

An Approach To Relaxation



「An Approach To Relaxation / アン・アプローチ・トゥー・リラクゼーション」はカルラ&リチャード・RZA・ベッツ夫妻によって2014年に始まった南オーストラリア州バロッサヴァレーのワイナリー。アメリカ生まれの夫妻はそれぞれソムリエとして豊富な経歴をもち、特に夫のリチャードは2003年にマスター・ソムリエの試験をたった一回の挑戦でパス(史上9人目のことだそうです)、現在はワイン造りに携わりながらNYタイムズ誌などに寄稿もする多彩な才能の持ち主。そんな彼らが日々世界中のワインたちと向き合いながら、自分たちが理想とするワインを自分たちの手で造り出すという夢を持つに至るのはそう不思議なことではありませんでした。個人的に愛するワインたち(その中でも重要な位置を占めたのがChateau Rayasだったとのこと)と自分たちの経験から、彼らが着目したのは「砂質土壌」。その土壌から産まれる洗練された気品に溢れ、かつ色気を備えたワインこそが自分たちが造りたいワインだという考えに行き着いたので。

そこからスペイン・カリフォルニア・南仏・サルデーニャなど、世界のワイン産地を巡る旅が始まり、ついに彼らが辿り着いたのが南オーストラリア州バロッサヴァレー・ヴァインヴェイル。2014年から友人を通してヴァインヴェイルのブドウを買うことでプロジェクトを始めていましたが、2017年のある日ふと「ビーチのように深い砂質」で、「最高樹齢135歳以上のグルナッシュ(1880年には植樹されていたことが確認されている)」が植えられた特別な畑に出会います。これこそが自分たちが探し求めていた畑と一目で確信を頂いた彼らはその場で畑の所有者に購入を申し出、3日後には契約書にサイン。RZA ブロックと名付け、2017年から本格的に始動することになったのです(畑は現在オーガニックに転換中、一部周辺の畑からの買いブドウも含み、2017VTの年間生産量は1550箱)。

ワイン造りにおいても彼らのソムリエとしての経験が存分に活かされており、出来上がったワインは見事な完成度を誇ります。「ワインは偉大な自然から産まれるものだけど、そこに人が介在しなければワインにはならない。問題はそこにどれだけ人が介入するか。私たちにとって理想的な砂質土壌に植えられた、世界的にも貴重な古木から採れるブドウは素晴らしい素材で、その魅力を失わないようにしたい。ワインとしてクリーンで安定した酒質を保つことは前提としたうえで、テロワールを尊重したいと思っています。ピノ・ノワールは世界中で愛されていますが、それは”Sexy” ”Smart” ”Seductive(魅惑的)”といった要素を持ち合わせているから。適切にケアされたグルナッシュも実はこれらの要素を完璧に表現することが可能で、私たちの情熱はその挑戦にあります。」

Sucette / シュセット 2017

- 南オーストラリア / バロッサヴァレー
- アルコール度数: 14.5%
- クロージャー: ナチュラルコルク (NDtech)
- 品種: グルナッシュ 100%

●Winemaking: バロッサヴァレー東側、寒暖の差が激しいヴァインヴェイルに位置する砂質土壌の畑に植えられている自根・最高樹齢137年を超える古木を含む2つの区画から。無灌漑。収穫されたブドウは8日間培養酵母による醗酵の後(全房20%)、優しくゆっくりとバスケットプレス、2-3年落ちのフランス古樽へ。そのまま12か月熟成させボトリング (FreeSO2 42ppm)。ノンフィルター、清澄剤不使用。砂質に由来するクランベリー・ラズベリーを想わせるエレガントで優しいグルナッシュのアロマに加わるスパイス感。オレンジの皮から深みのある赤果実まで、複雑かつ奥行きのある色合い。世界遺産級の古木だからこそ表現可能な圧倒的な余韻の長さが素晴らしい、セクシーなグルナッシュ。

- Price: 7,800円

