

Dutton Goldfield

ダットン・ゴールドフィールド 

ソノマ最有力栽培家ダットン・ランチと敏腕醸造家がロシアン・リヴァー・ヴァレーで最高のワインを造りだす。カリフォルニアで最も偉大な生産者のひとり。



カリフォルニア州北部のノース・コーストに位置するソノマのロシアン・リヴァー・ヴァレーの西側地区は、卓越したシャルドネやピノ・ノワールの世界的な生産地として知られる。海岸線に近い海からの冷たい霧が一定の割合でかかり、カリフォルニアならではの日照の豊富さと涼やかな気候の恩恵を受け、しっかりとした酸を残しながらブドウが完熟する。特に、中でも独立したアペラシオンに認定されているグリーン・ヴァレーは、ペタルマ・ギャップと呼ばれる海岸沿いに並ぶ山脈の途切れ目から霧が流れ込む最初の場所にあるため一層冷涼な気候となり、果実の豊かさの中にも緊張感を保持したシャルドネやピノ・ノワールの産地として注目を集めている。

しかし、この地は最初から世界的なワイン生産地として認められていたわけではない。1960年代、ナパのワイン産業が活発になる一方で、ロシアン・リヴァー・ヴァレーの西側地区は高品質のワインを生産するには涼しすぎるとして、大量生産のスパークリングワイン用のブドウやリンゴなどの果樹が主に栽培されていた。この不遇の状況を変えたのは19世紀から果樹栽培を営んできたダットン家だ。この地のワインへのポテンシャルを予見した4代目のウォーレン・ダットンは、ダットン・ランチを設立して家業をブドウ栽培にシフトし、グリーン・ヴァレーに初めてシャルドネを植樹するなど、周囲の農家からの賛同が得られなくてもひたすら可能性を信じてブドウ栽培に取り組んだ。今やロシアン・リヴァー・ヴァレーを中心に約445haの畑を所有し、キスラーなど優良ワイナリー御用達のソノマの最有力栽培家となったダットン・ランチだが、この発展の一端を担ったのが息子のスティーヴ・ダットンと友人のダン・ゴールドフィールドである。

ダットン・ランチの現当主の一人であるスティーヴは幼い頃から家業を手伝い、32歳の時にはソノマ・カウンティから『年間最優秀若手醸造家』に選ばれた生粋のブドウ栽培家である。一方、ダンは1969年のブルゴーニュに感銘を受けてワインに人生を見出した科学者で、醸造家になるべくカリフォルニア大学デイヴィス校で学び、ロバート・モンダヴィで研修を積んだ。

2人はダンがブルゴーニュスタイルのシャルドネやピノ・ノワールで有名なラ・クレマで醸造責任者として働いていた時に知り合い、すぐに意気投合した。彼らはロシアン・リヴァー・ヴァレーで最も涼しい西側地区で最高のワインを造るという思いを分かち合い、ブドウ栽培にふさわしい場所を調査し、畑を拓き、そのキャラクターを研究するなど、実験的ともいえる活動を協力して行った。醸造家としての手腕を認められたダンがハートフォード・コート設立を任されて以降もそれは変わらず、1990年代に彼の下で醸造を補佐した若き醸造家たちも、冷涼なロシアン・リヴァー・ヴァレーでの偉大なワイン造りを広めていった。

1998年、自ら育てた最高品質のブドウを最上のワインへ醸すため、スティーヴとダンはダットン・ゴールドフィールドを設立した。畑はもちろん、彼らが開発したといっても過言ではないロシアン・リヴァー・ヴァレーの冷涼な西側地区がメインである。誰もがうらやむダットン・ランチが所有する区画から、贅沢にも彼らの理想に適した畑を選びすぎ、スティーヴが特別に目をかけてブドウを栽培する。「自然と高い酸が維持される地所であること」を条件に選ばれたシャルドネの畑は、カリフォルニアでは珍しく灌漑をしない畑である。灌漑しない畑の方がブドウは深く根をはるといふ。その中でも自然と収量が制限され、凝縮したブドウが得られるため、高樹齢の畑のブドウが好んで使われている。また、「美しくなければピノ・ノワールではない」という考えから、十分に果実が成熟するが、アルコール度数は14%を超えない畑がピノ・ノワールの選定基準だ。カリフォルニアでこの条件を満たす冷涼なエリアは限られており、彼らを選ぶピノ・ノワールの畑はシャルドネより海拔が高い斜面に位置することが多い。栽培と醸造の分業が確立しているアメリカにおいて、良い畑を確保することはワインの品質に直結する。優れた畑、熟練の栽培家、卓越した醸造家という難い組み合わせの見本といえるダットン・ゴールドフィールドは、世界のワイン産地の情報を網羅する『ワイン・レポート』2009年度版にて、スタッグス・リープやオー・ボン・クリマに先立ち、最も偉大な生産者の筆頭に選ばれている。



