



## DeLille Cellars Chaleur Blanc: 1995-2016

BY STEPHEN TANZER | JANUARY 07, 2020



DeLILLE CELLARS



ORCA  
INTERNATIONAL

## DeLille Cellars Chaleur Blanc: 1995-2016

BY STEPHEN TANZER | JANUARY 07, 2020

私はChaleur Blancを初ヴィンテージの1995年から毎年リリース直後にテイスティングを行っているが、初めの頃のヴィンテージはリリースしてしばらくは新樽の風味が強く、どちらかと言えば堅い印象で自分の好みではなかった。しかしながら2000年代初めのヴィンテージから受け入れられるようになった…というより、ワインが私の好みに合うようになったのかもしれない。自分でつけたスコアを見返してみたところ過去12年以上にわたって、このワインをWashington州でつくられた最高の白ワインとして評価していた。オーク樽を使ってつくられた最高のボルドーBordeaux白ワインに匹敵するSauvignon Blanc/Semillonブレンドといっても決して過言ではない。近年、生産量はかなり増えているが、品質を一切落とすことなく、Vinousの読者でも見つけることができる正にワールドクラスのWashington Wineである。そしてその価格は40ドル以下でこの一貫して傑出した品質に対してかなりお値打ちなワインである。



ウッдинビル ハリウッド ステーション レッドフック ブリュワリー デリール セラーズ  
WoodinvilleのHollywood Station地区にある元Redhook Breweryの施設を利用したDeLille Cellarsの新しいワイナリーで2019年8月に行われたChaleur Blancの垂直テイスティング。

デリール ウッドインヴィル  
昨年の8月にDeLilleの新しいWoodinvilleのワイナリーで行われたChaleur Blancの1995-2016垂直テイスティングによって、初期のヴィンテージのワインは今ほど高いレベルではないとしても20年を過ぎた今もいきいきとしていることが分かった。Washington州の内陸部の乾燥した気候でつくられた辛口白ワインとしては素晴らしい出来映えである。葡萄畠、醸造、熟成、瓶詰方法を長年にわたって改善、改良し、DeLilleのフラッグシップ白ワインであるChaleur Blancは透明さや複雑さを増し、さらに上のクラスのワインへとレベルアップしてきている。



垂直テイスティング・チーム: Nick Bernstein (DeLille Cellarsワインメーカー)、Jay Soloff (DeLille Cellars社長兼共同設立者)、Jason Gorski (DeLille Cellars醸造・栽培担当ディレクター)、Stephen Tanzer (Vinous)、Chris Peterson (前DeLille Cellarsワインメーカー、現Avennia)、Chris Upchurch (DeLille Cellars 社長兼設立ワインメーカー)

## The Beginnings of DeLille Cellars

デリール セラーズ ボルドー  
DeLille Cellarsは1992年にワインプローカーだったJay Soloff、Columbia Wineryで故David Lakeの下で修行をしたワインメーカーのChris Upchurch、保険代理業のGreg Lille、そして彼の父親のCharles Lilleによって設立された。4人のパートナーはこの新しいワイナリーの立ち上げ時期にDavid Lakeからコンサルティングを受け、州内最高の葡萄栽培家たちを紹介をしてもらい、ワイナリーの初期に彼の多大な支援を受けていた。当初は4人でワインづくりをしていたが、実質的にはChris Upchurchが全面的にワインづくりを行なっていた。彼は最初のヴィンテージから12年間ワインをつくりただけでなく、後任のワインメーカーのトレーニングやアドバイスも行い、今でもコンサルティングを行なっている。

デリール セラーズ ボルドー  
デリール ワシントン  
DeLille CellarsはBordeauxスタイルのワインをつくるために立ち上げたワイナリーであった (DeLilleはWashington州でワイナリー・ライセンスを取得した50番目のワイナリーで、州内のワイナリー数は2019年には1,000を超えた)。それまでWashington州でつくられていたCabernet SauvignonとMerlotのほとんどは葡萄品種をラベルに記したほぼ100%単一品種のワインばかりで、DeLille CellarsはBordeauxブレンドのバイオニア・ワイナリーであった。設立当初からDeLilleはKlipsun (Red Mountain)、Sagemoor (Tri-Citiesの街から24キロほど北にあるColumbia Valleyの葡萄畠)、そしてCiel du Cheval (Red Mountain)などWashington州最高の畠の葡萄を手に入れることができた。DeLilleのファースト・ヴィンテージは1992年で、生産量はChaleur Estate RedとセカンドワインのD2を合わせて約1,200ケースであった。そして1994年には州内で最も古い葡萄樹が植えられているAVA Snipes MountainにあるHarrison Hill Vineyardの葡萄の購入権を手に入れ、それ以降Harrison Hillを毎ヴィンテージつくっている。



