

カリフォルニア、シャルドネの物語

The Story of California Chardonnay

イレイン・チューカン・ブラウン

Elaine Chukan Brown

訳：小原 陽子

Ver. 1.1

この記事は、2018年12月に「JancisRobinson.com」に発表されたものを
2020年8月に和訳したものです。

Unauthorized copying prohibited
無断転用禁止



お問い合わせ先：カリフォルニアワイン協会日本事務所
info@calwines.jp

シャルドネは現在、カリフォルニアで最も栽培面積が広く、最も売れている品種であり、世界でもその地位を確立している。しかし、意外なことにその台頭は比較的最近のことである。

シャルドネの栽培量がカリフォルニア州で本格的に増加し始めたのはようやく1970年代。そのカギは、アメリカで3つの要素がそろったことだ。すなわち、テーブルワインの売り上げがデザートワインのそれを上回ったこと、ブドウの価格がその栽培コストに見合うものとなったこと、そしてクローンの選抜により平均収量が増加したことだ。なにしろ1960年代初頭には、カリフォルニア全域でシャルドネの栽培面積はたった300エーカー（120ヘクタール）だったのである（Pinney 1989）。

1976年に開催されたパリスの審判でシャトー・モンテレーナ1973シャルドネがブルゴーニュの最高級の白ワインを文字通り「打ち負かした」結果は世間の注目を大きく集めたが、収量が上がり、ブドウの価格のバランスが整い、そしてテーブルワインへの大衆の興味が定着していなければ、その栄光だけではシャルドネに十分な勢いをもたらすには至らなかっただろう。こうしてシャルドネは2000年に州で最も栽培面積の広い品種としての地位を確立することとなった。現在カリフォルニアには100以上のシャルドネのクローンが存在し、様々な処理を経た多様なクローン、歴史的に選択されてきたヘリテージ・クローン、さらに世界中から輸入された新しいクローンなどが存在するが、これらについては後程詳述したい。

以下の4部からなるシャルドネの歴史ではプレミアム・ワインを中心に取り上げているが、その歴史的背景はシャルドネがいかにして日常的なワインとなったのかを理解する一助にもなるはずだ。本稿は著者自身が行ったカリフォルニアのワイン生産者に対する膨大なインタビュー、カリフォルニア全域のワイン生産者に対して行

ったインタビューの歴史的口述筆記、該当するカリフォルニアのブドウ収穫報告書（grape harvest report）、およびワインに関わる様々な書籍に基づいて書き起こした。本稿に関わる書籍は文末に参考文献として記している。言うまでもなく、他にも触れておきたい生産者は多く存在する。しかし全ての生産者について書き記すには4部からなるこの超長編記事でも足りず、1冊の書籍ほどの量が必要となる。そのため本稿はシャルドネという品種がその名声をいかにして築き上げたか、そのスタイルや興味の対象が時代と共にどう変化してきたのか、その大局を記すことに主眼を置いている。

本テーマはワインの世界を覗き見るレンズの役割を果たすという意味で非常に魅力的だ。シャルドネは確かにフランス原産だが、品種というカテゴリーとしての人気が高まったのはカリフォルニアからだと言える。1930年代終盤にアメリカでラベルへの品種表記が始まるまでは、シャルドネは品種として全くと言っていいほど認識されていなかった。1970年代終盤になると、アメリカでもラベルへの品種表記が一般化し、需要に後押しされる形でワイン生産者たちは品種表記に依存するようになった。当時品種表記の無いワインは事実上ほぼ売れない状況だったためだ。なお、現在のように品種表記のないレッド・ブレンダー*が市場で流行し始めたのはここ10年ほどのことである点も申し添えておきたい。

（*訳注：アメリカではred blendとのみ表記されたワインの人気が高まっており、カテゴリーとしても認識されていますが、「ブレンダーの赤ワイン」と訳してしまうとわかりにくいいため、そのままレッド・ブレンダーとしました）

ラベルに品種表記を行うという動きはさらに南アフリカやオーストラリアへも広がり、新世界諸国の標準として確立されることとなった。上述の流れを総合して考えると、カテゴリーとしてシャルドネを確立したことはカリフォルニアがワイン業

界にもたらした三大変革の一つだと言えるのではないだろうか。もちろんシャルドネが単独で初めて瓶詰めされたのはフランスだ。しかし、ラベルに品種は表記されていなかったし、品種として話題にもされていなかった。現在のようにシャルドネの名が明確に世界に定着したのはカリフォルニアでの流行が発端なのだ。（ちなみに、残る2つの変革は最初にカリフォルニアでそれと認識されたジンファンデルと、マウンテン・カベルネと呼ばれる高地で栽培されるカベルネ・ソーヴィニヨンであると筆者は考えている。世界には高地で栽培されるカベルネ・ソーヴィニヨンは存在するが、これほどまでに拡大し、カテゴリーとして明確に認知できるほどの特性を備えている例は他のどこにもない）。

シャルドネの到来：禁酒法前から1940年代まで

シャルドネがアメリカにやってきたのは禁酒法前のことだ。ただし、その黎明期は混沌としている。当時クローンの同定は非常に困難で、現在に比べてその優先順位も低かったため、シャルドネがピノ・ブランやムロン・ド・ブルゴーニュと混同されることもあったからだ。このような誤認が原因で、カリフォルニアの一部の地域ではそうと知らずにこれらの品種を栽培しているケースが存在していた。ナパ・ヴァレーもそんな地域の一つだ。

シャルドネは1880年代にはカリフォルニアに存在していたことが確認されている。最初の記録は1882年、チャールズ・ウェットモア（Charles Wetmore）がムルソーから穂木を輸入し、リバモアの畑、ラ・クレスタ・ブランカ（La Cresta Blanca）に植えたというものだ（Asher 1990）。ウェットモアはカリフォルニア州ブドウ栽培委員会（California State Viticultural Commission）会長として州内の栽培品種の多様化に資金援助を行い、地域の育苗所に穂木の提供も行っていた。その結果1880年代終盤には育苗所のワイナリー用カタログはそれらの選抜苗でいっぱいだった

(Sweet 2007)。20世紀初頭、このウェットモア・セレクションは現在ウェンテ・セレクションとして知られるクローンを構成する不可欠の要素となるのだが、ウェンテ・セレクションはそれだけで構成されていたわけではない。ウェンテ家は1912年、南フランスにあるモンペリエ大学の育苗所からも穂木を仕入れている (Sweet 2007)。一方、ポール・マッソン (Paul Masson) もまた、カリフォルニアのセレクション確立に大きく貢献していた点を見落としてはならない。

1896年、マッソンはブルゴーニュからピノ・ノワールとシャルドネを持ち帰ってリバモアにある自身の畑に植え、その直後に自身の名を冠したサンタ・クルーズ・マウンテンズにある畑にも植えた。インタビューの口述筆記の中でマッソンの良き友人だったマーティン・レイ (Martin Ray) は、この穂木がマッソンの友人だったルイ・ラトゥールのものだと述べている。

これら3つの苗はシャルドネがアメリカへ輸入された重要かつ初めての例だった。アーネスト・ウェンテ (Ernest Wente) に対するインタビューの口述筆記によれば、ウェンテ家は1908年、リバモアにあるギア・ヴィンヤード (Gier Vineyard) からそのウェットモア・セレクションの穂木を得たとされている。彼らは南フランスからも穂木を持ち込んだが、このウェットモア・セレクションと同じ場所にその穂木を植えており、これらを合わせて現在ウェンテ・セレクションとして知られるものの礎が築かれたのである。一方マッソンの畑からはマーティン・レイが穂木を取得している。彼は1940年代初頭に現在のサンタ・クルーズ・マウンテンズにあるマウント・エデンと呼ばれる場所で栽培を開始した。こうして禁酒法が明けるころにはウェンテとマッソンの畑がカリフォルニアで他にはない、充実した穂木の供給元となるのである。

実は禁酒法の時代（1918-1933）、カリフォルニア全体のブドウ畑の面積は増加している（Pinney 1989）。法律上、世帯主はいわゆる「フルーツジュース」を作ることが許されていたため、ブドウやグレープ・ブリックス（grape bricks）と呼ばれる濃縮果汁の市場が東部の州で花開いたのだ。世帯主たちはこぞって西海岸のブドウを購入し、東部の自宅でワインを造るようになった。彼らは列車でブドウや濃縮果汁を東部へ運搬したため、ブドウ畑はその移動に耐えられる品種に大幅に植え替えられた。すなわち、白ブドウ品種はほぼ全て消失したのである。1930年のブドウ収穫報告書によればカリフォルニアでのブドウ総栽培面積は60万エーカー（24万2,800ヘクタール）だったが、白ブドウ品種はすべてを合算してもその面積は7,000エーカーほどしかなく、リースリングとセミヨンが大半を占めていた。シャルドネは非常に少なかったため、単一の品種として記録されない程だった。

1933年に禁酒法が廃止されても、すぐに別の難局が待ち受けていた。第二次世界大戦へ向かうヨーロッパの緊張が1930年代後半にはアメリカとヨーロッパ間の貿易を妨げたのだ。その結果、アメリカはフランスからのワインを輸入することができず、当然、ヨーロッパへの輸出もできなかった。カリフォルニアワインは禁酒法前の時代、すでにイギリスおよびヨーロッパで敬意をもって捉えられるようになっていた。だが禁酒法の時代になると（法律で許可された）「聖餐用ワイン」を造ったり、東部にブドウを売ったりして何とか持ちこたえているワイナリーはあったものの、輸出を続けることのできたワイナリーは皆無だったため、アメリカワインの名声は海外でも国内でもその根本から消え失せてしまった。ようやく禁酒法が廃止されると、ヨーロッパワインの東海岸への輸入は大都市の多くで独自のカタログを携えたブローカーたちによって再開された。ところが、今度は1941年（訳注：太平洋戦争によって）、フランスワインをアメリカへ輸入する道が完全に閉ざされてしまったのである。そんな中、禁酒法後にアメリカのワインを真摯に受け止め、国を代

