

Diamond Creek

ダイヤモンド クリーク

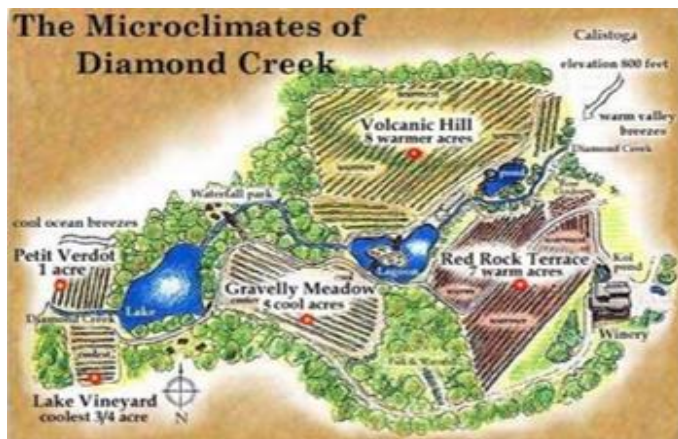
カルフォルニア・カベルネ・ソーヴィニヨンの最高峰



「ダイヤモンド・クリークは、カリフォルニアのカベルネ生産者トップ 10 はおろか、恐らくトップ 5 にも入るだろう。カリフォルニアワインが見せる個性豊かな魅力は、ダイヤモンド・クリーク抜きでは語れない。」と、ワイン・スペクテーター誌の副編集長ジェームス・ローブ氏に言わしめたカリフォルニア、ナパ・ヴァレーの溪谷地帯に広がるダイヤモンド・クリーク。そのワインは、現地ですえ手に入れることが困難と言われるカルトワインで、特定の年にしか作られないレイク・ヴィンヤードのワインは特に、オークションでは垂涎の的とされています。今やコレクターの存在により、その価格高騰のみが唯一惜しまれますが、どこまでも長く続くフィニッシュは、飲み手を陶酔させてくれます。

1968 年創業のダイヤモンド・クリークは、カリフォルニアで初めてカベルネ・ソーヴィニヨンだけの単一栽培を始めたワイナリーです。医薬品卸売業で 50 代にしてロサンゼルスで成功を収めた創業者のアル・ブラウンシュタイン氏は、1967 年に南カリフォルニアのナパ・ヴァレー、ダイヤモンド・マウンテン地区に 70 エーカーの土地を購入し、ボルドーの 2 つのブルミエ・クリュから購入したブドウの苗木を 1968 年にこの地に植樹しました。

土壌や日当たりの違いなどから、栽培区画を 3 か所に分け、地理的な特徴からそれぞれレッド・ロック・テラス(赤褐色の土壌を持つ北向きの畑)、グラヴェリー・メドー(砂利と砂土から成る平地の畑)、ヴォルカニック・ヒル(白色の火山灰から成る丘の中腹に位置する南向きの畑)と名付けました。1972 ヴィンテージから続くこの 3 つのキュヴェと、特に優れたヴィンテージにのみリリースされるレイク・ヴィンヤードの特別キュヴェで、ダイヤモンド・クリークはカリフォルニアワインの新たな歴史の 1 ページを築いてきたと言っても過言ではありません。



創業者アル・ブラウンシュタインは、当時のナパ・ヴァレーのトレンドの 10 年先を行き、他者に先駆けてマイクロクリマの個性に着目したカルト的なカベルネ・ソーヴィニヨンを生み出しました。毎年高価格ながらもすぐに売り切れとなってしまふカルトワインの中でも群を抜く人気は、ダイヤモンド・クリークの歴史的価値と品質の高さを証明しています。マイクロクリマの生み出すテロワールの違いを同一の品種で表現することでネゴシアンを嘲笑っていた 1970 年代当時を振り返り、アルの妻ブーツ・ブラウンシュタインは、亡き夫について次のように語りました。「アルほど前向きで樂觀的な人には会ったことがないわ。病気で手が震えるようになってからも、ピンピンして畑に出ていたの。分別をわきまえている人間は世界に従い、分別のない人間は世界を自分に従わせるといけれど、アルが成し遂げてきた業績は、正に分別のない人間の成せる業ね。」【写真:創業者アル・ブラウンシュタインと妻ブーツ・ブラウンシュタイン】



《マイクロクリマ:微気候》 西海岸から吹き付ける冷涼な海風がナパ・ヴァレー東部の温暖な気候と融合することで多様な微気候が生まれ、火山性、砂利質、赤色岩石といった土壌の違いから 3 つの栽培エリアに分かれています。ワインはカベルネ主体でメルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドを少量ブレンドしています。収穫には毎年 1 ヶ月程度の期間を要し、各々の畑のブドウが最も良い熟成具合に達した頃を見計らい 15~20 の区画に分けて収穫します。パレル・テイステイングでテロワールの特徴が顕著に反映された樽を選び抜き、マイクロクリマの個性を表現しています。