コロンビア リバー セージモア ヴィンヤード  
Columbia Riverを見下ろすSagemoor Vineyard

彼等は3番目の赤ワインHarrison Hillをつくった後、DeLilleのポートフォリオに白ワインを加えることを決めたが、当時Upchurchは「良識のあるワインメーカーだったら、今さらChardonnayをつくったりはしない」と主張していたとSoloffが語ってくれた。DeLilleはBordeauxスタイルのワインをつくっているワイナリーである為Sauvignon BlancとSemillonをブレンドした白ワインをつくることは必然的な結論であった。

当時SemillonはWashington州で人気のある白葡萄品種であったが、ほとんどがSemillon100%で、中には半辛口もあった。そこでSoloffとUpchurchは1995年の春にSauvignon BlancとSemillonをブレンドした白ワインをフランスではどのようにつくっているのか確かめる為にBordeauxを訪れた。彼等が訪れたChateau Haut Brion, Domaine de Chevalier, Chateau Olivier, Chateau Smith Haut Lafitteのワインメーカーはいずれも快く自分たちのつくり方を教えてくれた。UpchurchはHaut Brion Blancに当時このワインに使われていた木目の粗いSéguin-Moreauの新樽に由来する幾分バタースコッチっぽさを感じ、Chateau Olivierにも感じたその点に大いにインスピレーションを受けたと言っていた。DeLilleの新しい白ワインはChaleur Estate White Wineと名づけられ、2015年に短くしてChaleur Blancに改称された。

ちなみにChaleur EstateのChaleurはフランス語のChaleureuxを短くしたもので、(un accueil chaleureux[暖かいおもてなし]の様に使われる)暖かい、真心のこもった、居心地の良いという意味で、Charles Lilleは自分の田舎家、納屋、果樹園と池があるWoodenvilleの10エーカーのウィークエンド・ハウスにChaleurと言う名前が相応しいと思った。DeLilleが設立されてから2年後、彼はその古い田舎家をDeLilleのワイナリーとオフィス、そしてウェディングや祝い事に使えるパーティ・スペースを含んだ"Chateau"に改称した。

Charles Lilleは2008年に逝去し、彼の息子のGregは2年前に引退した。Upchurchはここ数年、自身で立ち上げたベンチャーであるUpchurch Vineyard (AVA Red Mountainの南端にある葡萄畠で、そのCabernet SauvignonとMerlotの大半をDeLilleに供給している)にほとんどの時間を費やしているが、今もDeLilleの設立ワインメーカーとしてワイナリーに関わっている。そしてSoloffは唯一設立メンバーとして、現場の優秀な醸造チームとマーケティング・チームに支えられながら今もワイナリーの日々のビジネスに携わっている。

デリール セラーズ ワシントン ランス ベーア ク里斯 ピーターソン  
 DeLille Cellarsは長年にわたってWashington州の主要なワインメーカーの養成機関の役割を果たしてきた。故Lance Baer、Chris Peterson  
 アヴェニア ワイン パッジング タイム ウエザー アイ デリール ルイス スキナー ベット ファミリー ワイナリー<sup>デリール</sup>  
 (Avennia Wine, Passing Time, Weather Eye)を始めとするDeLilleの前ワインメーカーの面々は自身のラベルや他のワイナリーで素晴らしいワインをつくっている。1998年にDeLilleで働いていたRoss Mickel (Ross Andrew Winery)、またLouis Skinner (Betz Family Winery)  
 の新ワインメーカー)、Mike Macmorran (Mark Ryan)、そしてKit Singh (Lauren Ashton)等第一級のWashington州のワインメーカー達もDeLilleで働いていた。Jason Gorskiは2010年にChris Petersonの後を引き継ぎ、2013年から正式にワインメーカーに就任し、2019年初めにワインメイキング・ディレクターに昇進した。UpchurchはDeLilleのスタイルを継続させる為、長年にわたってワインメイキング・グル(カリスマ的指導者)として関わっている。