表するにふさわしいものとするため尽力した唯一の東海岸のブローカーがフランク・スクーンメーカー（Frank Schoonmaker）だった。

スクーンメーカーは自身のフランク・スクーンメーカー・セレクションを1936年に立ち上げた。1939年、彼はワインを探してアメリカじゅうをめぐり、そのカタログにはカリフォルニア州、ニューヨーク州、オハイオ州、デラウェア州などのワインが名を連ねていたが、そこにはカリフォルニアのシャルドネも含まれていた。特筆すべきはこのスクーンメーカー・セレクションには立ち上げ当初から、ラベルに創作者の名前、品種、生産者、産地が記載されていた点だ。ラベルの品種名表記は禁酒法以前にもアメリカに存在していたが、当時はまだ数が少なく表記の統一性にも欠け、表記されている品種もオハイオ州のカタウバなどが多かった。

戦争の影響でこのスクーンメーカーの手法は更に注目を集めることになった。彼のポートフォリオがアメリカで最も重要なワインの供給源の一つとなったためだ（Pinney 1989）。取り扱っていたワイナリーはウェンテ、マルティニー、イングルヌック、ボーリュ、ポール・マッソンなど錚々たる顔ぶれだったが、スクーンメーカーの手を経ることで彼らは全米市場に品種表記のあるワインを初めて流通させることとなったのである（Pinney 1989）。一方カリフォルニアでは、ウェンテが西海岸全域で販売するワインのラベルに品種表記を行っていた。フィル・ウェンテ（Phil Wente）によれば、アーネストはワイナリーの長期的な成功のカギは消費者の教育にあり、品種名をラベルに表記することはその第一歩だと考えていたそう。そのためウェンテではスクーンメーカーとの提携を解消したのちもラベルの品種表記を続けている。

スクーンメーカーと同じタイミングで、ラベルへ品種表記の導入を始めた影響力の強い人物がもう一人いた。ポール・マッソンはその人生を通じ、情熱をスパークリングワインに注いだ。彼の品質、そして品種特性へのこだわりにより強い影響を受けたのが、フランスからインスピレーションを受けていた若きマーティン・レイだった。マッソンは禁酒法時代、シャルドネとピノ・ノワールの畑を維持することの難しさを身に染みて感じていた。禁酒法後、70代になった彼は自身のビジネスを売却することにしたが、マッソン自身の反対を押し切って1936年に彼のワイナリーと畑を購入したのがレイだった。ほどなくしてレイはその畑からポール・マッソンの名で品種特性をいかしたテーブルワインを造り始めた。世界と肩を並べるには品種に焦点を当てたワインを造るしかないと確信していたレイはラベルにも品種表記を行い、彼がマッソンの名で造るワインは1940年にはニューヨーク市で注目を集めるようになった。こうしてレイが採用した品種表記ラベルはスクーンメーカーの方針と共鳴し、アメリカ市場がワインに求めるものが変化することとなったのである。

1946年、レイはマッソンのアドバイスを実行に移した。マッソンの畑から穂木を集め、2,000フィート（610メートル）の丘の上、当時レイの名を冠した土地に植えたのである。この地は1970年代終盤にマウント・エデンと名を変えた。時と共にピノ・ノワールの多くはウィルスが原因でディジョン・クローンに植え替えられてしまったが、シャルドネはほとんどが元のマッソン由来のクローンを維持しており、これが現在マウント・エデン・セレクションとして知られるシャルドネである。

1940年代にかけ、カリフォルニアでのシャルドネの動向はほぼ、彼ら創始者たちのそれと相関する。アーネスト・ウェンテは時間をかけてシャルドネの選抜技術を磨き、より健全なブドウを選択して増やし新たな畑に植えた。口述筆記によればこれらの選抜クローンはUCデイヴィスの研究用ウェスト・ヴィンヤード、通称「アー

ムストロング」でも栽培されたようだ。そのアームストロング・セレクションは1950年代にUCデイヴィスの別の畑に植えられ、1956年から1961年にかけてカリフォルニアじゅうに配布されている。

その後UCデイヴィスはこの選抜クローンの配布をやめ、代わりに別の選抜クローン（これらも元をたどればウェンテに由来するものだが、それは後述）でヒート・トリートメント（熱処理）の試験を始め、そこから新たな数種のクローンを選抜した（Sweet 2007）。現在それらの選抜クローンはファンデーション・プラント・サービス（Foundation Plant Services (FPS)）から入手することが可能だ。このように (a)オリジナルのウェンテ由来のクローン、(b)短期間UCデイヴィスが配布したアームストロングの畑のクローン、(c)ウェンテ由来と考えられている別の畑のブドウに処理を行ったクローンが混在するため、生産者が自分の畑はウェンテの選抜クローンだと述べたとしても、それが正確にどこに由来するのか、特定することは非常に難しい。だが一般的にウェンテ・セレクションであると述べる場合、そのシャルドネはミルランダーージュを起こしがちという特徴がある（ブライアン・クロザー（Brian Croser）はこれらのクローンがどのようにしてオーストラリアに渡ったのか、2018年7月の記事<下記リンク参照>で考察している）。

<https://www.jancisrobinson.com/articles/the-story-of-a-chardonnay-clone>

1946年、アーネスト・ウェンテは彼が絞り込んだ中で最上のブドウが植えられている区画から穂木を取ることをフレッドとエレノアのマクレア夫妻（Fred and Eleanor McCrea）に許している。彼らはその穂木をスプリング・マウンテン・ディストリクトにある畑、ストーニー・ヒルに植えた。ちなみに同じ時期、ストーニー・ヒルはリースリングの穂木を近隣のイングルヌックから譲り受けている。ストーニー・ヒル・ワイナリーは1952年までワイナリーとしての免許を取得しなかったが、

ブドウの植え付けは1946年に始めていた。このプロジェクトは禁酒法後初めてナパ・ヴァレーにできた新しいワイナリーであること、さらに全てを白ブドウに捧げていたという点で珍しい例だ。彼らはゲヴェルツトラミネールとセミヨン、さらに少量のピノ・ブランも植えていた。ちょうど同じ頃、ジャック・テイラー（Jack Taylor）はマヤカマス・ヴィンヤードにウェンテの穂木を用いてシャルドネを植え始めている。マヤカマスとストーニー・ヒルは共にナパ・ヴァレーで自ら進んでシャルドネを植えた初めての例である。

ストーニー・ヒルで両親が最初の畑を植えるのを手伝ったピーター・マクレア（Peter McCrea）はインタビューの際、そのリースリングの区画には30%ほど別の品種が混ざっていたと教えてくれた。マクレア夫妻はさらに調査を進め、(1)別の品種とは全てシャルドネであること、(2)そのブドウはマクレアがリースリングの穂木を取得したイングルヌックの区画に由来することを突き止めた。イングルヌックの栽培責任者らによると、イングルヌックのリースリングには「普通のリースリングとは異なるブドウ」が常に混ざっていたが、すべて一緒に栽培、収穫、醸造されていたという（当時、品種特性はラベルに表記することはおろか、栽培上ですら大きな問題とされていなかった点を考慮すると、この状況が理解しやすいだろう）。これはストーニー・ヒルでシャルドネの栽培を開始する前から、ナパ・ヴァレーにはそれと認識されずにシャルドネが存在した証拠であると言えるだろう。

さて、ストーニー・ヒルのシャルドネのクローンはUCデイヴィス経由ではなく、直接ウェンテの畑から取得している点に話を戻そう。ストーニー・ヒルはそれらの穂木をノース・コーストの重要な生産者たちに分け、その中にはハンゼル（この後詳述する）やカーネロスのルイ・マルティーニなどもいた。さらに興味深いことに、ストーニー・ヒル由来のマルティーニのシャルドネは最終的にUCデイヴィスに戻り、

ヒート・トリートメントに使われているのである。この過程を経てカリフォルニア全土に広がった有名な選抜クローンの一つがクローン4で、収量が高く酸も比較的高いのが特徴だ。収量が高いことから、高品質なワインは高収量とは相いれないと信じるようになった生産者たちからは次第に軽んじられるようになったクローンだ。しかし、現在では品質を重視する生産者の多くが、樹齢が高くても、収量が低くなってしまいうような土壌でも、自然な酸を維持してくれるこのクローン4を正当に評価するようになった。一方、クローン5もマルティーニの選抜クローン由来だ。クローン4と5は共にセレクション108として知られるようになり、後年オレゴンのウィラメット・ヴァレーにまで広がることとなる。オレゴンでの108の評判もカリフォルニアでのクローン4と同じような経過をたどった。すなわち、当初はオレゴンの生産者たちも108の高収量で晩熟な性質を軽視し、冷涼なウィラメット・ヴァレーには合わないとしたのだ。だが現在では樹齢が高くなってから、あるいは収量の低くなりがちな土壌でも、108が自然な複雑さを見せ、新しいディジョン・クローンよりも優れた酸の維持能力を持つことを多くの生産者たちが認めている。

