ペアリングの話に花が咲いた。

ユーキ・エステイト・ピノ・ノワール・ソノマ・コースト2016

「潮の香り、ほうじ茶、昆布出汁のニュアンスを持ち、醤油系の料理に」(A = アキコ氏のコメント。以下同)。「軽く火を通したサーモンに醤油を垂らして」(E = イレイン氏のコメント。以下同)。

グロリア・エステイト・ピノ・ノワール・ロシアン・リヴァー・ヴァレー2016

「赤い果実、オレンジの皮を剥いた時に拡がる香り。サーモンに黒オリーブのタブナードを載せて」(A)。「ユーキより果実味があり、セイヴァリー。様々な魚介類といける」(E)。

アキコズ・キュヴェ・ピノ・ノワール・ソノマ・



都内和食店でテイastingセミナーを開催した際のアキコ・フリーマン氏。「グロリア・エステイト」と「ユーキ・エステイト」のピノ・ノワールには合鴨コースや鰻を、「アキコズ・キュヴェ」には飛騨牛花山椒佃煮を合わせた。

コースト2016

「しっかりした酸が脂を切るので、和牛ステーキ、ラムチョップ、チョコレートケーキにも」(A)。「骨格はユーキからのもの。赤い果実や出汁のうま味もある。和牛の薄切り刺身に」(E)。

しなやかな強い心 地域への還元

新型コロナウイルスの蔓延下、ワイン産業は必須ビジネスと認められたものの、テイastingルームの営業は不可。サービスに携わる多くの者が職を失ったと言う。ワイナリーもレストランからの注文が止まり苦しい中、従業員を守らねばならない。こんな状況でも、アキコ氏は地元への支援を忘れなかった。メーリングリストのメンバーを対象にライブラリーワインの販売を打ち、売上金の一部をソノマ・ファミリー・ミールに寄付。食べ物に困っている家

に無償で食事を支給する団体だ。ワイナリーからの寄付が食材調達資金と調理人の給料になる。善意の循環だ。

2018年が豊作だった上に、経済の見通しが立たず、今年収穫分の売り先に困っているブドウ農家も少なくない。「これからブランドを立ち上げる人と、売り先を探している人のマッチングが上手く行けばいいのに」と、アキコ氏は隣人らの幸せを願っている。



6月中旬に全面的にワイナリー再開が許可されるまで、段階的に営業条件が緩和された。1日3組限定で試飲客を受け入れていた6月上旬は、予約電話が鳴り続けたと言う。

*1 境界線を跨ぐことなく、一方の全地域が完全にどちらかに入るのとは。

*2 P28参照。