クリプソン ヴィンヤード セミヨン  
 Klipsun Vineyard's Semillon

### The Making of a Washington Classic

シャルル ブラン  
 最初のヴィンテージからChaleur Blancは全房プレスをし、ステンレス・スチール・タンクで5日間清澄させている。「我々が使いたいのはネクター(絞ったままの純粋な果汁)だけだ」とUpchurch。そしてクリーンな果汁はオーク樽(初期のヴィンテージは100%新樽だった)に移して醸酵している。醸造法自体は当初から変わっていないが、何年もの間に新樽比率を徐々に下げ、今では60~70%になっている。アルコール醸酵は最長で6週間かかる終了する。DeLilleでは酵母はUpchurchの好みから当初Epernay酵母を使っていたが、2000年頃から厳選した培養酵母と天然酵母を組み合わせて使うようになった。

一次醸酵が終わると樽を移し替えてショール・リーで4~6ヶ月間熟成させている。当初から100%マロラクティック醸酵(乳酸菌を添加し通常12月か1月に終了する)を行ない、マロラクティック醸酵が終了するまでは週1回バトナージュをして、熟成の終盤にかけてはその回数を徐々に減らしている。

そして熟成の終わったワインをタンクに移してブレンドし、約一ヶ月間清澄させてから5月に瓶詰をする。2000年までUpchurchはフィルターを通さないで瓶詰をしていた。「<sup>スティーヴ キスター</sup>當時Steve Kistlerがフィルターを通さないでChardonnayを瓶詰をしていると聞いてKistlerにできるなら自分にだってできると思ったんだ。だが、ワインを販売するにあたっては澄んでいなければいけないので、最初の頃のヴィンテージはラッキングを何回もしてフィルターを通さないで瓶詰をしていた。あの当時はラッキングでワインを痛めつけていたかも知れない」とUpchurchは語った。<sup>アップチャーチ キスター アップチャーチ</sup>

その後2000年からラッキングは瓶詰の為に熟成の終わったワインをタンクに集める前に1回だけするようになった。今考えてみると、最初の頃に何回も行なったラッキングとオークの強い影響が恐らくリリースして1、2年はフレーバーが抑えられワインに堅さを感じた主な原因だったのだろう。2013年まではセルローズ・パッド・フィルターを使用していたが、2014年からはクロス・フロー・フィルターに切り替えた。ワインメーカーのJason Gorskiはクロス・フロー・フィルターはワインにやさしく、瓶詰の際にもワインに溶け込む酸素の量が少なくなったと言っている。

最高の葡萄畠こそがChaleur Blancの品質の鍵である。2000年前後にWashington州では大規模な開発が進んで急速に葡萄畠の数が増えたが、DeLilleの葡萄の入手先はほとんど変わっていない。最初のヴィンテージ1995のChaleur Blancは1972年に植えられたSagemoor Bacchus VineyardのBlock 5のSauvignon Blancと1970年に植えられたSagemoor Dionysus VineyardのSemillonだけでつくられた。(Sagemoorは1999年にSemillonをすべてCabernet Sauvignonに植え替えたが、70年代に植えられたSauvignon Blancは現在もChaleur Blancのブレンドに使われている)。Klipsun VineyardのSauvignon BlancとSemillonは1997年からブレンドに加えられた。

Chaleur Blancの葡萄の調達に関して一番大きな変化はDick BousheyがDeLilleチームと一緒に2003年に植え付けたBoushey VineyardのSauvignon BlancとSemillonが加わったことである(これらの葡萄はChaleur Blancの2006年ヴィンテージから使われている)。また、DeLilleがChaleur Blancの生産を拡大した2013年からはSagemoorのBucchus Vineyard Block 6(1977年に植樹)も加わった。(他の葡萄畠の葡萄も2011年までは数パーセントChaleur Blancにブレンドしていたが、それ以降は使われていない。)

## Recent Expansion of DeLille Cellars

2013年の初めにSan Franciscoを拠点にしているBacchus Capital Managementという投資会社が急増する需要に対応して生産量を拡大する為の調達資金を必要とするDeLilleに大規模な投資を行なった。"Washington州でも何処でも新興ワイン産地で急激に生産量を拡大した時の一番大きな代償は品質の低下であることをよく分かっていたので、そんなことが起こらないように投資をしてもらったのだ"とUpchurchは言っていた。