カリフォルニアのシャルドネの確立：1950年代から1970年代

ナパ・ヴァレーに初めてシャルドネをシャルドネとして植えた地として知られているのは標高1,000から1,600フィート（305から490メートル）にある火山性ローム土壌のストーニー・ヒル・ヴィンヤードだ。最初のワインは本来ファースト・ヴィンテージとなるはずだった1952に不幸な汚染事故を経験し、1953のヴィンテージから発売された。マクレア夫妻はナパ・ヴァレーの多くの生産者と友人だったこともあり、近隣からワイン造りを学んだ。もちろん彼らがインスピレーションを与えられたのはヨーロッパのワインだったが、当時ヨーロッパとカリフォルニアのワインメーカーの間にはほとんどコミュニケーションはなかったため、例えばブルゴーニュのワイン造りの技術についてはほとんど知識が入ってこなかったのだ。品種に特化

したワイン造りは当時まだ発展途上にあり、彼らがシャルドネを造るために用いた手法は「ただ白ワインを造る」手法だった。

1972年、マイク・ケリーニ (Mike Chelini) はストーニー・ヒルの栽培監督として、その後はフレッド・マクレアと共にワインメーカーとしても働いた。マクレアが1977年に亡くなると、ケリーニは栽培醸造どちらの指揮もとることとなった。現在ケリーニはナパ・ヴァレーで最も長く現役を務めたワインメーカーであり、北米で最も長く現役を務めたシャルドネ生産者だ。ちょうど今月、ストーニー・ヒルは70歳を迎えるケリーニが2018ヴィンテージの完成を最後に引退することを発表した。インタビューでケリーニは、マクレアに教えられた通り忠実にストーニー・ヒルのシャルドネを造り続けてきたと話し、マクレアはその手法を決して変えてはならないと言っていたと述べた。使用されている器具ですら、ほとんどが当時のままだという。さらに質問を重ねると、ケリーニは当時と変更したことのひとつとして、二酸化硫黄の添加量を減らした点を認めた。

ほとんどが創立当時と変わらないストーニー・ヒルのシャルドネはカリフォルニアのワイン造りの歴史を覗き見るための重要な窓の役割を果たす。ケリーニによれば、そのワインは最初の数年間は強いフレーバーを感じないスタイルを目指していたという。その代わり、ボトルの中で10年も熟成をさせればおのずとワインが本来の味わいを発揮してくれるのだとマクレアは信じていた。ブドウは自然の高い酸を保つことを意識し23.5ブリックスほどで収穫した。収穫後、シャルドネは破碎機を通り、直接プレス機へ送られた（この手法の選択は当時入手可能だった機材を考慮すれば論理的で、この地域ではごく一般的なものだった）。果汁が得られたら酸化を防ぐために二酸化硫黄を添加し、静置後古樽または木製のタンクで発酵させた。ワインは滅菌ろ過を経て瓶詰されるまでの10か月間、バトナージュもマロラクティ

ック発酵（MLF）も行わず保存した。

ピーター・マクレアが説明したように、この地では1970年代にはMLFを行わないことが一般的だったが、彼は二酸化硫黄の添加量が多かったため（破碎時に通常100ppmほどを添加していた）単純にMLFが起こらなかったと考えている。温度コントロールをしないまま冬を過ごし、早めに瓶詰したことも理由の一つだろう。現在のストーニー・ヒルでは80ppmほどの二酸化硫黄を使用し、遊離亜硫酸が20ppm以上となるようにしている。目指すスタイルは創立当初から変わらず、ワインのpHを低くすることで若いうちは痩せて感じるワインは、ボトルの中でブーケをまとい優雅に熟成していく。実際、ストーニー・ヒルのワインはその熟成の優雅さで知られ、1980年代のワインですら活力にあふれ、今もボトルの中で進化を遂げ続けている。

ハンゼルの物語

1953年、ハンゼルはソノマにほど近い、標高650から900フィート（200から275メートル）にある火山性粘土ロームの土地にブドウを植え始めた。現在ハンゼルは継続的にシャルドネとピノ・ノワールを栽培する北米最古の畑の所有者であり、その地はアンバサダーズ・ブロックと呼ばれている。彼らはシャルドネの穂木をストーニー・ヒルから譲り受け、ソノマ・カウンティで初めてシャルドネの畑を確立した（ちなみにハンゼルのピノ・ノワールはマーティン・レイから取得している）。

特筆すべきは、ハンゼルの創立者がヨーロッパのワインからもインスピレーションを受けていた点だ。もともとの所有者ジェームス・ゼラーバッハ（James Zellerbach）はアメリカの駐イタリア大使で、広くヨーロッパを巡った彼はブルゴーニュ・ファンだった。ハンゼルの創立にあたり、彼が目指したのはヨーロッパの影響を受けたワインを新世界にある自らのホームグラウンドで造ることだった。ストーニー・ヒ

ル同様、ブルゴーニュで使われていたような特別な技術の情報はほとんど入らなかったため、ハンゼルでのワイン造りはワインメーカーの革新的なアイデアによるものだった。これもまたストーニー・ヒル同様、ハンゼルでも当初MLFを起こすことはできなかったが、ストーニー・ヒルと違ったのはハンゼルではピノ・ノワールも造っていた点だ。ワインメーカーだったブラッド・ウェップ (Brad Webb) は数多くの実験を繰り返し、結果としてハンゼルは北米で初めてMLFをコントロール下で完了させたワイナリーとなった。その技術が最終的に、彼らのシャルドネにも用いられることとなったのである。

更なる品質の向上を目指し、ウェップはハンゼルで次々と新たな技術を導入した。ステンレス・メーカーと共同し、世界初とされる温度コントロール可能なステンレス・タンクを生み出したのも彼だ。この発明は技術面で根本的な転換につながり、カリフォルニア全体のワインのスタイルに重要な変化をもたらした。このように発酵を温度コントロールされたタンクで行うことにした一方で、その他のアプローチはストーニー・ヒル同様に変えなかった。すなわち、酸を維持できるタイミングで収穫し、破碎と共に二酸化硫黄を添加し、すぐに圧搾する手法だ。だがステンレスでの発酵がスタイルに与える影響が次第に明らかになると、ハンゼルでは技術面全体で微妙な変更を始めた。

そうしてゆっくりとハンゼルのスタイルは確立されることとなったが、ワインメーカーであるマイケル・マクニール (Michael McNeill) によって現在でも忠実に守られている手法が2ロット・アプローチだ。ブドウは運び込まれると同時に破碎し、3時間ほど二酸化硫黄の添加をせず果皮とともに静置する。果皮と接触させることでアロマやフレーバーを多く抽出しながら、果汁を意図的に酸化し、苦みのあるフェノリックを沈殿させて発酵前に取り除くためだ。強いタンニンや過剰なフレーバー

の抽出を避けるため果皮との接触時間は最小限にとどめる。その後果汁の75%を温度コントロールのされたステンレス・タンクで、残りは新樽で発酵する。樽発酵のロットはMLFも行い、1年後にステンレス・タンクへ移し、さらに6か月熟成させる。ステンレス・タンクで発酵させたロットはMLFを行わず、6か月後に古い樽へ移して1年間熟成させる。18か月後、その2つのロットを合わせ、滅菌ろ過し、瓶詰するという手法だ。

この2ロット・アプローチはピュアな果実味を維持できる温度コントロール下での発酵の利点をいかしながら、フレッシュさと豊かな風味のコンビネーションを生みだすことができる。ハンゼルのシャルドネはその優れた熟成能力で知られ、ワイン・クラブのメンバーにライブラリー・コレクションを販売することでそれを実証してきた。ストーニー・ヒル同様、ハンゼルもカリフォルニアワインの歴史を覗き見るための興味深い窓の役割を果たす。1970年代終盤にかけてピュアな果実、複雑さ、フェノリックのバランスを追及するために傾けられた情熱を映す鏡ともいえるだろう。

ロバート・モンダヴィの登場

ロバート・モンダヴィは1966年に自身の名を冠したワイナリーを設立したが、彼はワインだけではなく、マーケティング能力でも世界中にその名を知らしめた。興味深いのは、モンダヴィがハンゼルの発明を大いに活用した点だ。1960年代までに、ハンゼルはステンレス・タンクを完全に使いこなしていたが、そのワイナリーはまだ小さかった。モンダヴィはその技術で大規模な商業スケールに応用し、ほぼすべてのモンダヴィのワインをステンレス・タンクで発酵させた。彼のフュメ・ブランは樽発酵で知られているが、実は赤ワインについてはステンレス・タンクで発酵することに主眼を置いていたのである。1980年代から1990年代にかけて、モンダヴィ

では赤ワインを木製の発酵槽で発酵させる小規模な実験も行っていた。だが1999年にトカロンのセラーに木製の大型発酵槽が設置されるまで、基本的にはステンレス・タンクでの発酵後に樽で熟成を行っていたのである。なお現在は、モンダヴィの最高級のカベルネ・ソーヴィニヨンは、そのほとんど発酵をこのトカロンのセラーで行っている。

モンダヴィがステンレス・タンクを採用した影響は計り知れない。おかげでカリフォルニア全域にその使用が広まることとなったのだ。その結果ナパ・ヴァレーでは大きな「感覚の変化」が起こった。歴史的な口述筆記には、1970年代から1980年代の著名な生産者たちが木製の容器で発酵を行うことに対する過剰なまでの拒否反応を示している記述が散見されるのである。あまりにステンレス・タンクに慣れ親しんでいたため、当時多くの人は木製の容器を使うことは危険で、不潔だと感じるようになっていたのだ。

