

# Forrest Wines

## フォレスト・ワインズ

ソーヴィニオン・ブランにおける世界有数の産地、マールボロ。  
ワイラウ・ヴァレーに位置し、家族経営のワイナリーであるフォレスト・ワインズは長年の畑仕事や経験による魅力を最大限反映しつつ、最先端の低アルコールワイン製造方法を開発するなど常に革新的なアプローチを実現している今注目のワイナリー。



マールボロ地方のワイラウヴァレーに所在するフォレスト・ワインズは、世界中から引き合いのある高品質なワインを生産する家族経営のワイナリーである。大規模なワイナリーが多くを占めるマールボロのワイン産業において、フォレスト・ワインズは稀有な存在であり、彼らによって生み出されるワインは強いこだわりが表現され、非常に高品質でユニークである。設立者であり現オーナーであるジョン・フォレストとブリジッド・フォレストは、科学研究や医学の分野で華々しいキャリアを歩んでいた。しかし1980年代後半に、当時未開拓だったニュージーランドのワイン産業に参入するため、それまでのキャリアを捨てワイナリーを立ち上げる決意をした。以来さまざまな革新によりフォレスト・ワインズは成功を重ね、各評価誌から高い評価を獲得してきた。現在ではワイナリーの主導は次世代にバトンタッチされ、娘のベス・フォレストが中心となり、ジョンとブリジッドが築き上げてきた哲学を表現し続けている。ベスはオーストラリアのG8に数えられる名門アデレード大学で醸造学の修士号を取得し、そこで得た豊富な知識と、活気と若さ、そしてワイン造りへの情熱を融合させて、ワイナリーにさらなる革新をもたらしている。

マールボロ北部に位置するワイラウヴァレーは、硬く色の濃い砂岩の一種であるグレイワッケを中心とした土壌で構成されている。この特徴的な土壌は塩味と非常に特徴的な火打石のアロマをワインに与える。この土壌で育つことにより、ブドウは酸味だけでなく、美しいミネラル感を獲得し、より構造的なワインになる。フォレスト・ワインズのブドウ畑は、収穫したブドウが最高の品質を表現できるように極めて高いレベルで管理されており、毎年、その年のブドウの特徴を理解し、それに合わせて醸造・熟成工程を調整している。その結果、フォレスト・ワインズは長年の経験により育まれた畑に対する深い知見を活かし、畑とヴィンテージの魅力を最大限に反映した美しいワインを生み出している。

「The Doctors」は、フォレスト・ワインズが生産する非常に特徴的な低アルコールワインのシリーズである。Decanterでも「夏にぴったりな低アルコールワイン22種」の一つに選出されており、非常に注目されている。近年、世界的に注目されている低アルコールワインだが、多くの低アルコールワインは逆浸透法やSCC(スピニングコーンカラム)など、アルコールを科学的に取り除く方法で作られている。もしくは、早期収穫や発酵を途中で止める方法が一般的だ。いずれの方法も通常のワインと比較すると、どうしても風味が損なわれ、低品質になってしまうと言わざるを得ない。そのような中で、フォレスト・ワインズの「The Doctors」シリーズは科学的なアプローチを行わず、キャノピーマネジメントの一部である選択的葉除去(SLR)によってワインを低アルコールにすることを実現している。若い葉を選択して切り落とすことで光合成の量を制御し、糖の生成を抑制する手法である。この手法を使うことで、ブドウは早期収穫されず、十分に成熟し、風味がしっかりと発達する。また、科学的な成分の除去も行われなため、通常のワインと遜色ない高品質な低アルコールワインの生産が可能となる。「ワインは間違いなく良いものだが、素晴らしい夜が長くて大変な朝を迎えることがよくあった。それは少々辛い思い出でもあり、私たちはそれを課題と認識した」。高品質な低アルコールワインの生産を目指した背景には、このような彼らの経験がある。ジョンとブリジッドが築き上げてきたフォレスト・ワインズを、次世代の新しい力によってどのように革新させていくか、非常に楽しいワイナリーである。



### ザ・ドクターズ ソーヴィニオン・ブラン 2024 The Doctors' Sauvignon Blanc

**定番** 希望小売価格 ¥2,700

- 産地: Marlborough
- 品種: ソーヴィニオン・ブラン100%
- 熟成: ステンレスタンク3~4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 9.5%

赤とうがらし、パッションフルーツ、新鮮なハーブの香りがあり、味わいはふくよかで満足感があり、爽やかでトロピカルなマールボロのフィニッシュを持つ。



### ザ・ドクターズ リースリング 2024 The Doctors' Riesling

**定番** 希望小売価格 2,700

- 産地: Marlborough
- 品種: リースリング100%
- 熟成: ステンレスタンク3~4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 9% ●残糖: 40g/L

ライムシャーベットやアプリコットを舐めると同時に、おいしそうにヤキッとしたアップルをかじったような味わい。果実の甘みとフレッシュな酸味のバランスが完璧で、アルコール度数も9.5%と控えめなので、とても飲みやすい。



### フォレスト ソーヴィニオン・ブラン 2024 Forrest Sauvignon Blanc

**定番** 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: Bannockburn
- 品種: ソーヴィニオン・ブラン100%
- 熟成: ステンレスタンク&オーク樽で熟成し3~4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

パッションフルーツ、グレープフルーツ、エルダーフラワー、花々の香り。味わいには、パッションフルーツ、グアバ、アロマティック・ハーブ、レモンタイム、セージに白い花のニュアンス。ふくよかでたっぷりとした口当たりでありながら、キリッとした爽やかな辛口で、フィニッシュにはほのかに塩辛いミネラルが感じられる。



### フォレスト シュナン・ブラン 2023 Forrest Chenin Blanc

**定番** 希望小売価格 3,300

- 産地: Bannockburn
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: ドイツ製オーク樽(1000L)
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

洋ナシ、カリン、ジャスミン、プラム、ジンジャーの風味が特徴的で、口に含むとおいしいような酸味と豊かなミネラル感、クリーミーなテクスチャーのバランスがとれている。

