

Walgate

イングランド／イースト・サセックス州
ウォルゲート

1歩1歩生産者への道を踏んできたFarmerの血を引く男

Ben Walgateを紹介してくれたのは実はSancerreのセバスチャン・リフォーなのだ。彼から『友達を紹介したいイギリスの生産者がいる、そのワインすごくいいんだって』と。興味がそそられBen Walgateのメールアドレスを紹介してもらいコンタクト開始。まずはサンプルを送ってもらい、それを飲んでビビビとを感じるものがあり、直後の2020年初頭、毎年恒例の1月の渡仏時に、フランス国内での最終目的地でもあるAngersの街でBenと会うことになった。

毎年その時期のAngersの街は、ヨーロッパ中、世界中からワイン関係者、特にいわゆるNatural wine関係者(生産者からソムリエ、インポーター、ディストリビューターまで全職種から)が一堂に会しており、夜のビストロやレストラン街は店に入れなかった人たちが道路にまで人が溢れかえっており、言いようのない活気に満ち溢れている。

パーティー会場と化している、とあるビストロでBenと初めて会ったのだが、“すげーでかいオーラ”に圧倒されたのを覚えている。『あ、、、この人は人間的にとっても深く大きく温かい雰囲気をもっている、、、そしてこの先さらに美味しいワインを作るに違いない!』と直感的に感じた。多くのワイン関係者、ワイン Lover でごった返す店内でも、周りからも一目置かれているのは一目瞭然であり、彼の周りには常に笑顔いっぱいの人々の輪ができていたこともとても印象的だった。その後、コロナ禍でのパンデミックでの混乱を経て、2022年の5月、初めてイギリスの地を踏んだ。目的はWinery Tillinghamの共同創始者で醸造長も務めるBen Walgateに会うため。

ヨーロッパのワイン市場では、ロンドンがパリと並ぶ最大市場であり一大中心地である。UK全体としてのワイン市場、ワイン産業としても、ロンドンを中心にさらなる成長が続いている。

それではワイン産地としてのUKはどうだろうか？

これまではシャンパン製法でつくられるスパークリングワインがその中心であり、そのクオリティは非常に高いものがあり、世界市場の中でも認知されている。しかし、価格もシャンパーニュのアップークラスのものと遜色ないという条件が日本市場でイマイチ広がっていない一要因なのかもしれない。

しかし、ここ数年は飲酒習慣の変化や、スパークリングワイン生産者の増加により、ここ1、2年で売上が低迷しているところもあるようだ。そして、スティルワインへの注目度が高まってきているようだ。

実際に2022年にロンドンで開催された“Real Wine fair”でイギリスの生産者10数名のブースを訪ねて試飲したが、値段はさておきスパークリングワインもスティルワインもそのクオリティの高さに驚いた。もちろん、キャラクターもしっかり併せ持っているものもとても多かった。

ブドウ畑はUK南東部に集中しているが、近年はハイブリッドブドウ品種の導入により、ブドウ畑はUK全土、さらには北部にまで広がっているようだ。気候変動もUKのブドウ栽培に大きなプラスをもたらしていて、未来は非常に明るいと考えられている。しかし、有機栽培(オーガニック)は未だに業界全体のごく一部に過ぎないし、天然発酵で、さらに醸造中にできるだけ余計な関与をしない醸造方法をとる生産者もまだまだ非常に少ないようだ。今日ここでご紹介するBen Walgateは『これは非常に残念なことだよ、、、この農法こそが、高品質で長期熟成の真のワインを生産するための唯一で、そして持続可能な農法なのに。自分たちの様な環境に配慮した方法で栽培されたブドウから、世界クラスのワインがもっと多く造られるようになれば、UK全体の農家やワイン産業の考え方変わると思うよ。』と話す。



Diony

1979年8月11日生まれで出身はイングランド北東部のGrimsby(グリムズビー)、幼い頃に両親が離婚したが、別れた両親のそれぞれの家族からは非常に愛情深く育てられた。10代の頃は自分がワイン造りをするなんておもってもみず、将来何になりたいか、どれもとてもナイーブで非現実的な夢を描いていた。育った実家は、農場を営んでいて代々農業の伝統を受け継いでおり、10代当時は全く気が付かなかったが、今では自分の血には農業というものが色濃く沁みついていることを理解しているという。ただブドウ畑はなく、劣悪な農業と家畜の飼育が主だったそうだ。

実家(農場)を離れ、大学に進学した時に初めてワインを知り、ワインショップやレストランで働き始めた。20歳の時にブルゴーニュのブドウ畑を訪れた時、これまでのワインへの興味が、幼少の頃に農業で培った多くのスキルや経験、土地との繋がりと完璧に合致していることに初めて気づいたそうだ。大学を卒業する頃には、ヨーロッパを旅し始め、さらにいくつかのブドウ畑を訪れていた。それ以来、ワイン業界の様々な側面で働き、学び続け、9年後にはワイン造りを始めた。