ワインメーカーたちは白ワインを4.5～15.5℃で発酵させ、ゆっくりした発酵で複雑さを求めながらも、ピュアな果実味を保つよう努めていた（温度コントロールを行わなければ、発酵温度は容易に26.5～32℃にまで達してしまう）。一般に、発酵温度が低いほどワインにはフルーティなアロマやフレーバーが増し、発酵温度が高いほどこれらフルーティさの元となるエステルが失われ、土っぽさやハーブのニュアンスが出てくる。一方、ステンレス・タンクを用いると発酵直後のフレーバーは弱まる。ところがテーブルワインへの世間の注目が高まり始めていたこの時期には、早いうちから飲み頃となるワインを生産する必要がある、当時求められていたのはすぐに飲んでも香り高いワインだった。そこで生産者たちは当時入手可能な機材を活かしつつも、従来のように収穫・破碎後すぐに圧搾するのではなく、破碎後に果皮と果汁を接触させる時間を長く取るようになっていったのである。つまりスキン・

コンタクトによってワインのフレーバーを強めたのだ。

生産者たちはスキン・コンタクトの時間を数時間から2日までさまざまに試した。しかし時間を長くすると、フェノリックの苦みや粗さが問題となることがわかった。そこでワイン中のフェノリックや沈殿物を減らすため、スキン・コンタクト後発酵前に果汁を遠心分離にかけたり濾過をしたりする試みを始めた。だが発酵前に遠心分離や濾過を行うと（訳注：酵母が除去されてしまうため）、今度は発酵に問題が生じ、培養酵母の利用など別の補完技術が必要とされるようになった。さらに低温での発酵も培養酵母の使用を後押しした。また発酵前濾過を行うと、現在は一般的である澱の上での熟成もできない。一方で、生産者たちは熟成における樽の役割を理解するようになり、1970年代後半には新樽で熟成させることで得られる豊かなフレーバーが好まれるようになった。ただし、樽発酵は当時まだ一般的ではなかった。ブドウはアルコール度数が13%以下となるよう収穫されていたため、ワインに感じられる重さはアルコールではなく主にスキン・コンタクトに由来するフェノリックの影響だった。

同じころ、地理的に離れていたサンタ・クルーズ・マウンテンズでは、マーティン・レイのような志高い人物が我が道を究め続けることは比較的容易だった。すなわち彼はそれまで通り、ワインを木製の容器で発酵させていたのである。MLFに関しては、1970年代に入っても彼のワインでは一度も起こらなかったが、1970年代終盤に所有者が変わり、マーティン・レイと呼ばれていた場所の名がマウント・エデンとなった頃、偶然にして初めてのMLFが起こった。これはセラーを拡張した際にセラーの気温が上昇したためだったのだが、ワインメイキング・チームはその結果を好ましいととらえた。1980年代初頭、ジェフリー・パターソン (Jeffrey Patterson) がワインメーカーを務めるころには、マウント・エデンでMLFは標準となっていた。

パターソンはMLFのもたらす効果とバランスを取りながらフレッシュさも保つため、収穫を早めることにした。こうしてマウント・エデンはやや遠回りをしたものの新たなシャルドネのスタイルを表現することとなり、現在「わかりやすいクラシック」とされるワインを生産している。彼らはまた、北米においてシャルドネを自社畑のみで造る最も歴史の長い生産者であり、ジェフリー・パターソンは現在、この著名な場所でマーティン・レイを含め誰よりも長い経験を持つワインメーカーである。

その一方で、ノース・コーストでも実験は続き、その対象が広がっていた。この実験の加速には、シャルドネが自社で使うためだけではなく、他の生産者にも販売されるようになったという背景がある。このブドウ市場の変化はワイン市場の変化によってもたらされたものだ。1961年、シャルドネの栽培面積は州全体でたった300エーカー（120ヘクタール）しかなかった。ところが1967年にアメリカでテーブルワインの売り上げがデザートワインのそれを上回ると、当時辺境の地とみなされていたノース・コーストに新しく若い生産者が進出し、ブドウを栽培する大きな流れを生み出した。同時に、すでに地位を確立していた生産者たちの中にも経済的にうまみの少ないブドウの栽培面積を数エーカー、あるいは数列でも、と増やす者が始まった。実は1970年代に入るまで、ブドウ栽培のコストは販売額に見合うものではなく、さらにシャルドネは当初収量の低い品種だったのだ（だからこそ、上述の通りUCデイヴィスでヒート・トリートメントに用いられ、結果として生産性が高くウィルスのないクローンが作られるようになったのである）。だからシャルドネは1960年代の終盤まで、原則として自分たちのワイナリーでワインを生産することを目的として栽培される品種だった。

1960年代終盤になるとようやくブドウの価格が栽培コストを上回るようになり、

ノース・コーストにも販売用のシャルドネの小さな区画を備えた畑が見られるようになった。ちなみにパリスの審判で勝利を収めたあの有名なモンテレーナ1973シャルドネはソノマ・カウンティとナパ・ヴァレーにある畑から獲れたシャルドネのブレンドで、アレクサンダー・ヴァレーとロシアン・リヴァー・ヴァレーを中心に、ナパ・ヴァレーのオーク・ノールとカリストガのものも少量含まれていた。

マイク・ガーギッチ（Mike Grgich）はシャトー・モンテレーナ創立時のワインメーカーで、パリスの審判が彼にもたらした名声によって自身の名を冠したワイナリーを設立する1977年までそこで働いた。口述筆記によれば、ガーギッチはかのモンテレーナのシャルドネをストーニー・ヒルやハンゼルが確立してきた手法にほぼ則って造ったようだ。すなわち、ブドウを破砕機にかけ、酸化を防ぐため二酸化硫黄を添加し、数時間果皮と接触させてから圧搾。発酵は温度コントロールされたステンレス・タンクを用い華氏40～50度（訳注：4.4から10℃）と比較的低温で行い、MLFは行わず、1度使用された樽で熟成させた。1度使った樽だった理由は、彼らが初めてシャルドネを造ったのが前年であり、新しい樽を購入する余裕がなかったためだ。当時樽の入手は簡単ではなく、毎年新樽を購入するなど、カリフォルニアではほぼありえないことだった。

自身のワイナリーへ移ってからも、ガーギッチは同じスタイルでシャルドネを造り続けた。現在でもガーギッチはMLFを避ける。だが時とともに、苦みのあるフェノリックを避けるため果汁を早期に意図的に酸化させる方向に転換し、一方で総亜硫酸量は減らした。現在ガーギッチは別のスタイルでもシャルドネを造っている。例えばミリエンコ・セクション（Miljenko Selection）は、自然の高い酸に焦点を合わせ、果汁をあえて酸化させるがMLFは行わない。ただし発酵と熟成は樽の味わいへの影響を抑えつつ、樽がテクスチャに与える利点をいかすため大型のフールド

で行っている。

シャルドネの栽培面積はノース・コーストでゆっくりと増えていた。1960年代、ロバート・ヤング（Robert Young）はソノマ・カウンティ北部の、やや温暖なアレクサンダー・ヴァレーで、自身の名を冠した畑に少しずつブドウを植え始めた。300フィート（90メートル）をやや下回るほどの標高にある混合ローム土壌のこの畑こそ、1970年代にカリフォルニアのシャルドネにとって重要な指標となり、その成功がソノマ全体にこの品種の栽培が広がるきっかけとなる畑だ。1975年、リチャード・アローウッド（Richard Arrowood）はシャトー・セント・ジーン初のシャルドネをこのロバート・ヤングのブドウで作し、ラベルにその畑名を記した。そのワインはストーニー・ヒルやハンゼルの軽やかなスタイルとは対照的に、発売時からパワーとフレーバーを感じられるような造りだった。ブドウはやや遅めに収穫したものの、まだその目標アルコール度数は13.5%以下だった（つまり1990年代のようなアルコール度数で作られることはなかった）。MLFはまだ行っていなかったが、フレンチ・オークによる熟成は味わいに新たな層を与え、よりまろやかで芳醇なスタイルに仕上がった。このシャトー・セント・ジーンにおけるロバート・ヤングの成功はカリフォルニアのシャルドネの新たな礎となった。また、シャトー・セント・ジーンはアメリカで初めて畑に焦点を当て、ロバート・ヤングの畑の重要性を強調したワイナリーでもあった。現在ロバート・ヤングのクローンはFPSを通じてクローン17として入手可能だ。

パリスの審判が開催された1976年には、テーブルワインへの関心の高まり、収量の高いクローンの安定した供給、ブドウの価格の上昇といった要素が組み合わさり、ようやくシャルドネの栽培面積が増加するようになった。1976年、州内のこの品種の総栽培面積は11,500エーカー（4,655ヘクタール）となった。消費者の需要に後押

しされ、シャルドネの栽培面積の拡大が州全体で進んだのが1980年代。2000年までにこの品種は州で栽培面積が最大の103,491エーカーに達し、フランスのシャルドネの栽培面積を超えた。総栽培面積は10万エーカーを前後し続けているが、シャルドネはそれ以来（カベルネ・ソーヴィニヨンに何度も脅かされそうになりながらも）常に栽培面積最大の品種であり続けている。栽培面積が2番目および3番目の白ブドウ品種であるピノ・グリ（ージョ）とソーヴィニヨン・ブランはかなり水をあけられており、それぞれ栽培面積はたった17,000および16,000エーカーだ。

