



WASHINGTON STATE
THE PERFECT CLIMATE FOR WINE™

ワシントン州産ワインのヴィンテージについて

ワシントン州のヴィンテージ条件

ワシントン州と言っても、多種多様の 気候、ぶどう品種、畑での取り組み、ワイン醸造スタイルがあります。あらゆるワイン生産地域にあてはまる 2~3 の基本を除いては、ワシントン州全体としての“完璧”なヴィンテージというのを述べることは不可能です。けれども、一年を通していくつかの要因の組み合わせが、理想的なヴィンテージ条件に貢献する場合もあり、また他の要因が難題をなげかける場合もあります。

～ 冬 ～

理想条件： 低温 [28~45F (-2.2~7.2°C)] でつるが完全な休眠状態となり、春になったら芽を出し根が栄養を求めて伸びるように、つるが炭水化物の形態でエネルギーを蓄え、害虫を消滅させ寄せ付けない。

起こりうる難題： 完全なる氷結 [28F (-2.2°C) 以下が長期に渡る場合] 状態となったときは、つるが地面に落ち、再度 接ぎ木か植え替えが強いられる。

～ 春 ～

理想条件： ゆっくりと上昇するが涼しい気温 [50~60F (10~15.5°C)] となり、3月から4月にかけてつると葉の発芽を促し、雨が降って土壤に深く浸み込み夏の乾燥時期に備え、つるがのびる為の更なるエネルギーを与える様に展葉し、光合成を誘発する。晩春には気温が暖かく [58~68F (14.4~20°C)] なるにつれて花が咲き、必要な水分を与える為に雨が降るか、灌漑をする。その直後 5月下旬には、結実し小さな種が形成される。

起こりうる難題： 氷結・霜・豪雪・豪雨・暴風は発芽やつるや花を害する可能性がある。また気温の上昇が遅いと発育も遅れる。

～ 夏 ～

理想条件： ゆっくりと均一に上昇する気温 [70~90F (21.1~32.2°C)] となり、ぶどうが発育し正常な色付き(ヴェレゾン)を促す。日照時間が長くなりキャノピーから提供される光合成産物のエネルギーを取りこみ、定期的な少量の雨(稀だが歓迎)があり、日々の気温変動[午後2時と午前2時の差が40F (22.2°C)まで]があり、バランスの良い酸を高いレベルに確保し、中程度の風があり害虫や菌の異常から守る。

起こりうる難題： 高温[95°F(35°C)]は、つるの活動を停止させ、果実の発達を遅らせるか、糖度を上げ酸のレベルを下げる。また曇りの日々は日照を妨げる。

～ 秋 ～

理想条件： 収穫期にゆっくりと涼しくなる気温 [70～80°F(21.1～26.7°C)]で酸を保ちながら糖分の累積なく熟し、雨が降らずぶどうの果実味が薄まることなく収穫が出来(だいたい11月まで)、中程度の風で害虫や菌から守る。

起こりうる難題： 早い霜や凍結はぶどうやつるを駄目にする。早い時期の雨はぶどうの糖分を薄める。

近年のヴィンテージ情報

2010年： 4月の始めに通常通り発芽したが、涼しく雨の多い春となり多くの品種で開花を遅らせ結実を減少させた。異常に涼しい夏は暖かい場所と冷涼な場所とで熟度に随分差が出来き、涼しい地域では色付き(ヴェレゾン)が9月まで及んだ。しかしながら、自然と収量も低くなり、9月下旬から10月下旬にかけて1ヶ月以上の暖かい日々が続いたので、ぶどうは熟し風味も増して、酸は非常に高くなった。10月下旬には、また涼しくなり、雨が降り挑戦を強いられる収穫となった。全体に2010年はバランスが良く、アルコール度は低く、酸が高いエレガントなワインとなるだろう。

2009年： 冷たい春の気温と強い風が発芽を遅らせ、結実が少なくなった。とても暑く乾燥した夏(多くの場所で最高記録の暑い7月)が成熟の時期を早め、ほとんどのぶどうを10月初旬までに収穫する必要があった。これは過去15年間で最も早い収穫となった。夜の気温は通常より少し高かったが、平穏な暖かく乾燥した9月は糖度と酸のレベルをバランスよくさせ、フェノールの成熟/香りの発達を促した。黒葡萄品種の色は濃く、タンニンは早く発達した。10月11日の早い霜がつるを打撃し、収穫の15%に被害を与えた。全体に2009年はほとんど統一されない短縮された収穫であったが、クオリティは良好からとても良好で、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー等の力強い赤ワインは通常よりわずかに高いアルコールとなった。白ワインは暑い夏の結果一般的に高い糖度で通常より低い酸のレベルとなった。

2008年： 春の冷たい気温と雨で、発芽が通常より2週間遅れた。夏は平均からやや低めの気温で色付きは通常より1週間遅かった。収穫は10～14日通常より遅かったが、夏から初秋は乾燥していて、糖とフェノールが熟しながら酸を保った。果実の香りは通常より熟度は低く、酸はわずかに高めだった。全体に2008年はほとんどの品種でとても良好なヴィンテージとなった。赤ワインは純粋な果実味とバランスがとれた軽めのボディとなり、カベルネ・フランやメルローなどの軽めの赤ワイン品種はとても良い出来となった。白ワインはクリーンですっきりとフレッシュな仕上がりとなり、リースリング、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランなどすべて良い出来となった。高くなった酸のレベルで見事に熟成する可能性あり。

2007年: 理想的な春の気温が均一で折よい結実を導いた。晩春には通常より暖かかった。夏の気温はむらがあり、全体の平均としてはやや低めだが、つるの活動を停止させるような大きな熱波があった。糖度は通常よりわずかに低いレベル。理想的なやや涼しいが天気のよい乾燥した秋の気候のおかげで、成熟に必要な期間収穫を待てた。味わいや酸のバランス、フェノールの成熟等はすべてありながらも糖度が高すぎることはなかった。2007年はほとんどの品種と地域にとって優秀なヴィンテージで、果実味は今でも楽しめるが、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、リースリング、シラー等の骨格のある品種は10年ぐらい熟成させると更にバランスが良いだろう。

2006年: 春は温暖な気候で雨が降り、わずかに遅いけれども統一された結実を導いた。夏は暖かい～暑い気候で、完全に乾燥していた。日々の温度変動は強く、強い糖の発達と酸の保持をバランスよく維持した。9月はかなり涼しくなり、湿度や雨もあり、糖の発達を遅くし、フェノールと果実味の発達を促した。10月は乾燥して天気もよく穏やかな気温で、必要な成熟期間が出来た。赤・白ワインともに“非常に良い”から“優秀な”ヴィンテージとなりタンニンの構成と高い酸の組み合わせで、骨格のある品種にとっては強い熟成能力がそなわった。

2005年: 温暖な冬と暖かい春が比較的早く多くの結実を導き、暑い夏は成熟をかなり早めた。9月～10月は著しく涼しくなり、熟するまでの期間を延ばせ果実味が発達した。全体として2005年ヴィンテージは凝縮感が強く、赤ワインは濃い色付きとなり、白ワインは熟しつつも表情に富む出来となった。