シャルドネ ダットン・ランチ

2016 Chardonnay Dutton Ranch

定番 希望小売価格 ¥6,000

- 産地: A.V.A. Russian River Valley
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: フレンチオークのバリック10ヶ月(新樽40%)
- 評価: WE92, WA90, WS90
- アルコール度数: 13.5%

果実の力強さとリッチさと偉大な酸のストラクチャーを備えた、クラシックなロシアン・リヴァー・ヴァレーのシャルドネを体現するため、グリーン・ヴァレーを中心に様々な区画のブドウをブレンド。熟したオレンジやアプリコット、ハーブ、バナナがほのかに香り涼しげな香り。透明感ある優しい果実に細かな酸が継ぎ目なく溶け込み、目の詰まった複雑な味わいを織りなす。余韻は長くクリーミー。



シャルドネ ダットン・ランチ ウォーカー・ヒル・ヴィンヤード

2016 Chardonnay Dutton Ranch Walker Hill Vineyard

限定 希望小売価格 ¥7,600

- 産地: A.V.A. Green Valley
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: フレンチオークのバリック17ヶ月(新樽50%)
- 評価: WE94, JS92
- アルコール度数: 14.1%

冷涼なグリーン・ヴァレーの中心にある樹齢30年以上の単一畑。基本的にワイナリーのテイスティングルームでのみ販売されるため、市場に出ることは少ない貴重なワイン。スモーキーなオークに縁どられたフルーティな香り。パイナップルや柑橘類を思わせる豊かな果実を支える美しい酸。フローラルでミネラリーなニュアンスが余韻に漂う。



シャルドネ ダットン・ランチ ルード・ヴィンヤード

2016 Chardonnay Dutton Ranch Rued Vineyard

限定 希望小売価格 ¥8,300

- 産地: A.V.A. Green Valley
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: フレンチオークのバリック17ヶ月(新樽50%)
- 評価: WE91, JS91, WS90
- アルコール度数: 13.8%

ロシアン・リヴァー・ヴァレーの中でも特に涼しいグリーン・ヴァレーにある東向き斜面の単一畑から造られる限定生産キュヴェ。1969年に植樹されたこのエリアで最も古いシャルドネの畑のひとつで、かつてキスラーにブドウが供給されていた。熟した黄桃や南国系果実、クローヴ、バナナ、ハチミツ、トーストなどニュアンスに富む複雑な香り。黄金色の外観そのままの濃厚な味わいだが、肉厚の果実を確固たる酸の背骨が支え、冷涼な気候を反映したしなやかさと見事なエレガンスも備える。



ピノ・ノワール ダットン・ランチ

2016 Pinot Noir Dutton Ranch

定番 希望小売価格 ¥6,900

- 産地: A.V.A. Russian River Valley
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック10ヶ月(新樽40%)
- 評価: WE92
- アルコール度数: 13.5%

冷涼なグリーン・ヴァレーの区画を中心に様々な畑のブドウをブレンドし、ロシアン・リヴァー・ヴァレーの理想のピノ・ノワールを表現。野生のベリー、チェリー、プラム、スマイルのフローラルな香り。黒系果実を思わせる味わいは非常にジューシーで密度が高く精緻な酸がみずみずしさを与える。細かなタンニンも備えたフィニッシュは非常に長い。肉厚な果実感と生き生きとしたキャラクターが完璧なバランスで共存している。