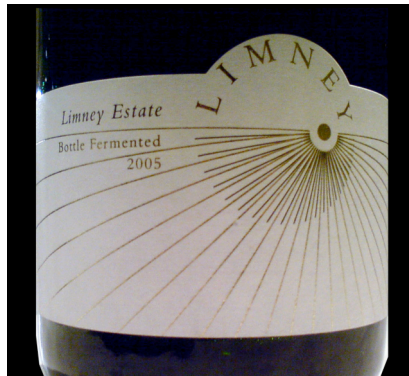


# Davenport



ダヴェンポートの創立は他の多くの生産者と同じく比較的遅めで1991年、イングランドのKent（ケント）州にて畑を購入しました。

醸造家でオーナーでもあるウィル ダヴェンポートは、数々の評論家から、最も誠実かつ才能のある造り手として極めて高く評価されています。

彼は、かなり早い時期（いわゆるヴァン ナチュラルが日本で知られるよりも前から除草剤、化学肥料や殺虫剤などの使用を止めて自然を尊重する栽培に加えて、自然発酵や亜硫酸の添加量を限りなく抑える醸造手法などを採用してきました。

現在では、抜きん出た個性を伴う品質の高いワインが多くの人たちに認められ、サセックス州にも主としてスパークリング用の畑を取得、合計で12エーカーの畑を所有しております。（全ての畑がイギリスにおける有機栽培認定機関による認証を取得/この認証を取得している生産者は多くない。1エーカーは、0.4ヘクタール）

## Limney Vineyard（リムネイ ヴィンヤード）

所在地：East Sussex/イギリス海峡に接しており（1万年前までは陸地だった。つまり、フランスともつながっていたわけで、そのため一帯の地層はシャンパーニュとほぼ同じ土壌/白亜紀の石灰質である。）、良質の鉄も採れたことから、これを求めてローマ人が侵攻したことで知られる。

### <畑>

4エーカーの面積で、1993年に植樹。この畑を取得した頃から本格的なビオロジックに方向転換。97年の収穫直前に霜に見舞われたため、商業的な量を最初に収穫できた年は、1999年である。

西向きの急斜面で、土壌構成は表土が砂や粘土を含むローム質。地中は、砂岩/ここでは基本的には石灰、また水晶や鉄などの鉱物が長い年月を経て堆積し、細かな粒子状に変成したもの。多様な鉱物で構成されていることに加えて、極めて排水性が高い。

### <ブドウ品種>

Pinot Noir 49% Auxerrois 51%

オーセロワはピノブランやシャルドネなどとも共通点があり、一般的にアルザス地方のものが知られている。また、ドイツのモーゼル地方でもポピュラーな品種として知られる。しかし、English Auxerroisは、これらと全く同種ではな

いと思われる。

シャルドネよりも早く成熟すること、そしてウィル ダヴェンポート自身がアルザス在住の頃、ピノブランオーセロワで高品質のワインを造った経験が豊富なことが、この品種を使う理由となっている。

#### <栽培>

前述したとおり早くから有機栽培を実践しており、殺虫剤、除草剤、化学肥料及び化学合成の防カビ剤は使用しない。病気対策としては、自然界に存在するもの・硫黄と銅の少量散布（これでさえ、有機栽培認定機関が定める上限量を下回る）、剪定とキャノピーマネジメントを丁寧に実施することで日照量と良好な風通しを確保している。

鳥などの小動物からブドウを守るために、網で防御。ハチ類からは、ジャムと砂糖の混合液を入れたカプセルを畑の数カ所に配置することで対応している。

#### <醸造>

収穫が10月、遅い場合は11月になる年もあり、ブドウは概ね成熟している。補糖しない年も多いが、必要な年はオーガニックで栽培/精製されたものを原料として使用する。培養酵母は使用しない。従って、100%野生の酵母で自然に発酵（スターター酵母を使用しない）させている。その過程において、収穫したブドウから得る果汁の前清澄は、亜硫酸を一切使わずベントナイトを使用。

（概ね1億4千年前の白亜紀から2000万年前の第三紀ごろにかけて、海底に堆積した火山灰が変成してできた鉱物性の粘土で、その特徴は吸着性が高い。つまり、不純物に吸着して沈殿する。）

これは、完全に自然な手法かどうかは分からないが、少なくとも発酵に必要な野生酵母を殺さないことを意味する。

亜硫酸の使用を、極力控え目にすることにも注意している。

#### ウィル ダヴェンポートについて

WSETのDiplomaを極めて優秀な成績で合格、同じ頃にオーストラリアのRoseworthy Colledgeにおいて醸造学の修士号を取得。オーストラリア、カリフォルニア及びアルザスで働いた後にイングランドに帰国。更に2年間ハンプシャー州で栽培と醸造に携わる。この間に13種類の品種の栽培及び醸造を経験している。

現在はイギリスにおいて最も優秀な醸造家として知られるだけでなく、インターナショナルワインチャレンジの選考委員としても有名な存在となっている。

（世界中の多種多様なワインに対する造詣が深い。多くのワインに接することにより、自身のワイン造りに対して、柔軟な思考力があると考えられる。）

#### Limney Vineyard Sparkling Wine 2005 希望小売価格 ¥6,000-

アルコール発酵の後、ビン内2次発酵を経て2年間のビン熟成。

ドザージュは5g/L (Extra Brut)