Benの心を深く掴んだのは、ワインとワイン業界でのキャリアが刺激的だということに加え、それ以上に、ワインそのものが、そのヴィンテージの特徴だけでなくその土壌や気候、そして栽培家や醸造家本人がブドウをどのように育て接するか、調理するかを非常に深く映し出しているという点である。『ワインには何千もの要素が込められている』、Benはその魅力に惹かれ、今でもその気持ちは全く色あせない。『自分のワインをグラス一杯味わうこと以上に、心から満足できることはない、ワインは純粋で、人々に喜びを与えることができる。』

UKでのNatural wine生産のパイオニアの1つといっても過言ではない、Tillingham(ティリンガム)の共同経営者兼醸造責任者となるまでの間、ワイン業界の様々な側面を学ぶ機会に恵まれた。当初は選択肢がほとんどなく、最終的には既存の事業主の指導を受けながら従業員として働く方法を選んだ。しかし、最終的な目標は常に、生産における完全な自主性とコントロール権を持ち、自らのプロジェクトのオーナー兼運営者になることだった。従業員としてスタートした後、2013~2016はUKを代表するスパークリングワインメーカーであるGusbourne(ガズボーン社)の株主兼CEOとなり、2017年からの6年間はティリンガムで共同経営者兼醸造責任者を務めあげ、2022年現在のWalgateを始める機会をえた。

Walgateとして完全独立するまでの間は、土壌と関わりブドウ樹を植え育てるスキルを身につけ、ワインカレッジでのさらなる学びも自らに課してきた。この期間、幼少の頃育った農場で学んだ技術や経験が非常に生かされた。

ガズボーンでワイン造りを始める前は、小売業や接客業でワインの売上に長年携わり、流通の仕組みや、ワインが商業的に成功したり失敗したりする過程を目の当たりにしてきた。

スパークリングワイン生産者としてガズボーンで働いた経験は、経営管理や企業構造への深い洞察をもたらし、ティリンガムではこれらの経験全てを組み合わせ、非常に野心的なプロジェクトに携われた。ここでは、ブドウ栽培、農業、そしてワイン醸造の両面で、様々な実験を行うことができ、UKを代表するいわゆるNatural wineを初めて醸造したのもこの時で、さまざまな醸造方法にトライし、ジョージアからクヴェヴリを輸入してかのかの地と同様に地中に埋めその中での長期間Skin contactワインなども手掛けたりした。

Walgateとして完全独立した現在、UK南東部East Sussex(イースト・サセックス州)、Rye(ライ)にワイナリーを構えここで全ての自分のワインを醸造している。ここは、East Anglia(イースト・アングリア)にあるブドウ畑から約2時間の距離にある。イーストアングリアは、乾燥地帯として有名で、ブドウ栽培に適している。ここ6年ほど、世界クラスのスティルワインの生産に最適な気候であることが一貫して証明されていて、この地域は、特に年間降雨量が少なく標高が低いという恵まれた気候のおかげで、秋にブドウを長く熟成させることができる。そして、イースト・アングリアは非常に広大な地域で、3つの州と多様な土壌タイプが存在する(主に粘土、砂利質、砂岩)。ブドウ品種には、ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・グリ、ピノ・ブランなどがある。

『ワイン造りと同様に、より良いブドウ園を継続的に追求することで、将来的にはより高品質で魅力的なワインが生まれることに繋がると確信している。』Benは8人のブドウ栽培農家と仕事をしており、彼らとは非常に良好な関係を築いている。また、ブドウ畑内での栽培方法や運営についても大きな発言権を持っている。現在、より多くのブドウ畑を再生型で環境に優しい農法、ビオロジックやビオディナミ農法に寄り添った農法に転換する取り組みを進めていて、8人の栽培農家の中には、すでにオーガニック認証を取得している農家もいる。(注: そうでない農家もいるそうだ)。

Benは常に、ブドウ畑ではよりオーガニック(Bio)農法に取り組むべきであり、醸造所では様々な微生物が健全に活動できるように細心で丁寧、正しいタイミングで処置を行うことはもちろんだが、人為的には極力不介入であるべきだと考えている。ブドウ樹が病気から身を守り、可能な限り最良の健康状態を保つために必要なものをすべて提供するために、ブドウ畑では健全な土壌を作ることが不可欠で、このようにして生産されたブドウからのみ、素晴らしいワイン、そして将来素晴らしい熟成を成し遂げるワインを造ることができると考えている。ワイナリーでも同じ姿勢が貫かれており、ワインのすべての動き、プロセスのすべてのステップは、できる限り穏やかに行われ、ワイン本来の品質とエネルギーを奪ったり加えたりしないように努めている(つまり酵母添加はせず天然酵母のみでの自然発酵でワインを醸造している)。しかし、自分のワインが醸造所をでたのち、調和のとれた健全な状態を保ち、(再発酵などの)不安定な状態に陥らないようにしたいと考えているので、それぞれのワインには最低限の硫黄を加えることも必要だとしている。