カリフォルニアのシャルドネのグローバル化：1980年代から2000年代

1970年代が終わるころまで、数少ない例外を除きカリフォルニアのシャルドネのほとんどは破碎後に一定期間のスキン・コンタクトを行い、温度コントロールされたタンクを用いた培養酵母による低温発酵を経て、MLFを行わず新樽で熟成させて作られていた。その結果、リリース時点でフレーバーにあふれた、インパクトの強いワインが大量に作られることとなった。ただ興味深いことに、当時のワインのアルコール度数は後のカリフォルニアのシャルドネほど高くなく、多くが13%あるいはそれを下回っていた。最も高いものですら13.5%を超えてはいなかったのである。

1981年にフランク・プリアル（Frank Prial）が書いたニューヨークタイムズの記事が、こうして確立されたカリフォルニアのシャルドネのスタイルに次なる大改革をもたらすきっかけとなった。プリアルは特定のワイナリーの名前は出さず、ただ「有名なノース・コーストのワイナリー」とだけ記したが、この地域のシャルドネについて大まかに解説したのち、彼がそのワインに感じた問題点を指摘したのである。彼の批判は当時流行を生み出した生産者たちの多くが目指していた「すぐに楽しめる味わい」に真っ向から異を唱えるものだった。彼は2本のワインをディナーに持参し、うち1本はカリフォルニアのシャルドネ、1本は白のブルゴーニュだったと

している。「どちらもシャルドネかつ最良のヴィンテージのもので、価格帯も同程度のものでした。最初はカリフォルニアのシャルドネのほうが印象的で、フランスのワインは弱く味気なく感じました。ところが食事が始まって20分も経つと、アメリカのワインは無粋な力で圧倒し始め、フランスのワインは対照的にその魅力と繊細さを少しずつ垣間見せ始めたのです」。

デイヴィッド・レイミー（David Ramey）は、プリアルの記事がカリフォルニアワインに重大な影響を与え、それによって生産者たちが自分たちのワイン造りを再考し始めるようになったと指摘した。記事が発表されたタイミングもまた決定的だった。カリフォルニアのノース・コーストでは近年の歴史上初めてワイン造りに関わる仕事があふれ、経営者たちが品質と名声のために投資を惜しまない時代となっていたからだ。パリスの審判が大きな原動力となり、UCデイヴィスで栽培と醸造を修めた若者が続々と輩出され、教育を受けたワインメーカーを求める空前絶後の需要と重なったことも幸いした。その頃にはアメリカとヨーロッパの間を行き来することははるかに容易になり、好調な経済は十分にそれを実現可能とした。これらの要素が相まって、カリフォルニアワインは完全に新たな方向へ進み始めたのである。1970年代終盤から1980年代にかけ、当時駆け出しだったワインメーカーたちが現在「カリフォルニアの象徴」とされる多くのワイナリーを設立した。彼らのようにUCデイヴィスで調査という概念に慣れた知識ある新たなワインメーカーたちが出現したことで、ワイン造り、特にシャルドネについての技術的な研究が数多く始まった。同時にヨーロッパのワイン産地を訪れたり、実際にそこで働いたりする新人ワインメーカーたちも増えた。こうしてカリフォルニアワインのスタイルはかつてないほどのスピードで多様化の様相を見せ始めたのである。

1970年代終盤、デイヴィスを卒業したレイミーの最初のワイナリーでの仕事はシ

ミのゼルマ・ロング（Zelma Long）のアシスタント・ワインメーカーだった。1980年代になると彼はデイヴィス時代から知っていた科学者たちと共同し、シャルドネを用いた発酵温度とスキン・コンタクトの長さに関する研究を開始した。これらの研究は2つ以上の国際フォーラムで発表されており、1984年にはレイミー自身がこの研究をアメリカブドウ・ワイン学会（ASEV）のカンファレンスで発表し、その論文は広く投稿された。後年、レイミーはフォーカス・オン・シャルドネとして知られるグループのミーティングで一連のテイスティングを実施するとともに、醸造に関する調査結果を報告している。このグループは世界中のシャルドネ生産者を4年に一度集め、技術的なテイスティングを行い、共同で実施した醸造に関する研究結果を共有するもので、この発酵温度とスキン・コンタクトに関する研究はカリフォルニアだけでなくオーストラリアのワイン造りにも大きな影響を与えることとなった。このフォーカス・オン・シャルドネとの出会いによってレイミーは世界中のワインメーカーとも交流するようになり、海外の技術について議論する機会も増えていった。

1980年代初頭、レイミーはシャルドネへの探求心が高じてブルゴーニュを訪問し、生産者たちと会ってさらに多くの醸造技術を学んだ。彼が最も産地としてのインスピレーションを得た場所として挙げたのはムルソーとピュリニーだ。もちろん彼以外のワインメーカーたちも旅をするようになり、ヨーロッパで直接学び、経験を積む機会を得るようになっていた。しかしレイミーが技術取得にかけた情熱、ASEVやフォーカス・オン・シャルドネでの研究を通じてもたらした影響、そして自身の全てをシャルドネに捧げたそのキャリアは、彼のブルゴーニュに対するひたむきな想いを際立たせるものと言えるだろう。シミの後、レイミーはマタンザス・クリークで醸造の指揮をとったが、そこで彼はシャルドネにスキン・コンタクトを使うことを完全にやめた。シャルドネに影響を与える醸造的な作業を減らすというレイミー

のこの選択はノース・コーストの他のワイナリーの発展と共鳴し、1970年代に見られたフェノリックによるパワーを感じるスタイルから、1980年代のフレッシュで軽やかなスタイルの時代へ移行するきっかけとなった。

レイミーは1987年、フェノリックの影響をさらに低減するため全房圧搾をシャルドネに採用したカリフォルニア初のワインメーカーとなった。また苦みのあるフェノリックを果汁の段階で減らすため、果汁の意図的な酸化にも注力した。一方、オーク樽の使用法を変えたことも重要な変化と言える。1980年代半ばには、発酵前の果汁を濾過しない生産者も出てきていたが、レイミーはその頃に樽熟成の際に澱と接触させながら熟成を行うようになったと話している。実はディック・グラフ (Dick Graff) はすでにシャローンでその手法を用いていたのだが、当時のワインメーカーたちは現在ほど交流をしていなかったため、レイミーがこの技術を学んだのはブルゴーニュ訪問時のことだ。彼は最も大きな影響を受けた一人がルフレヴだったと述べている。1988年、レイミーはチョーク・ヒル・ワイナリーに移り、フランスから新たな技術を持ち込んだ。発酵に自然酵母を用いる実験を始め、1991年には完全にそれに移行したのである。1980年代、発酵を自然酵母に依存しているワインメーカーはカリフォルニアにはほとんど存在しなかった。リッジのポール・ドレーパーは1969年当初から自然酵母のみを用いていたとして有名だが、当時カリフォルニアでは遠隔地間での交流はほとんどなく情報はなかなか拡散しなかったのである。さらにレイミーはレイミー・ワイナリーを設立してからはMLFも完全に自然にゆだねるようになった。当時はMLFを確実に起こすことが難しかったため、生産者たちはMLFを起こすために市販の乳酸菌を用いることが多かった。

1996年、レイミーはカーネロスにあるハイド・ヴィンヤードで作ったシャルドネだけをを用いる、自身の名を冠したワイナリーを設立した。その後数年間で彼は別の

畑名を記したシャルドネ、シャルドネ以外の品種のワイン、さらにノース・コーストで著名な畑の名を記したシャルドネなどを次々と生み出した。2000年代初頭、レイミーは自身のワイナリーに専念する前の最後の仕事としてナパ・ヴァレーのラッドでワイン造りを担当した。シミでの初仕事以来、一貫してレイミーのキャリアの中心にあったのはシャルドネだ。樽発酵を行い、澱とともに熟成させ、自然の酵母及び乳酸菌を用いる。さらに、レイミーのシャルドネはシングル・ヴィンヤードであれば20か月、産地名ワインでも12か月の熟成を行う。レイミーがシャルドネのスタイルとして目指すのはリッチさとフレッシュさのバランスをとることであり、エレガントに熟成するクラシックなスタイルの美味しいワインを造ることだ。

こうしてカリフォルニアワインが打ち出したフレッシュさと複雑さは1980年代に世界から注目を集めた。ヨーロッパの生産者たちがコラボレーションを申し出たりノース・コーストの畑を購入したりするようになったことで、そのスタイルに更なる小さな進化のさざ波が立った。コラボレーションの最も早い成功例であるオーパス・ワンはグローバルな視点を持ったロバート・モンダヴィが仕掛け、1979年に発表されたものだが、ナパ・ヴァレーのカベルネ主体のブレンドワインのみに注目したものだった。同様なジョイント・ベンチャーでシャルドネに注目したのは、ロデレールのアンダーソン・ヴァレーのワイナリーやテタンジェのドメヌ・カーネロスなど、スパークリングワインから始まった。この時期、モンダヴィもまた、海外資本、例えばイタリアのアンティノリ家にもインスピレーションを与えている。彼らは後にアンティカ・ワインのシャルドネとカベルネに使われることとなる畑をアトラス・ピークの斜面に開拓し始めた。

