

Kelley Fox Wines

ケリー・フォックス・ワインズ

地域：McMinnville マックミンヴィル

地区、村：Dundee Hills ダンディー・ヒルズ

造り手：Kelley Fox ケリー・フォックス



【ワイナリーと造り手について】

当主ケリー・フォックス(写真・右)は、オレゴン/ウィラメット・ヴァリー (Willamette Valley) を本拠地にし、2007年にワイナリーを設立しました。科学をおさめた才媛ケリーは、オレゴンの熟練生産者たちのもとでワイン造りを学び、知性と情熱に裏打ちされたワインづくりで生産者たちから大なる信頼と評価を勝ち得てきました。特に影響を受けたのはジ・アイリー・ヴィンヤード (The Eyrie Vineyards) の故デイヴィッド・レット氏 (David Lett) だったとは、ケリーの談。

2005年から2015年までは自身のワイン造りと並行してスコット・ポール・ワインズで醸造長として活躍してきましたが、2017VTからは自身のワイナリーに専念します。また2017VTまではマックミンヴィルのモンタジ・ファミリーと、ダンディー・ヒルズのマーシュ・ファミリー (一部自分でも栽培をしている) のブドウを原料としてワイン造りをしてきましたが、2017年を最後に、彼女にとって特別思い入れの深い、ダンディー・ヒルズ一帯のブドウ畑に注力することに決めました。加えて同年、新たにワイン造りの拠点を提供され、ますます仕事への集中力を高めます。何ごとにも深い思慮を働かせるケリーは、月並みな慣行や形式を排します。栽培では過度の凝縮感を求めず、醸造では舌と感覚を頼りに賢明な判断が下されます。ひとたびケリーの手にかかるピノ・ノワールは、ダンディー・ヒルズの魅力的なシンプルさと野性を帯びながら、どこかブルゴーニュ風をおびた伸びやかで、優雅な趣を發揮します。

◆ワイナリーのロゴについて

「あまりシリアスにならないように、ハサミムシをロゴに採用しました。謎深い生き物で、害虫ではありませんが、オレゴンではのけ者にされがちです。彼らは時々ブドウの実に棲みつきます。いつもピジャージュの時に彼らを救出しようとするのですが、そうしているうちに彼らへの感心と純粋な愛着がわいてきたのです。」



【畑と栽培について】

長らくモンタジ・ファミリーの運営するマイサラ・ワイナリーのブドウを原料として、またセラーもマイサラ・ワイナリーの敷地内に構えてワインを造ってきました。しかし2017VTを最後に、モンタジ・ファミリーとコラボレーションはやめ、同じくケリーのワイナリー設立当初からワインを造ってきたダンディー・ヒルズのマーシュ・ファミリーを主なブドウ供給元として注力します。

マーシュ・ヴィンヤードには、1970年に植樹された自根のブドウが植えられています。1970年、ロイ

& ジム・マーシュ夫妻がピノ・ノワールを植えたことがこの畑の歴史の始まりです。ブドウの他にも、樹齢 100 年を超えるクルミやサクランボ等、沢山の果樹があります。一度も除草剤が使用されたことはなく、植樹されて以来ずっと有機農法が行われています。ダンディー・ヒルズ A.V.A に位置する標高 500-700m の南斜面に位置する、火山性土壌の畑です。

【セラーと醸造について】

すべてのブドウは区画ごとに別々の容器で醗酵されます。

何故なら、ブドウはたいてい早朝に収穫され、素晴らしい状態のままワイナリーに到着するからです。

月と天体、1 年を通して常に変わりゆくそれらの関係性とエネルギーに沢山の注意を払っています。自身が影響を与えることはせず、それらと繋がりを得ることが重要です。

◆全房比率について

2011 年頃から全房発酵の可能性を模索し始め 2015VT、2016VT ではすべてのワインにおいて 100% 全房での醸造を行いました。完全に除梗したブドウで醸造したワインに比べ、全房醗酵をしたワインはより複雑で、面白みがあると感じています。ワインの味わい深さを追求するために、ヴィンテッジによって全房比率を変えています。ただ、とても暖かく、アルコール度数が高くなると予想されるヴィンテッジは、過剰にタンニンが引き出されることのないように、全房の割合を少し下げています。また反対に、非常に冷涼なヴィンテッジでも、全房の割合を下げて醸造します。高い酸は、タンニンをも強く感じさせるためです。