



Kelley Fox Wines

ケリー・フォックス・ワインズ



国・地域	:America, Oregon	アメリカ、オレゴン州
地区、村	:Willamette Valley :Dundee Hills	ウィラメット・ヴァレー ダンディー・ヒルズ
醸造・栽培責任者	:Kelley Fox	ケリー・フォックス
HP / SNS	: https://www.kelleyfoxwines.com/	

ワイナリーと造り手について

ケリー・フォックス・ワインズは、2007年にケリー・フォックスが父ガースン“ガス”・スターンズと共に設立したワイナリーである。初ヴィンテッジは1,000本ほどから始まり、2020年以降は良い年で60,000本/年ほど生産。オレゴン州ウィラメット・ヴァレーに拠点を置き、マーシュ・ヴィンヤード（1970～1991年植樹）、ハイランド・ヴィンヤード（2019年以前に植樹）、フリーダム・ヒル、ウェーバー・ヴィンヤード（1983・1988年植樹）、デュラント・ヴィンヤード（シャルドネ、ピノ・グリ、2022年からピノ・ノワール）、ダックス・ヴィンヤード（シャルドネ）、カーター・ヴィンヤード（1983年の古木）、カナリー・ヒル・ヴィンヤードといった地域の歴史



ある畑のブドウを手がけている。

ケリーはテキサス A&M 大学で心理学と生物学を学んだ後、オレゴン州立大学で生化学と生物物理学の二重学位を最優等（Magna Cum Laude）で取得し、博士課程に進学した。しかし学術の道からワイン造りへと転身し、2000 年以降はフルタイムの醸造家としてキャリアを積んできた。トリイ・モア、ハマシャー、そして故デイヴィッド・レット率いるジ・アイリー・ヴィンヤードなどオレゴンの重要生産者の元で経験を重ね、とりわけデイヴィット・レットの影響を深く受けた。レットは 1960 年代にオレゴン・ワインの礎を築いた開拓者であり、ケリーにとって最も重要な師であったと彼女は振り返る。



2005 年から 2015 年までスコット・ポール・ワインズで自社生産と並行して醸造長を務め、2016 年以降は自身のワイナリーに専念している。

ケリーは、土地・樹・果実・気候・そして目に見えない要素すべてを反映するワインを目指し、自らの考えを押し付けず、ブドウそのものの本質に耳を傾けるよう努めている。そうすることでそれぞれのワインが非階層的であり、それぞれの畑や土地のその VT を称えることにつながるのだと考えている。

◆ワイナリーのロゴについて



ワイナリーのロゴの虫は、カマキリではなく、ハサミムシ。この虫は謎めいた存在で、害虫ではないがブドウ農家では疎まれがちだ。時折ブドウの房の間に潜んでおり、ピジャージュの際に救い出そうとするうちに、その存在に対する関心と愛着が芽生えたのだとか。ワインをあまりシリアスに捉えたくないケリーにとってもピッタリなアイコンとなった。



畑と栽培について

ケリーが最も思い入れを持つのは、オレゴンを代表する銘醸地のひとつダンディー・ヒルズに位置するマーシュ・ヴィンヤードである。この畑は 1970 年にロイとジム・マーシュ夫妻がピノ・ノワールを植えたことに始まり、現在も自根の古木が残る。畑には樹齢 100 年を超えるクルミやサクランボなどの果樹も共存し、開墾以来一度も除草剤が使用されず、徹底してバイオリジック農法が実践されてきた。標高 500～700m の南斜面に広がる火山性土壌は、ダンディー・ヒルズならではの個性をブドウに与えている。また、デュランやカーターなど複数の歴史的区画からもブドウを調達。ケリーは過剰な凝縮や効率性を追わず、その VT ごとの表情を最大限に引き出そうという彼女の哲学に共感してくれる栽培家達からブドウを購入するようにしている。



セラーと醸造について

2018 年の収穫以降は長年の友人であるアン＆ディーン・フィッシャー夫妻の ADEA ワイン・カンパニー（ヤムヒル・カールトンエリア）に拠点を移した。シンプルなコンクリートの建物で林に囲まれ、騒音の無い環境は彼女のワイン造りにとって重要なポイントだ。



収穫は主に早朝に行われ、鮮度の高い果実がワイナリーに届けられる。ブドウは区画ごとに分けて別々に野生酵母で発酵させる。

ケリーはワイン造りを「造る」のではなく、「応答する」行為だと考える。ピグマリ



オン（ギリシャ神話に登場するキプロス島の王）のように理想像を押し付けるのではなく、果実がもつ性質 - 「その VT の詳細」 - に耳を傾け、それに応えるのだ。

熟成には品種や区画や VT ごとの特徴に応じ、ステンレスタンクや樽を使い分ける。樽は大きさや産地を選び抜き、新樽の比率は抑え、テロワールを覆い隠さないように心掛ける。結果として生まれるピノ・ノワールは、ダンディー・ヒルズの素直で野性味ある魅力と、優雅さと伸びやかさが両立する。



◆全房比率について

2011 年頃から全房発酵の可能性を探り始め、2015VT と 2016VT ではすべてのワインを 100%全房で醸造した。完全に除梗したブドウで造ったワインに比べ、全房発酵のワインはより複雑で、興味深い表情を見せると感じている。そのため、味わいの奥行きを追求すべく、VT ごとに全房比率を調整している。とりわけ非常に暖かくアルコール度数が高くなると予想される年は、過剰なタンニンの抽出を避けるために比率を下げる。また反対に冷涼な年においても、高い酸がタンニンを強く感じさせるため比率を下げて醸造する、といった具合。