彼には12歳から17歳までの子供が3人いて、彼の人生において最も重要なことは、彼らが幸せで必要なものをすべて手に出来るような環境を自分が整え支える事だという。さらに、40代後半に入った彼にとっては、健康がそのあとの最優先事項だそうで、頻繁に運動をし、最近ではトライアスロンにも挑戦し始めたそうだ。昨年はハーフアイアンマンを2回完走し、来年はフル距離のアイアンマンに挑戦したいと思っているらしい。家族を支える愛情と責任感、トライアスロンの経験から得られる規律は、Ben本人の大きな支えとなっているようで、彼の活動の根底を支えている。

大きな情熱をもち、世界中に自分のワインを届けたいと願い、この地の農業をより自然に、さらに持続可能なレベルに成長させ、自分の生涯を超えて続く未来を見据えたいと考えている。Rock 'RollとFootballの国UKで(個人的にそう思っている)、そんな生産者と出会えたことをとてもHappyに感じている。

Diony

【35164】Col コル19				【35163】Qvevri Orange グヴェヴリ オレンジ19			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 4,500			参考小売	¥ 4,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培／認証	- / -			栽培／認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種	ピノノワール43%オーセロワ29%			品種	バッカス25% ミュラートウルガウ25% マドレーヌ・アンジュバイン25%		
(収穫/樹齢)	シャルドネ22%ピノムニエ6%(手摘み / ComingSoon)			(収穫/樹齢)	オルテガ25%(手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ピノノワール:全房でプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成 オーセロワ:80%は全房でプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成 20%は24時間醸し後、クヴェヴリで発酵・熟成 シャルドネ:全房でプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成 ピノムニエ:全房でプレス、クヴェヴリで発酵・熟成 瓶詰め前に8g/Lの糖分を加え、ステンレスタンクでアッサンブラージュ / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	マドレーヌ・アンジュバインは全房のまま破碎 他の3品種は、それぞれ除梗し破碎 オルテガとマドレーヌ・アンジュバインは全て醸し ミュラートウルガウとバッカスは30%は醸し・70%は直接圧搾 古樽とフールドルで4ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め前にステンレスタンクでアッサンブラージュ / 無濾過・無清澄		
	SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:5mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:5mg/L	
アルコール度	9%			アルコール度	9%		
特徴	4 品種をそれぞれプレスし発酵・熟成後、瓶詰め前に 8g/L の糖分を加え、ステンレスタンクでアッサンブラージュし瓶詰めしました。クリーミーな泡立ち、淡い黄金色、黄桃やネクタリン、ドライフルーツ、プリオッシュパン、火打ち石の香り、ボリュミーのある味わいが広がるアタック、コクと旨味がしっかりある骨太な味わいで摘みたてフルーツの若々がアクセントとなっています。			特徴	粘土土壌で育つバッカス、ミュラートウルガウ、マドレーヌ・アンジュバイン、オルテガをそれぞれ破碎し、醸しや一部直接圧搾後、古樽とフールドルで 4ヶ月間発酵・熟成し、瓶詰め前にステンレスタンクでアッサンブラージュしました。黄金色、アプリコット、ネクタリン、イチヂクのアロマ、ドライなアタックにほのかにタンニンが柔らかく染み込む丸みのある味わいで余韻に金柑の香りが感じられます。		