★ワイン・アドヴォケート #219 2015 年 6 月 29 日号より (著:ロバート・パーカー・Jr.) ダイヤモンド・クリーク・ヴィンヤードは、ナパ・ヴァレーで歴史的に重要な役割を担ってきたワイナリーの 1 つであり、象徴的なアイコン・ブランドだ。ダイヤモンド・マウンテン高地で砂利質の土壌から作るグラヴェリー・メドー、火山性土壌のレッド・ロック・テラス、鉄分を豊富に含んだ白色の火山性石灰華土壌から作るヴォルカニック・ヒル。テロワールの特性に基づいた 3 つのシングル・ヴィンヤード・ワインを他者に先駆けて作ってきたバイオニア的存在である。レッド・ロック・テラスが 7 エーカー、グラヴェリー・メドーは僅か 5 エーカー程の面積であるのに対し、ヴォルカニック・ヒルは畑面積 8 エーカーで最も区画面積が広く、実に興味深い。当初は全てカベルネ・ソーヴィニヨン 100%で作られていたと思われるが、2005 年からは一貫してカベルネ・ソーヴィニヨン 80%、メルロ 12%、カベルネ・フラン 4%、プティ・ヴェルド 3%、マルベック 1%の比率で統一されている。熟成は、フレンチオークの新樽を 100%使用。アルコールは一貫して 14.5%、最終的な pH の値は 3.72 度に達する。この数値は、成熟したボルドーワインの 2005 年、2009 年、2010 年を彷彿させる。このため、この 3 つの特徴あるテロワールから生み出される単一畑のワインがどのように成熟してゆくの、その進化の過程を辿ることは、飲み手にとって非常に興味深く、素晴らしい体験となることだろう。ダイヤモンド・クリークのワインは、酒齢 10 年にして未だに若々しい味わいを湛えているにも関わらず、そのテイステイングは非常に心躍るものであった。特に 1974 年、1975 年、1976 年、1978 年のダイヤモンド・クリークの味わいは、カベルネをベースとするワインの中では、ナパ・ヴァレーだけではなく、世界で最も素晴らしく偉大なワインであると言える。伝説に残るワインと言うに相応しい作り手の真の努力の結晶として、永遠に私の記憶の中に刻まれるワインである。

■2018 年ヴィンテージ情報■ ダイヤモンド・クリークの主任醸造家フィル・シュタインシュリバーにとって 28 回目の収穫となる 2018 年は、同氏によれば「まさに桁外れに品質の高いヴィンテージ」。春はかなり温暖で開花時期が長く、房の大きさの揃った均一で豊かな結実に繋がった。この年は非常に天候に恵まれた年で、収穫期間も長く、発酵もゆとりを持って行うことが出来たため、量・質ともに必要なだけの香味成分を抽出することが出来た。この年は、ルイ・ロデレール家がダイヤモンド・クリークの新オーナーとなって初めてのヴィンテージとなるが、前オーナーのブーツ・ブラウンシュタイン女史と創業者アル・ブラウンシュタインの魂は、ダイヤモンド・クリークの畑に植樹された全てのブドウの木、畑を耕す全てのスコップ、ダイヤモンド・クリークがリリースする全てのワインボトルに今も尚、そしてこれからも永遠に息づいている。《生産者提供情報より》

◆醸造手法◆ ブドウは丹念に選果し、4~5 日間低温で果皮浸漬させた後、7~9 日間ステンレスタンクで発酵させて圧搾。厳選されたフレンチオークの新樽で 21 ヶ月熟成させ、力強い緊張感とフィネス、深みのある風味豊かな味わいを兼ね備えたワインに仕上げます。新樽は、Tonnellerie Remond 社、Tonnellerie O 社、Nadalie 社、Boutes 社、Ana 社の樽を使用。

2018 Gravelly Meadow Cabernet Sauvignon

上代価格 ￥38,000(税別)

グラヴェリー メドー カベルネ ソーヴィニヨン

JANコード: 4543190703161

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 78.5%、メルロ 8.4%、マルベック 8%、プティ・ヴェルド 5.1% アルコール:14.5%前後
産地:カリフォルニア州ナパ・ヴァレー(ダイヤモンド・マウンテン AVA) 畑面積:2ha(レイク・ヴィンヤードの次に冷涼な微気候に恵まれた最も低収量の畑) 土壌:砂利と小石を多く含む水はけに優れた堆積土壌 醸造:新樽率 100%のフレンチオークで 21 ヶ月熟成

■生産者コメント■ グラヴェリー・メドーは、一般的にダイヤモンド・クリークのカベルネ・シリーズの中で一番最初にテイastingされるべきワインだ。黒鉛の香りがセージや深く煎じた紅茶の香りと共に香る。アタックからして実に感動的で、くっきりとした輪郭を持つエレガントなタンニンが口の中に感じられ、スグリの実やプラムの果皮、スパイス、ラヴェンダー、ミネラル、乾燥ハーブやナツメグ、カカオの風味が広がり、どこまでも続く余韻の長い後味を生む。

