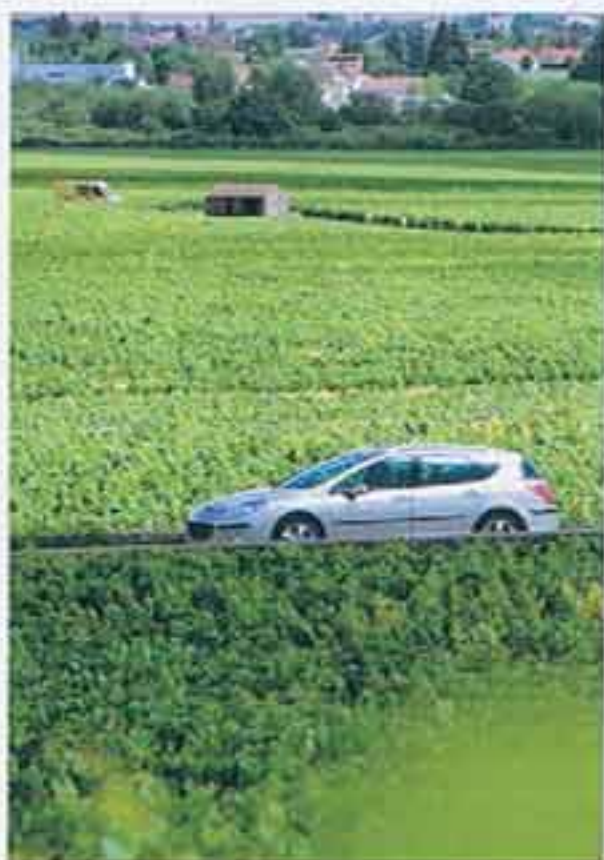


丸山宏人+大谷浩己、2人のワインのプロが足で選んだ

ブルゴーニュで 注目の10人の造り手たち。

雨がちで肌寒い日が続いた、この夏のブルゴーニュ。気まぐれな自然に対して、それでもベストを尽くして結果を待つしかない人たちがいる。ソムリエの丸山宏人とライターの大谷浩己が、星の数ほどあるドメーヌから厳選した10の優れた造り手を訪ね、ブルゴーニュの“いま”をレポートする。

大谷浩己=文 / 吉田タイスケ=写真
text by Hiromi Otani / photographs by Taisuke Yoshida



ブルゴーニュのワイン
街道は長〜いから、
ツーリングも楽しいぜ。



ブルゴーニュはボルドーと並んでフランスでもっともよく知られたワイン産地。しかし、ワインの味わいから、「テロワール」と呼ばれる風土特性、品種から造り手の規模にいたるまで、何から何まで対照的なのがおもしろい。

ボルドーではワイナリーを総称して「シャトー」と呼び、ブルゴーニュでは「ドメーヌ」といい表わす。どちらもワイン生産者であるのは同じだが、生産規模からして格段に違う。ボルドーでは10ヘクタール以下の造り手は少ないが、逆にブルゴーニュでは10ヘクタール以下のドメーヌが主流を占める。ドメーヌの人たちは、つまり、手仕事でワインをつくる「農民」なのだ。

銀座のワインレストラン、「オザミ・デ・ヴァン」代表の丸山宏人は、何よりつくった人



01

Château de la Velle

シャトー・ド・ラ・ヴェル

ピュアな味わいのワインと温かい人柄の当主。

13世紀からムルソーでワインを造り続けてきた歴史のあるドメーヌ。庭の一角には、15世紀のころに使われたパン焼き釜の遺構が残されている。現在は、ムルソーばかりでなく、ムルソー1級カイユレやボーヌ、ボーヌ1級マルコネなどにも畑を持ち、白、赤のほかに3種類のクレマン（発泡ワイン）まで手がける当主のベルトラン・ダルピオ。

「完全なピオではありませんが、月齢に従って仕事をしたり、ほとんどピオといってもいい仕事をしています」

ぶどうの木の根が深く入るようにひと畝おきごとに雑草を生やしたりする畑は整然と耕してあり、几帳面な仕事ぶりを感じさせてくれた。

「自然な味わいのワインを心がけていますが、酸化したワインは好きではありません。だから、樽熟成の間のワインの攪拌も、酸化しないよう慎重に行っています」と、当主。温かい人柄とピュアなワインの風味が印象的だった。③

本拠地：ムルソー
栽培面積：9ヘクタール
栽培品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ。

丸山宏人の味わいチェック：「赤は普通のブルゴーニュ・ルージュから、ボーヌの1級畑までピュアでスマート、やさしい味が印象的でした。白は、いずれもよく溶け込んだ果実味があり、濃縮感よりもエレガントさを優先。畑の個性を明確に反映させた、いい造り手でした」



この起伏の見事な黄金の丘。ポルドーとは、ちと違うよ。

シャトー・ド・ラ・ヴェルの当主、ベルトラン・ダルピオと奥様。夫妻は15世紀に建てたシャトーに今も暮らす。



の温もりが感じられるワインが大好き。ブルゴーニュへの想いは強く、毎年、かの地に赴き、生産者を訪ねている。好きなワインに造り手を訪ねるだけではなく、評判を聞きつけ、これらと思う人に出会うと、輸入業者に働きかけ日本へ紹介する仲立ちまでする。今回は、その彼に、ブルゴーニュを案内してもらった。回ったのは彼が注目している新進ドメーヌと、こよなく愛す定評のある造り手。