ノース・コーストでレイミーのようなワインメーカーたちがブルゴーニュから醸造技術を盛んに仕入れていたころ、セントラル・コーストのワイン造りもようやく、

その独自の個性を発揮し始めた。1980年代初頭にはサンタ・バーバラ・カウンティでブドウの栽培面積が拡大し、独自のワイナリー・ブランドが立ち上がった。注目すべきはオー・ボン・クリマのジム・クレンデネン（Jim Clendenen）がブルゴーニュでのワイン造りの経験をサンタ・マリア・カウンティの畑に持ち込んだことだ。彼のアプローチは全体的にフレッシュさとリッチさのバランスを取るスタイルに注力したもので、ブルゴーニュのクラシックな醸造技術を利用しながらカリフォルニアのブドウを使ってワインを造る、レイミーのそれと似ている。オー・ボン・クリマのシャルドネもまた、その個性を発揮するまでに5年は瓶内で熟成させる必要があることで知られており、その後10年目ぐらいまで、太平洋の冷却効果を享受した、甘さのないフレッシュさと緊張感を見せつけるワインだ。

クレンデネンの影響はそのスタイルだけではなく、世界での認知度、そして次世代のワインメーカーにまで及ぶ。クレンデネンはセントラル・コーストの他のどのワインメーカーよりも文字通り「世界中」をめぐり、オー・ボン・クリマのマーケティングに励んだ。そのおかげでカリフォルニアの中でも目立たなかったこの地域が国際的に認知されるようになったのである。オー・ボン・クリマのワインはヨーロッパやアメリカだけでなく、アジアの僻地でも簡単に見つけることができる。こうすることで、ノース・コーストのモンダヴィ同様、クレンデネンはセントラル・コーストで若手の生産者たちが世界の市場へ到達できるよう道を切り拓いたのだ。また、クレンデネンは継続的に若手を指導し、インターンシップを通じて醸造所で彼らを鍛え、自身のワイナリーの一部を彼らのための醸造スペースとして提供した。だからこそ、フレッシュさとフレーバーの両方に注目しながら発酵と熟成を樽で行うというクレンデネンのこだわりが、この地域の若いワイナリーが作るシャルドネに現在でも反映されているのだろう。

進化するナパのシャルドネ

ノース・コーストに話を戻すと、こちらでも次の変化が起こり始めていた。シャルドネの造りはレイミーのそれとは明らかに対照的だったが、同じ時期にデイヴィスを卒業したジョン・コングスガード (John Kongsgaard) もまた、シャルドネに対するアプローチでその影響力を増していた。デイヴィス入学前の1975年、ストーニー・ヒルでの仕事がコングスガードの最初の仕事だった。当時彼はフレッド・マクレア、マイク・ケリーニ、そしてナパ・ヴァレーのシャルドネにとって重要なもう一人の人物、リック・フォーマン (Ric Forman) とともにワインを造っていた。コングスガードがワインを造りたいと思うきっかけとなり、シャルドネの基本を叩き込まれたのがストーニー・ヒルだったのである。コングスガードによると、この経験で彼が得た最も重要な学びの一つはシャルドネの樽発酵が、可能というだけでなく、安全で有益であるという点だったそうだ。ナパ・ヴァレーでは大半がステンレス・タンクに依存した時代だったにも関わらず、ストーニー・ヒルは木製の容器を使った手法にこだわり続けていたのだ。

その後すぐ、コングスガードはクームスヴィルのはるか西、両親の所有していた土地を自身の最初の畑とし、ブドウを植え始めた。現在「ザ・ジャッジ (ナパ・ヴァレーの判事だった父に敬意を表してつけた名)」と呼ばれるこの場所に彼がシャルドネを植えることにしたのは近所に住んでいたアンドレ・チェリチェフ (André Tchelistcheff) の勧めによるものだった。チェリチェフは1973年にボーリュ・ヴィンヤードを引退していた。ボーリュは高級なカベルネ・ソーヴィニヨンで知られていたが、チェリチェフは上質なシャルドネを造ることに強いこだわりを持ち続けていた。彼はナパ・ヴァレーの比較的冷涼な場所にありユニークなまでに岩がちな「ジャッジ」がシャルドネにとって面白い場所となるはずだと確信していたのだ。一方ストーニー・ヒルで働いた後、コングスガードはカベルネ・ソーヴィニヨンに

ついても学ぶため、スタッグス・リープ・ワイン・セラーズのワーレン・ヴィニャルスキ（Warren Winiarski）と共に働いている。

デイヴィスを卒業後、コングスガードは最初のワイン造りの仕事をソノマで始めた。そのバルヴェレーネ（Balverene）はその後すぐになくなってしまったが、彼はそこで赤ワインの造り手、ダグ・ナール（Doug Nalle）と肩を並べて白ワイン造りに携わった。プロジェクトは短命に終わったものの、ナールとコングスガードはかなり自由にワインを造ることができたという。バルヴェレーネ解散後、1983年にコングスガードはニュートンに雇われ、1996年まで働いた。所有者のピーター・ニュートン（Peter Newton）はフランスのワインに深く傾倒している人物だった。コングスガードのワインメーカーとしての知識を深めるため、ニュートンは二つのことを取り計らった。まずコングスガードにワイン用の予算を充て、ブルゴーニュとボルドーを定期的に飲む機会を与えコングスガードがそれらについて感じたことを彼と共有させた。またコングスガードを年に1度フランスに行かせ、両産地のワインメーカーに会えるよう取り計らった。コングスガードが長期の樽熟成に注力している生産者を探し始めたのはニュートンで働き始めてすぐ、この頃のことだった。

1988年、コングスガードはリスクを承知でその手法をカリフォルニアに持ち帰った。彼はカリフォルニアで初めて天然酵母を用い、自然なMLFを行い、樽発酵ののちに樽熟成を2年行い、濾過をせずにシャルドネを造った。そうして造られたワインが安全なだけでなくおいしいものであると仕入れ担当者を納得させるため、彼は当初営業活動に行く際には2つのロットを造り携えることにしていた。一つのロットはカリフォルニアで通常行われているように濾過をしたもので、もう一つは無濾過のものだ。ワインをブラインドでテイスティングさせると、仕入れ担当者は常に無濾過のほうを好んだ。コングスガードの説明は論理的で、MLFを完了させているた

め微生物学的安定性を目的とした濾過は不要になるし、長期の樽熟成により固形物が沈殿するためワインは非常に安定し、抜栓後数日経っても表現力が増すことすらあるというものだった。

1996年、コングスガードは自身の名を冠したワイナリーを設立するためニュートンを離れ、以来現在まで同じスタイルでシャルドネを造り続けている。2016年までは100%フレンチ・オークの新樽で発酵させていたが、2016年にその比率を80%程度まで下げた。これほどの新樽比率の高さにもかかわらず、ワインは2年目まで同じ樽の中に置くため、1年間新樽で熟成させたものよりもその影響は弱く感じられる。ワインが落ち着くに従い樽の影響が弱まるためだ。新樽比率を変えたのと同時にコングスガードは収穫をやや早め、比較的フルボディで芳醇なスタイルになりがちだったワインにフレッシュさを与えることにした。

ここで注目すべきは、コングスガードがワイン造りを典型的な地表のワイナリー設備から標高の高いアトラス・ピークに掘削したカーヴの中で行うよう変更した点だ。山の懷に掘られた洞窟は自然のままで温度が低く保たれる。そのため発酵には明らかに時間がかかるようになり、時には完了するまでに1年を要することもあった。コングスガードによれば長期の熟成は、発酵が長引くことに伴う不安をすべて取り除くものだそうだ。上述のような環境下でもMLFはアルコール発酵よりも先に完了することが多く、ワインのフレーバーに独特な個性を与えてくれる。コングスガードはそれをこの洞窟の持つテロワールの一部だと考えている。また長期熟成に伴ってセラー内でゆっくりとした蒸発が起こるため、最終的なアルコール度数がほんの少し上昇する。もともと比較的熟した状態でブドウを収穫しているためワインは最終的にかなり骨太になり、ザ・ジャッジのシャルドネの最終アルコール度数はヴィンテージによって14.5%から16%ほどだ。カリフォルニアのシャルドネのアルコー

ル度数がここまで高くなることは十分あり得るとはいえ、それを正直に公開している点でコングスガードは別格だ。長期熟成の影響はワインに独自の緊張感を与え、ただリッチでフルボディなワインであるだけでなく、幅広い複雑さをもたらしてくれる。ただし、このスタイルはテイスターによって評価が分かれることも確かで、10月のMWセミナーでMWたちの好みは両極端だった。

コングスガードのここ数年のスタイルには、息子のアレックス・コングスガード（Alex Kongsgaard）が参加した時期からさらにフレッシュさが加わっている。アレックスは父とは違いデイヴィスで学んではいないが、ワイン造りを現場の実践で学んだ。また、地元で定評のあるワインメーカーとテイスティングや勉強の機会を共にし、例えば、圧搾技術の向上のためレイミーと時間を過ごすよう取り計らったこともある。

歴史的視点から見ると、コングスガードは2段階の重要なスタイルの進化を体現していると言える。第1段階である1970年代は一般的に醸造所内での技術に重きが置かれており、新たな機材が利用可能になるにつれ生じた問題点を技術的な調整で補う傾向にあった。例えば、ステンレス・タンクはスキン・コンタクトにつながり、スキン・コンタクトは濾過の多用につながったように。そして第2段階でレイミーのような生産者たちはワインに透明性を持たせるため、どの技術を使わないか、あるいは最小限にすべきかを見出すことで技術への偏重からエレガントさを取り戻すことに成功した。一方コングスガードのような生産者たちは別のアプローチをとり、技術的なワイン造りという枠組みを超え、直観を重視した。結果としてはレイミー達同様、醸造所内での不必要な技術を最小限にするというさらに強い意識を持つようになったのである。