Soloffによると、以前Chateau St. MichelleとSpring Valleyでワインづくりの経験をしたJason Gorskiが生産量の拡大の責任を担ったワインメーカーに就任し、DeLilleの年間生産量を2012年の11,000ケースから2015年には23,000ケースへと成長させた。その間Chaleur Blancの生産量は1,800ケース以下であったものが3,700ケースに増え、その後年間生産量は4,500～5,000ケースになった。高品質を維持できたのは葡萄の調達先(Boushey, Klipsum, Sagemoor Bucchus)がすぐさまDeLilleに最高品質の葡萄を以前より多く調達してくれたからである。ちなみにDeLilleの生産量の3/4は赤ワインであるが、残りの1/3の大半をChaleur Blancが占めている。



Woodinvilleの再利用されたRedhook BreweryにあるDeLilleの新しいワイナリーのバケル・ルーム

### A White Wine with Unusual Longevity

Chaleur Blancは当初から約2/3はSauvignon Blanc、1/3をSemillonの割合でつくることにしていた。“ひとつの品種がもう一つの品種を圧倒する事がないようにつくことが我々の目的で、50 / 50でブレンドするとどうしてもSemillonが勝ってしまうんだ”とUpchurch。確かに当初もリリース1年目はSemillonが前面に出ていた。

4トン/エーカーの適切な収量や葡萄の品質よりもワインの寿命には酸の保持に加えてワインに必要な量のタンニンをもたらす全房プレスに始まるいくつかの要因が影響しているとGorskiは言っている。また樽の質が以前よりもよくなっていることも指摘している。当初UpchurchはDargaud & Jaegleのブルゴーニュの樽とSéguin-MoreauのYquem barrelを使っていたが、現在GorskiはSéguin-Moreau, SauryとOrionの白ワイン用樽の他にQuintessenceとBoutesの樽も使っている。Chris Petersonは在職中、新樽比率(2004年までは100%だった)を75～80%に下げたが、Gorskiは2013年ヴィンテージ以降それをさらに60～70%に下げている。

それでもかなりの新樽比率と毎週行なうバトナージュによって酸素は取り込まれるが、醸酵と熟成過程で酸素の取り込みをコントロールすれば瓶内での酸化を抑制できるとGorskiは言っている。そして、最も重要なのは、ワインを適度なpH(3.15～3.35)と適切な総酸量(6～7g/L)で瓶詰することである。Boushey Vineyardは最も冷涼な場所にある為、収穫は最も遅く、通常21.5～22ブリックスの糖度に達した時点で収穫される。この葡萄畠の葡萄は酸のバックボーンとミネラルの要素をワインにもたらす。Klipsum Vineyardは最も暑い場所にあり、深い土壌に植えられている葡萄のpHは常に最も高い。

デリール セラーズ シャルール ブラン ゴースキー<sup>セミヨン</sup>  
DeLille Cellarsは冷涼な場所にある葡萄畠を評価し、早摘みをする傾向にあるが、Gorskiは必要であれば補酸をすることについて躊躇はしていない。実際に8月下旬の猛暑と高いアルコールになる可能性のあった最近のヴィンテージには果汁の段階で早めに補酸をした。2013年まではChaleur Blancの葡萄の収穫が8月に始まるとは珍しいことであったが、それ以降は2017年を除いて、すべて8月末前に収穫が始まっている。ちなみに2017年は9月1日だった!そして2014年以外はすべて収穫はBoushey VineyardのSauvignon Blancからスタートした。

シャルール ブラン ゴースキー<sup>セミヨン</sup>  
より品質の高い樽と新樽比率が下がったことで最近のChaleur Blancはリリース直後から調和のとれた味わいになっているとGorskiは言っている。(2012年からGorskiはワインの一部をステンレス・スチール・タンクで醸造している)。また彼は「今のスタイルのワインは1年目はまずSauvignon Blancの香りと味わいが勝り、それからSemillonが徐々に表れてくる」と言う。Sauvignon Blancのアロマは空気に触れることで薄らぐ為、新樽100%で何回もラッキングをしていた90年代は早くからSemillonの特徴が表っていた。現在は酸素との接触を少なくしたワインのつくり方をしているのでSauvignon Blancの第一アロマはより長く維持されていると彼は続けた。