★パーカーポイント 97 点:深みのある紫がかったガーネット色。熟したブラックチェリー、ブラックラズベリー、カシスのアロマとレッドカラント、バラ、シナモンスティック、ガリグのニュアンスが溶け合い、グラスから軽やかに立ち昇る。ミディアム～フルボディの味わい。見事なフレッシュ感があり、口を満たす芳醇なブラックフルーツの果実味をきめ細やかなタンニンが絶妙なバランスで支え、優しく香り立つ花やミネラルを帯びた後味が長く続く。この香り豊かなワインには、2018 年の特徴がしっかりと反映されており、畑特有の繊細さが顕著に表れている。生産量:647 ケース <飲み頃:2023-2048 年 | 2021/4/1 掲載>



他誌評価:★ワインエンスージアスト 95 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点

2018 Red Rock Terrace Cabernet Sauvignon

上代価格 ￥38,000(税別)

レッド ロック テラス カベルネ ソーヴィニヨン

JANコード: 4543190703154

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 78%、メルロ 13%、マルベック 4.5%、プティ・ヴェルド 4.5% アルコール:14.5%前後
産地:カリフォルニア州ナパ・ヴァレー(ダイヤモンド・マウンテン AVA) 畑面積:2.8ha(暖かな微気候に恵まれた北向きの畑)
土壌:鉄分を多く含む赤褐色の土壌 醸造:新樽率 100%のフレンチオークで 21 ヶ月熟成

■生産者コメント■ レッド・ロック・テラスは、一般的にダイヤモンド・クリークのカベルネ・シリーズの中で二番目にテイastingされるべきワイン。ベルガモットや黒いベリー系果実、カフェ・ブリュロ(シナモン、クローブ、オレンジピールなどのスパイスを入れ、コニャックでフランベした珈琲)やグラハム・クラッカーの甘美なアロマがグラスの中から浮き立つように香る。口当たり滑らかで気品に満ちたアタックが感じられ、口内に染み渡るように広がる熟れたタンニンがブラックチェリーやルバーブのアロマと層を成す。アールグレイの紅茶や鉄、旨味のある乾燥ハーブの仄かな香りが溶け合い、余韻の長いリズミカルな後味を生む。

★パーカーポイント 98 点:深みのある紫がかったガーネット色。カシス、プラムのジャム、シダーチェスト、鉛筆の芯の香りと共にふわりと漂う黒トリュフ、湿った土、煙のない葉巻のニュアンスが一体となり、グラスから迸るように勢いよく香り立つ。ミディアム～フルボディの味わいで、溢れんばかりのブラックベリーの果実味と見事なフレッシュ感が口を満たす。繊細な風味が幾重にも重なり、親しみやすい丸みを帯びたタンニンのテクスチャーが感じられ、心地よい土の香りを纏った後味が長く続く。生産量:599 ケース

<飲み頃:2024-2048 年 | 2021/4/1 掲載>



他誌評価:★ワインエンスージアスト 96 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点

2018 Volcanic Hill Cabernet Sauvignon

上代価格 ￥38,000(税別)

ヴォルカニック ヒル カベルネ ソーヴィニヨン

JANコード: 4543190703147

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 76%、メルロ 12.5%、マルベック 8.7%、プティ・ヴェルド 2.8% アルコール:14.5%前後
産地:カリフォルニア州ナパ・ヴァレー(ダイヤモンド・マウンテン AVA) 畑面積:3.2ha(最も暖かい微気候を持つ丘の中腹の南向きの畑) 土壌:800 万年前のコンクティ山噴火で降り積もった灰色火山灰から成る 醸造:新樽率 100%のフレンチオークで 21 ヶ月熟成

■生産者コメント■ ヴォルカニック・ヒルは、一般的にダイヤモンド・クリークの 3 つのカベルネ・シリーズの中で最後にテイastingされるべきワインと言える。カシスやブラック・リコリス、ローリエの葉、熟れたブラックチェリーのアロマがグラスから浮き立つように香る。リッチでエレガントなタンニンと迷宮のような奥深い複雑味を持つブラックベリーの風味が飲み始めに感じられ、次第にプラムやカルダモン、エスプレッソ、香り豊かな大地のニュアンスが発展してゆく。酒齢の若いうちから魅惑的な味わいが楽しめるが、かなりの長期熟成ポテンシャルを備えている。

★パーカーポイント 98+:深みのある紫がかったガーネット色。ワイルドブルーベリー、チョコレートがけのチェリー、ボイセンベリーの鮮やかなアロマがサッサプラス、芳しい土、バニラの鞘、下草のニュアンスを纏い、ふわりと漂う砕いた石を思わせる香りとともに迸るように香り立つ。ミディアム～フルボディの味わいは、見事なビュアさと深みを備え、しっかりと粒状のタンニンが、仄かに土の香りを帯びた黒系果実味を支え、繊細なミネラル感を伴う長い後味を生む。生産量:791 ケース <飲み頃:2025-2050 年 | 2021/4/1 掲載>



他誌評価:★ワインエンスージアスト 96 点 ★ワイン・スペクテーター 89 点