

Wine Making Techniques 我々のワイン造り

ピノ・ノワール造りにおけるマウント・エドワードの使命、それはエレガントで柔らかな構造ときめ細かなテクスチャー、そして決して筋肉質にはならず、どちらかというところ“神秘さ”とでも言うべき、味わいの層がいくつも重なりあったような、そういうワインを造ることで。我々は、テロワール（ブドウが育つその土地の風土や環境）がワインの特徴的な個性やスタイルに大きな影響を与えると考えています。ピノ・ノワールについては特にそうです。従って、我々は、ワインを“造る”ということ以上に“育てる”ということを意識しています。

我々のゴールは、全ての畑から単一畑もののワインを造ることで。全ての畑にはそれぞれ個性があり、ワインにはその個性が反映されてくるはずで、うまくそれらを引き出しワインの中に表現してゆきたいのです。我々は、現状2つの畑で育つリースリングにもこのようなアプローチを適用してゆきたいと考えています。

ワイナリーでは、できるだけワインにストレスを与えないよう碎身の注意を払い、ワイン造りの全ての工程において、ワインをやさしく取り扱うよう心がけています。ブドウは全て手摘みで丁寧な収穫されるわけで、ワイナリーでも同じことを心がけようということです。

我々は、ピノ・ノワールは通常、除梗します。決して破碎はしません。除梗の後、自然な温度で低温浸漬し、ゆっくりと旨みと色素の抽出をおこないます。アルコール発酵は2、3トンの小さな開放桶を使い、自然酵母で発酵させます。発酵温度はピーク時で31度～32度。毎日攪入れをしてやります。これによりワインは常に果皮と接触し、更なる香味の向上、柔らかなタンニンの抽出が促されます。発酵終了後、ワインを注意深く発酵層から引き出し、澱引きすることなしに直接樽に移します。発酵層に残ったブドウの果皮は手作業で掻き出し、やさしくプレスし、搾り出されたワインは同様に澱引きすることなしに樽に移します。

リースリングについても同様に繊細な取り扱いを行います。ブドウは全房のままプレス機に入れ圧搾します。圧搾後、ジュースは低温で保管され不純物を沈殿させた後、静かに上澄みのジュースを別のタンクに移し、発酵を行います。低温発酵により発酵は緩やかに進み、発酵後、ボトリリング前にはごく粗いフィルターをかけますが、不純物の除去は、再びワインを静かに保管することによる自然の沈殿にまかせます。

ワイン造りの最終段階として、我々は非常に緻密なブレンド作業を行います。我々は全てのヴィンテージがそのヴィンテージの個性を表現してくれるよう願っています。ブレンドにより、毎年同じようなキャラクターのワインに仕上げようなどはしません。一定の品質水準を確保しながら、そのヴィンテージの個性が前面に現れるよう毎年心がけています。ワインに対して謙虚に心を開き、毎年それぞれのヴィンテージから学び、経験を蓄積し、偉大なワインにたどり着きたいと考えています。

量を確保するために品質を犠牲にしません。我々の水準感に満たないワインはマウント・エドワード®のラベルにはなりません。

我々はよくやくワイナリーの拡張工事を終わりました。2年がかりの大変な作業でしたが、これにより当ワイナリーは世界のトップワイナリーに肩を並べる設備を有するワイナリーとして成長しました。お客様をご招待し、我々のワインを楽しんでいただくテイasting・接客エリアも完備しました。