

Torii Mor

創業当初からヨーロッパスタイルのエlegantなピノ・ノワールを追求してきた「トリイモア」。来日した新任のワインメーカーのジョン・タマセリ氏に、最新ヴィンテージについて聞いた。

トリイモア

エレガントさが際立つ オレゴン・ワイン

1993年の初リリースから、クラシックなスタイルの中にピュアでエレガントな味わいを追求している「トリイモア」。その名は、神聖な場の入り口を意味する日本語の「鳥居 (Torii)」とスカンジナビア語の「大地 (Mor)」を合わせた造語で、テロワールに対する畏敬の念が込められている。実際、ワイナリー内には竹を用いた鳥居と日本庭園もある。そのトリイモアで2021年にワインメーカーに就任したジョン・タマセリ氏が来日し、最新ヴィンテージについて語った。

オレゴンでは白ワインの評価も非常に高く、トリイモアの一押しは『ピノ・ブラン2022年』。

「春先に霜の影響がありましたが、ブドウの芽吹きが遅く、ゆっくり生育しました。加えて7月から収穫期までの天候が安定したことから、完璧な成熟で果実味と酸のバランスが良くなりました」とタマセリ氏。一口含むと涼やかな風を感じるようなさわやかさが溢れ、そのクオリティーの高さに思わず目を見張る。レモンやグレープフルーツの柑橘類の香りや白い花のニュアンスもあり、洗練された味わいはドライでフレッシュな酸が広がる。シーフードに最適で、和食とも非常に合わせやすい。夏の暑い日には、このピノ・ブランで食事を進めたい本だ。

同じくエレガントな酸を象徴している『ピノ・

ノワール 2020年』も秀逸。奥行きのある果実味と複雑な香りのふくよかさがあり、きれいなエッジのきいた酸とジューシーできめ細かなタンニンが味わいの骨格を支えている。2020年は広範囲の山火事が起き、健全なブドウが足りない事態に陥ったという。そんな危機をどうやって乗り越えたのだろうか。

「不足分は、シングルヴィンヤード用のブドウをブレンドしました」と、タマセリ氏は正直に語る。品質に妥協せず、より高品質なブドウを使う丁寧な造りを徹底したわけだ。こういう真摯な姿勢がトリイモアのファンを増やす要因の一つかもしれない。ぜひ、この機会にトリイモアのピノ・ブランとピノ・ノワールを食事とともに楽しんで、その魅力を堪能してほしい。



畑にワイナリー名に使われている「鳥居」が建てられている

醸造責任者のジョン・タマセリ氏。8代続くブルゴーニュのワイン生産者に生まれたジャック・タルディ氏の下でワイン造りを15年も一緒に手掛けて、そのスタイルを継承した



左から

ピノ・ブラン 2022年

Pinot Blanc

品種：ピノ・ブラン 100%

希望小売価格：4510円（税込）

白い花やレモンのようなアロマが中心。リッチでジューシーな酸を感じる。余韻も豊かで柑橘の香りが持続する。

ピノ・ノワール ウィラメット・ヴァレー 2020年

Pinot Noir Willamette Valley

品種：ピノ・ノワール 100%

希望小売価格：5500円（税込）

完熟したブルーベリーとブラックベリーの香り。酸味と甘味のバランスのとれたフレーバーで芳醇。