ゴースキー<sup>クリプソン</sup> セミヨン  
Gorskiはそれぞれの葡萄畠がブレンドにもたらす特徴についてまとめてくれた。KlipsumのSemillon(ブレンドの約15%)は控えめでアルコールを抑制するのでこの葡萄は熟した時点ですぐに収穫しているとGorski。しかし、KlipsumのSauvignon Blanc(ブレンドの約10%)はトロピカル・フレーバーが表れるまでは熟していないので、パイナップルやPina colada(パイナップル・ジュースとココナッツクリームとラムでできているカクテル)のノートが表れてから収穫している。BousheyのSemillon(ブレンドの約20%)は早摘みでネオン・グリーン・フルーツのアロマを持ち、酸度が高く、レモン・カードの風味が強いとGorski。しかしBousheyのSauvignon Blanc(ブレンドの約20%)は全く違い、より土っぽいフレーバーで、果汁は澄んでいないがワインにするとクラシックなSauvignon Blancのアロマが表てくる。最後にSagemoorのSauvignon Blanc(ブレンドの約35%)であるが、白い花の要素を持ち、その中でも2013年からブレンドに加えられたSagemoor Block 6のSauvignon Blancは押しの強い特徴を持っているので、熟したフルーツ・フレーバーを避けて草や藁のフレーバーを引き出すようにしている。



ヤキマ ヴァレー ブシェイ ヴィンヤード  
AVA Yakima ValleyにあるBoushey Vineyard

## A Few Observations on the Wines

2007年ヴィンテージ(テイスティングは2016年から逆にスタートした)以降は一様に **エクセレント**(優秀)から **アウトスタンディング**(傑出)の出来であった。このグループの最も古いヴィンテージ2007でさえいきいきとしており、この先もさらに熟成していくだろう(もち論十分に注意して保管をしてのことだが)。2005年とそれ以前のワインは十分に熟成していた。内1、2本はピークを過ぎていたようだが、すべてのボトルはその年数から考えれば素晴らしい状態であった。

**シャルール ブラン**  
Chaleur Blancは私の思うオールド・ワールド的な複雑さと質感の良さが増えてきて、活力を維持しながら複雑な2次、3次のアロマが表れている。酸化からくる要素は瓶内での優雅な熟成によるもので、さらに十分な活力とフルーツの特徴によって支えられたバニラ、バタースコッチ、ロースト・ナッツとマジパンの風味を持っている。おもしろいことに、90年代のヴィンテージの中で最初のヴィンテージの1995年が私の一番好みであった、しっかりとしていて複雑で非常にドライなこのワインは24年経過した今もいきいきとしている。私のテイスティング・ノートを見てみると、2000年代半ば迄につくられたワイン(2004年までは新樽100%で醸造)は近年につくられたものよりもオークの要素をより強く感じていた。

**シャルール ブラン**  
もしChaleur Blancが土地の特異性(テロワール)やBordeauxの最高の辛口白ワインのようなオールド・ワールドの野性味を感じさせないとすれば、それは異なる葡萄畠のワインをブレンドしているからである。とは言え、近年は今までにない高いレベルのワインになっている。素晴らしいテクスチャー、純粹さ、複雑さ、風味の豊かさと長期熟成のポテンシャルの点から言えば正に Washingtonらしい特色を表わしているワインである。過去十数年のヴィンテージはそれより前のヴィンテージよりも最初からより調和がとれている:リッチで濃厚であるがワインらしく、口中に染みわたり、飲み初めもとてもしなやかで、そしてそのフルーツ、花、Sauvignon Blanc特有の草と刈りたての藁の風味がすぐに表れてくる。

**シャルール ブラン**  
Chaleur Blancは絶えずストラクチャーの際立ったワインであるが、最近のヴィンテージはそこに新しいレベルの透明さ、果実の凝縮感とすぐに楽しめる美味しさが具わっている。最近のワインは90年代後半や2000年代前半のワインのように優雅に熟成するだろうか?それは時が経てば明らかになるだろう。Chaleur Blancはいつでもそのバランスの良さと酸で見事に熟成する、そしてその二つの要素は以前のワイン同様、最近のワインもしっかりと持っているとUpchrchとGorskiの二人の意見は一致している。

Vineyard Photos by Richard Duval