Diony

【36750】Chardonnay シャルドネ22					【36751】Rosé ロゼ22				
呼称	-				呼称	-			
参考小売	¥6,000				参考小売	¥6,000			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口				規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／ -				栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／ -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量		テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土	ComingSoon	ComingSoon			粘土	ComingSoon	ComingSoon	
品種 (収穫／樹齢)	シャルドネ100% (手摘み／ ComingSoon)				品種 (収穫／樹齢)	ピノムニエ100% (手摘み／ ComingSoon)			
醸造	酵母	自生酵母			醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房でプレス 古樽とステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄				発酵	プレス機で一晩寝かせ、翌日そのまま直接圧搾 ステンレスタンクで発酵		
	熟成					熟成	木樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon	トータル:70mg/L			SO ₂	ComingSoon	トータル:27mg/L		
アルコール度	12%				アルコール度	11%			
特徴	粘土土壌で育つシャルドネを全房でプレス後、古樽とステンレスタンクで発酵・熟成し、無濾過・無清澄で仕上げました。粘性の高い淡い金色の外観、洋梨や白桃、スウィーティ、フルーツマトのアロマ、口中にしっかりとし感じられる深みのある味わいで複雑味があり、柑橘の香りが広がるバランスよく酸味も心地のよい上質な仕上がりです。				特徴	粘土土壌で育つピノムニエをプレス機で一晩寝かせ、翌日そのまま直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵、木樽で8ヶ月熟成し無濾過・無清澄で仕上げました。夕焼け空のオレンジピンク色の外観、イチゴやクランベリー、ザクロの甘い香り、赤系果実の香りが広がるアタック、甘酸っぱさがありほどよくタンニンもあるスッキリとした酸味が心地のよい逸品です。			
【36752】Pinot Meunierピノムニエ22					【36753】Pinot Noir ピノノワール22				
呼称	-				呼称	-			
参考小売	¥6,000				参考小売	¥6,000			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム				規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／ -				栽培／認証	- / -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量		テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土	ComingSoon	ComingSoon			粘土	ComingSoon	ComingSoon	
品種 (収穫／樹齢)	ピノムニエ72% ピノノワール28% (手摘み／ ComingSoon)				品種 (収穫／樹齢)	ピノノワール100% (手摘み／ ComingSoon)			
醸造	酵母	自生酵母			醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	2品種を全房のまま、セメントタンクで3週間醸しフリーランジュースとプレスしたジュースをセメントタンクで4ヶ月間発酵				発酵・熟成	全房・除梗・粉砕したブドウを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね、セメントタンクとステンレスタンクで3週間醸しセメントタンクと木樽で発酵・熟成		
	熟成	ステンレスタンクと木樽で熟成 無濾過・無清澄				熟成			
SO ₂	ComingSoon	トータル:30mg/L			SO ₂	ComingSoon	トータル:32mg/L		
アルコール度	10%				アルコール度	12%			
特徴	ピノムニエ 72%、ピノノワール 28% を全房のまま、セメントタンクで醸し、フリーランジュースとプレスしたジュースをセメントタンクで発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。濃いルビー色、ラズベリーやザクロ、ブルーベリーのアロマを感じます。口あたりはやさしく、ほんのり漂う青い果実味から穏やかな酸味を感じ、余韻にはベリーの香りがたっぷり感じられます。				特徴	全房・除梗・粉砕したピノノワールを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね、セメントタンクとステンレスタンクで3週間醸し、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しました。紫ルビーの外観、ラズベリーやブラックチェリー、ブルー、湿った土の香り、心地のよいアタックでたっぷりと広がるボリューム感に詰まったエキ스感、控えめなタンニンに溶け込んだ酸味、ピノノワールの特徴が上手く表現されています。			
【36754】Pinot Noir Reserve ピノノワール リザーブ22					【36755】Cuvee キュヴェ 909 22				
呼称	-				呼称	-			
参考小売	¥7,800				参考小売	¥7,800			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム				規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			
栽培／認証	- / -				栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／ -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量		テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土	ComingSoon	ComingSoon			粘土	ComingSoon	ComingSoon	
品種 (収穫／樹齢)	ピノノワール100% (手摘み／ ComingSoon)				品種 (収穫／樹齢)	ガメイ、ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ (手摘み／ ComingSoon)			
醸造	酵母	自生酵母			醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房・除梗・粉砕したブドウをステンレスタンクとセメントタンクで3週間醸し後プレス 木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄				発酵・熟成	収穫期に800Lのクヴェヴリが一杯になるまで、全房・除梗・粉砕したブドウを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね、1ヶ月間醸し後プレス 木樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon	トータル:30mg/L			SO ₂	ComingSoon	トータル:46mg/L		
アルコール度	12%				アルコール度	10.5%			
特徴	全房・除梗・粉砕したピノノワールをステンレスタンクとセメントタンクで3週間醸し後プレス、木樽で発酵・熟成し無濾過・無清澄で仕上げました。淡い色調の紫ルビー色、クランベリーやラズベリー、ブルーやバラのアロマ、心地のよいアタックにフレッシュな酸味が感じられ、摘みたてベリーの果実味とほのかな渋味がアクセントとなっています。				特徴	収穫期に800Lのクヴェヴリが一杯になるまで全房・除梗・粉砕したガメイ、ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しました。淡いルビー色、おとなしい香り立ちにイチゴとクランベリーの酸ま、穏やかでやさしいアタックに心地のよい口あたりと中程度の酸、ほんのりタンニンが溶け込んだミディアムボディの仕上がりです。			

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）