1980年代終盤にはいわゆる「ビッグなワイン」の人气が再燃し、1990年代半ばにはスタイルとして真に確立されたものとなったが、以前のそれとは少し違っていた。1970年代のワインの重さはスキン・コンタクトに由来するものだったが、1990年代のそれは遅摘みに由来するもので、生産者によってはそのようなワインのバランスをとるための酒石酸添加や、培養酵母を用いた発酵を避けることすらあった。当時のワインは熟度もアルコールも高く、多くの場合はpHも高く酸が低かった。さらにブドウの熟度が高いことで残糖のあるワインも少なくなかった。その結果生まれたフルボディで余韻に甘みを感じるワインはまさにパワーのワインだったが、1970年代のフェノリックの存在による重さとはアルコールと熟した果実味に重点を置いている点で一線を画していたのである。このような1990年代から2000年代半ばにかけてのパワフルなワインはカリフォルニアのシャルドネの典型として位置づけられることが多く、いわゆるグロッサリー・ストアなどで販売される日常的なシャルドネのスタイルとして定着した。カリフォルニアのシャルドネの畑のブドウの多くはそのレベルのワインに使われるようになっていった。ただ申し添えておきたいのは、最近ではグロッサリー・ストアのシャルドネですら、幅広いスタイルが入手可能であるという点だ。

大衆の興味がリッチなスタイルのワインへ向かうようになった一方、クラシックなアプローチにとどまる生産者も存在した。また、アルコールが高くリッチな表現は必ずしも残糖に依存したものではなく、単に熟度が高いだけという場合もあった。いずれにしても、熟度の高いスタイルはロバート・パーカーやワイン・スペクテーターなど評論家たちの注目を集めることとなり、その流れは2000年代へと続く新しい象徴的なワイナリーやワインメーカーの進出ラッシュを生み出した。だが、この熟度の高いスタイルの急激な増加は消費者の間に、ある種の不和を生み出すこととなる。

パーカーやワイン・スペクテーターには熟度の高いスタイルを造るお気に入りの生産者がいて、ノース・コーストではマーカッサン、キスラー、デュモルなど、サンタ・バーバラ・カウンティではブリュワー・クリフトンなどが知られている。これら熟度の高いスタイルは重さとともにニュアンスを持ち合わせていると認識する人たちも一定数存在したし、キスラーやブリュワー・クリフトンのシャルドネは重さだけではなく熟成のポテンシャルもあることを証明していた。一方、ワイン愛好家の中には、熟度の高いワインは単に重さだけであり、それを超える魅力が伝わらないと感じる者も出てきた。そうしてテイスターたちは熟度の高いワインだけでなく、カリフォルニアのシャルドネ自体に背を向けるようになったのである。中価格帯からグロッサリー・ストア・レベルのワインに残糖が多くみられるようになったことも、熟度の高いワインが避けられる傾向に拍車がかかった大きな要因だ。シャルドネはそのようなスタイルとひとくくりに結び付けられ、ワイン愛好家たちの間で「シャルドネ以外なら何でも（Anything But Chardonnay）」、いわゆるABC運動が生まれるようになった。だが、その裏では人知れず次の改革も進んでいた。

1990年代から2000年代中盤にかけてアルコールの高いワインが定着した時代ですら、マウント・エデン、ハンゼル、ストーニー・ヒル、オー・ボン・クリマ、レイミーなどクラシックな生産者たちが従来からの控えめなスタイルを保ち続けていた点は注目に値する。一方大手に買収されたBVやシャローン、モンダヴィなどのワイナリーは、新たなオーナーが新しい流行を追いかけて、クラシックなのはその名前だけというケースもあった。かつての方針を守ってきた人々がクラシックなスタイルを維持するということは、熟度の高いスタイルが世の中を席卷していた中で（当時は極わずかではあったものの）スタイルの多様性に余地を残すこととなった。2000年代には、ノース・コーストでも次の世界的な流行が感じられるようになり、カリ

フォルニアの果実味にヨーロッパの繊細さを取り入れようという動きが出てきた。有名どころではカーネロスに畑を所有するハイド家（初めての植樹は1970年代）とブルゴーニュのオベール・ド・ヴィレーヌ（Aubert de Villaine）が共同し、新世紀の初めにHdVワイナリーを立ち上げたことだろう。そこではフランス人ワインメーカー、ステファン・ヴィヴィアー（Stéphane Vivier）がヴィレーヌの指導力とハイドの畑での洞察力を昇華させ、フランスの視点でカリフォルニアのフレーバーを尊重したワインを造り出すことに成功した。

スタイルの多様化：2000年から現在まで

ABC運動が定着するにつれ、ワイン愛好家たちはカリフォルニアのシャルドネに背を向けるようになった。アメリカじゅうのレストランではグラスワインが大幅に削減され、シャルドネは1種類の主要な銘柄を残すのみという状態だった。そんな中、ロンバウアーとケンダル・ジャクソン・リザーヴはカルフォルニアで最も栽培面積の広いこの品種を豊かに表現する典型とみなされるようになり、1980年代半ばに発売されたケンダル・ジャクソン・リザーヴは2000年代には残糖をほのかに感じるリッチなスタイルのシャルドネの代名詞となっていた。「ブティックワインほど高価ではなく、安ワインほど安価でもない」という、市場で空席となっていた中価格帯のレンジにぴったりとはまったことで、ケンダル・ジャクソンは万人向けワインとして売られたのである。発売当初は一般的ではなかったその残糖を感じるスタイルは1990年代の終盤には世界中で真似されるほどになった。

実はケンダル・ジャクソン・リザーヴの場合、その残糖はシャルドネに由来するものではなく、少量ブレンドされた未発酵のゲヴェルツトラミネール（すなわち甘い果汁）によるもので、ワインは複数産地のブレンドだった。デイリーなワイン消費者はその意味を十分に理解しなかったが、専門知識のあるワイン消費者はそれを

理由にシャルドネからますます遠ざかった。ところが、こうしてハイエンドの消費者やワインオタクたちがシャルドネ批判を繰り返していたにも関わらず、低価格のシャルドネの販売が安定していたためにシャルドネの栽培面積は目立って減少することはなかった。一方でパーカーやワイン・スペクテーターが推薦するような高品質ワインの生産者はそれを求める収集家向けの販売を強化し、対照的にクラシックなスタイルを維持していた生産者は売り上げが少しずつ減少する中、長年のファンに依存していった。ABC運動によってシャルドネに異なるスタイルが存在する点が見過ごされるようになってしまったのは残念だ。こうしてワイン愛好家はカリフォルニアワインから遠ざかり、旧世界の生産者を思わせるフレッシュなスタイルが徐々に巻き返しを見せるようになった。カリフォルニアで熟度の高いスタイルを持ち味としていた著名な生産者すら、フレッシュさを増す検討を始めることになるのである。

1990年代終盤にその芳醇なスタイルが絶賛されていたデュモルのワインメーカー、アンディ・スミス（Andy Smith）も、2000年代初頭にはすでに自身のアプローチを再考し始めていた。2003年にロシアン・リヴァー・ヴァレーの中でも冷涼な地として知られるグリーン・ヴァレーで自社畑の栽培を開始する頃には、彼はフレッシュさを引き出すだけでなく、ワインに更なるニュアンスを与えられるような畑にしようとして心に決めていた。このデュモルの自社畑にはカリフォルニアのヘリテージ・クローンが植えられた。

スミスが育苗所のクローンやヒート・トリートメントを受けたUCデイヴィスの苗でなく、カリフォルニアのヘリテージ・セレクションを使うことにしたのはそのクローンがもともと複雑さを兼ね備えていると考えたためだ。彼はその穂木をオクシデンタルにあるモレッリ・レーン・ヴィンヤードから取得することにした。このモ

レッリ・レーンはスミスが当時デュモルで使用するブドウの購入先として自身も共に働いていた場所でもあり、それらを使ってデュモルの自社畑を構築しようと考えたのだ。モレッリ・レーンのシャルドネはスティーヴ・ダットン (Steve Dutton) が1990年代半ばにピーター・マイケル・ワイナリーのために植えたもので、その穂木は育苗所のものではなく、オクシデンタルにある複数のシャルドネの畑からとったものだ。それらの畑にはヴィンヤード・セレクション、あるいはヘリテージ・セレクションと呼ばれる苗が植えられていたというが、その正確な由来は現在もまだ検証中だ。ただ、モレッリとデュモルの畑からとれるブドウが明確にウェンテ・セレクションのものと異なるのは小粒のバラ房で果皮が厚い点で、それによってもたらされる自然な凝縮感ある果実味とフェノリックの存在感が強く印象に残る。スミスは果皮からのタンニンの抽出を抑えるため、ゆっくりと優しい圧搾を行うことにした。

この自社畑の一部には、カーネロスにある著名なハイド・ヴィンヤード、中でもウェンテ・セレクションのシャルドネが植えてある区画から取得した穂木も植えられている。スミスはブルゴーニュ、サン・トーバンのユベール・ラミー (Hubert Lamy) の栽培法からインスピレーションを受け、この畑を密植かつ低く仕立てた。この高さのブドウを密植にするとフルーツゾーンは常に隣の列の陰になり、スミスの新たな目標である「ニュアンスとフレッシュさの増幅」に効果的だということもわかった。この手法は病気のリスクを減らすため内部の除葉を頻繁に行う必要があるものの、繊細なフレーバーの前駆体が日光にさらされて燃え尽きてしまうことを防ぐことができるのである。太陽にさらされたブドウからはリッチで色の濃い果実のフレーバーが生まれるが、このように陰になったフルーツゾーンからは切りたてのセロリの葉やかんきつ類の花のような、ぴったりと焦点のあった繊細なフレーバーがもたらされる。この対比はデュモルのもう一つのシングル・ヴィンヤード・シャルド

ネと比較テイスティングすることで鮮やかに浮かび上がる。同じような標高、斜面の向き、土壌とブドウから作った、樹間の広い畑のワインは全く異なった果実味を見せるのである。口の中が唾液で満たされるようなフレッシュさはどちらにもあるが、フルーツゾーンが陰になったもののほうがよりニュアンスがあり、複雑だ。また、この頃からスミスは収穫を少しずつ早めている。1990年代終盤、デュモルのワインはアルコール度数が15%程度だったが、最近では14%を超えることすら珍しい。さらに、スミスは醸造法に由来するリッチさも抑制するようになった。例えばワインの口当たりや重さを変えるためにバトナージュを減らし、クリーミーなものから直線的なものへと移行したり、50%以上だった新樽の比率を25から30%程度に減らしたりしている。

デュモルの土地は標高がおおよそ200フィート（60メートル）にあり、砂岩の上にゴールドリッジと呼ばれる非常に細かな土壌が重なっている。醸造にはカリフォルニアのシャルドネでもかなり広く用いられるようになった、ブルゴーニュにインスピレーションを受けた技術を導入し、全房圧搾、果汁の意図的な酸化、樽発酵、自然な乳酸菌によるMLFの完結、12か月の樽熟成の後に6か月のタンクでの熟成を用いている。

ちなみに密植という手法はデュモルの前にもカリフォルニアで耳にできなかったわけではない。かつてナパ・ヴァレーのオーパス・ワンではロートシルトがカベルネ・ソーヴィニヨンの畑で同様な密植に取り組んでいる。しかしこの手法は他の品種に広く用いられることはなく、シャルドネの例もほとんどなかった。デュモルが自社畑の栽培を開始した直後、スミスとは関係なく、サシ・ムーアマン（Sashi Moorman）がサンタ・リタ・ヒルズのはるか西、現在のドメーヌ・ド・ラ・コート（DDLC）・ヴィンヤードにあたる場所で密植を始めている。この地ではカリフォルニアのヘリ

テージ・クローンのみが使われていたのだが、最初の10年間はピノ・ノワールしか栽培していなかった。DDLCのチームが急斜面に密植したシャルドネの栽培を開始したのは2014年で、初収穫は2018年だ。

2010年、ソムリエのラジャ・パー（Rajat Parr）はムーアマンと手を組み、サンタ・リタ・ヒルズを拠点とするシャルドネに特化したプロジェクト、サンディを立ち上げた。このワイナリーは現在ではピノ・ノワールも造るが、その始まりはシャルドネにフレッシュな表現を求めたことだった。このサンディのワインはカリフォルニアで起こっていた2つの重要な変化を体現していた。一つ目は、そのワインが一貫してアルコール度数が低いことで知られた点だ。サンディを始めた当初、収穫を早めることは（14%未満のワインを造るどころか、13%未満のものを造るためだった）カリフォルニアのイメージだった熟度の高いスタイルと真逆を行くものだったため、多くの人はそのワインにほとんどフレーバーがないと感じたようだ。パーは、かつてのカリフォルニアのクラシックなスタイルに敬意を表しつつ、1981年のプリアルの記事にあるようなフランスワインの静謐な繊細さを表現したかったのだという。すなわち最初に強い印象を与えるのではなく、グラスの中でその本質を表すまでに時間を要するスタイルだ。二つ目は、サンディのプロジェクトがカリフォルニアにおける小規模生産者のここ10年間の増加を象徴的に表していた点だ。

2008年の世界的金融危機はワイン販売業やワイナリーに直接的な打撃をもたらし、著名なブドウ畑との長期的なブドウ売買契約や、アメリカ国内でのワイン販売の手法に大きな変化が起こった。自分たちで栽培をするのではなく、ブドウを買い入れる、小規模なネゴシアン形式のワイナリーが続々と登場したのである。サンディもまた、サンタ・バーバラ・カウンティにある著名なブドウ畑から買い入れたブドウだけで造られていた。

この時期、カリフォルニアを席卷する熟度の高いワインに不満を持っていたパーと、ソノマ・コーストの生産者、ジャスミン・ハーシュ (Jasmine Hirsch) は手を結ぶことを決めた。2011年、彼らはイン・パースト・オブ・バランス (IPOB) を創設し、最初はピノ・ノワールのみ、2年後にはシャルドネも含めたテイスティングを開催した。IPOBはその5年間の活動の間、旧世界を思わせるようなフレッシュさをカリフォルニアワインに求めるワイン愛好家たちの拠り所となったが、熟度の高いワインから遠ざかり始めた消費者に不満を募らせていた批評家たちの格好の標的にもなった。パーカーやワイン・スペクテーターが繰り返し激しい批判をIPOBとその創設者たちに浴びせたのである。活動期間中、IPOBはカリフォルニアで新しいフレッシュなスタイルを推進した功績を評価される一方、不必要な分断をワイン・コミュニティにもたらしたとして非難されることとなった。だが振り返ってみれば、IPOBは大きな流行を反映していただけであり、彼らがその原因であったわけではない点は明らかだ。またIPOBは当時のサンフランシスコ・クロニクルのワイン批評家、ジョン・ボネ (Jon Bonné) が支持していた考えとも通じており、ボネはIPOBに参加するワイナリーを選択する際のテイスティング委員会にもその名を連ねている。

いずれにしても、若い小規模生産のワイナリーの多くがIPOBを通じて注目を浴び、その恩恵を受けたのは事実だ。例えばセントラル・コーストではチャナンやルタムを造る、クレンデネンに師事したギャビン・チャナン (Gavin Chanin)、タイラーを造るジャスティン・ウィレット (Justin Willette) などが新たな顧客を獲得している (タイラーの成功はさらに国際的な新規コラボレーションにつながった。現在、エティエンヌ・ド・モンティエユがウィレットと共同し、サンタ・リタ・ヒルズで今後発売予定のモンティエユ・ウィレットを造っている)。一方北のほうに目を向けると、既存のワイナリー、例えばアンダーソン・ヴァレーのドリュエやナパ・ヴ

アレーのマサイアソン、長い歴史を持つソノマのリトライやフェイラなどもその恩恵を受けている。IPOBはまた、カリフォルニアのシャルドネのクラシックな生産者、オー・ボン・クリマやマウント・エデンなどの重鎮たちの存在を消費者に思い出させ、彼らに再び注目を集めるきっかけも作ったのだ。

IPOBとは別に小規模生産のワイナリーは増え続けており、それらの創設者は（訳注：自身のワイナリーの経営が軌道に乗るまで）著名なワイナリーでフルタイムの醸造の仕事に就いている場合が多い。彼らの多くはブドウをトン単位で購入しワイナリーを運営しているが、ナパ・ヴァレーのエンフィールド・ワインCoやソノマ・カウンティのセリタスなどのように、ニュアンスや品質を求めて栽培からコントロールできるよう、購入可能な畑を探している数少ない例もある。

かつて熟度の高いスタイルで知られていた生産者がフレッシュさを追求するよう転換した例はデュモルだけではない。ナパ・ヴァレーのホワイト・ロックの2代目は、2000年代のパワーほとばしるようなワインのスタイルから、ナパ・ヴァレーの熟度をそのまま反映しながらも酸によるフレッシュさを持ち合わせたスタイルへの転換を図ってきた。一方、フレッシュさを求めるIPOBの主張と強く関連づいた印象があるが、ソノマ北部のコパンの創設者、ウェルズ・ガスリー（Wells Guthrie）がかつてパーカーお気に入りのワインメーカーだった点は忘れてはならない。これらワイナリーのスタイルに変化が起こり始めると、中規模から大規模のワイナリーもそれに追随するようになった。時を同じくしてIPOBは2016年に解散、コパンはジャクソン・ファミリー・ワインズへ売却された。最近では熟度の高いスタイルで定評のあったマーフィ・グッドのようなワイナリーですら、軽やかでフレッシュなスタイルへの転換を公言している。

対照的に、ソノマのキスラーやナパ・ヴァレーのオベールなどのワイナリーはIPOBの運動を横目にニュアンスのあるリッチさを生み出すその才能を維持し、彼らのスタイルを愛するファンからの支持を集め続けている。

こうして様々な変遷を重ねたカリフォルニアのシャルドネは現在、その品質レベルにかかわらず、かつてないほどに多様なスタイルを見せてくれる。

参考文献

- Gerald Asher, 1990, 'Chardonnay: Buds, Twigs and Clones', Gourmet
- Robert Benson, 1977, Great Winemakers of California
- Doris Muscatine, Maynard Amerine, Bob Thompson, 1984, The Book of California Wine
- Thomas Pinney, 1989, A History of Wine in America, Volumes 1 & 2
- Frank Prial, 2001, Decantations: Reflections on Wine
- Nancy Sweet, FPS, UC Davis, 2007, 'Chardonnay History and Selections at FPS', FPS Grape Program Newsletter
- George Taber, 2005, Judgment of Paris: California vs France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized wine
- FPS Grapes, Grape Variety: Chardonnay
- Focus on Chardonnay (proceedings of a four-yearly meeting of Chardonnay producers from around the world, available from the participating wineries only)
- University of California Oral History Project: including Ernest Wente, Wente Family, Mike Grgich, Zelma Long, Eleanor McCrea, Maynard Joslyn