「ブルゴーニュは歴史も人気もある地区ですから、ほかの地区に比べてワインづくりの伝統を崩すのは難しい。それでも、ピオに取り組んだり、少しずつ風向きが変わってきたことを実感しました」と、丸山。彼が選んだ10軒のドメーヌを通じて、ブルゴーニュ最新事情をお伝えしよう。③



この日、ご主人は不在。奥様のエリザベスさんは、PRやワインの卸などを担当している。チャーミングな方だ。

Domaine Amiot-Servelle

ドメヌ・アミオ=セルヴェル

シャンボール・ミュジニのスペシャリスト。

シャンボール・ミュジニの畑で、未熟果を取り除くグリーン・ハーベストを熱心に行っている人たちを見かけた。シャンボールの造り手として有名なアミオ・セルヴェルの畑だった。写真を撮らせてもらう。ピジットもしたいと申し出ると、スタッフがドメヌと連絡を取ってくれ、急速、実現した。

クリスチャンとエリザベスのアミオ夫妻で営む。ほとんどの畑がシャンボール・ミュジニに集中していて、あとは少量の白ワインを生産している。2003年からはピオに切り換えた。物静かな口調でマダムは説明してくれた。③

本拠地：シャンボール・ミュジニ
栽培面積：7ヘクタール
栽培品種：ピノ・ノワール、アリゴテ
丸山宏人の味わいチェック：「繊細で華やかなシャンボール・ミュジニ。その中において、しっかり樽熟成させた長期熟成タイプのワインをつくっている。ピオに取り組み始めて4年目。その効果はまだあまり感じられないが、今後、ワインに反映されていくと思う」

今年の夏は雨が多かったからね。



03

Domaine Ramonet

ドメヌ・ラモネ

いわずと知れたシャサーニュの革命児。

シャサーニュ・モンラッシェを代表するドメヌ。当主のノエル・ラモネは、ややエキセントリックな性格と聞いていたが、会うなり「今日はうちにある2005年のすべてのクリュをテイスティングさせてあげる」と、上機嫌。聞くと、24のアベラシオンの畑を所持しているそうだ。つまり、24種類のワインを試飲することになった。

ブルゴーニュ・ブランから始まり、ピュリニ・モンラッシェ、そしてこのドメヌの名を高らしめたシャサーニ

ュへ。ブルゴーニュの2005年といえば偉大な年という評価が定まっているがノエルさんにいわせると「それほど強い年じゃないから、瓶詰めは早めにする」とのこと。

ブルミエクリュ。比較して飲んでいくとマッシュグで男性的なピュリニ、華やかで繊細なシャサーニュのキャラクターがよくわかる。グランクリュのバトルから、真打ち、ル・モンラッシェへ。一口含むだけで、舌の上にミネラルの塊がのしかかるよう。丸山も目を丸くしていた。③

本拠地：シャサーニュ・モンラッシェ
栽培面積：6ヘクタール
栽培品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
丸山宏人の味わいチェック：「すべてのクリュ（葡萄畑）に共通して、ミネラルと果実のバランスがパーフェクト。ノエルさんはエネルギー感だけなく、ワインにはまったくこけおどし的なところがない。畑のキャラクターも完璧に表現されていて、最後のモンラッシェには、ただただひたすら脱帽」

樽からビンに移した24のクリュを次々に注いでくれるノエル・ラモネ。ル・モンラッシェまでのスーパー試飲に感謝。



Domaine Allain Burguet

ドメヌ・アラン・ビュルゲ

マッチョな男がつくるジュヴレイ。

ジュヴレイ・シャンベルタンといえば、コート・ド・ニュイの中でももっとも男性的なワインで知られるアペラシオン。当主のアラン・ビュルゲが1972年に引き継いだドメヌで、彼の風貌そのもののマッチョなワインが特徴だ。「瓶詰めされたワインは飲むもの、樽からの試飲は可能性を探るもの」と、2006年のワインを次々と試飲させてくれた。どのワインも濃厚で、グラスの向こうが見えないほど凝縮されている。それでも、「2005年と比べて、2006年はバランスがよく親しみやすい。熟成も早いだろう」と彼はいう。5年後、10年後が楽しみなワインという印象だった。③

本拠地：ジュヴレイ・シャンベルタン

栽培面積：8ヘクタール

栽培品種：ピノ・ノワール

丸山宏人の味わいチェック：「ジュヴレイ・シャンベルタンの典型的なタイプのひとつがこのドメヌのワイン。パワフルでタニック（タンニンが感じられる）。瓶詰めされて熟成が進むとしなやかさも出て生まれ変わるでしょう。ポテンシャルは感じましたが、正直言って好みではなかったんですね」

04

ばっと見、そのスジの人かと思うほどの当主。笑うと人懐こい表情に変わるが、デギュスタシオンの間は真剣そのものだ。

05

Domaine Louis Carillon et fils

ドメヌ・ルイ・キャリオン・エ・フィス

飄々とした当主の面影を宿すピュリニイ。

この日、5軒目のビジット。正直言って、我々2人はかなりきこしめした状態。ピュリニイ・モンラッシェの造り手としては聞こえたドメヌなのに、熟成庫が小さいことにちょっと驚いた。

「まあ、どこでもだいたい同じことをやってるんだ」と話す当主のルイ・キャリオンは飄々とした雰囲気が漂う方。新樽使用率はクリュによっても変わるが、「だいたい20~30パーセントかな。6か月間タンクで熟成させてから樽に移すのがうちのやり方」。ピュリニイといえば分厚くナッティという印象だが、ここのはバランスよくスマート。③

2人ともかなり酔っ払っているのはわかっているようだったが、イヤな顔ひとつせず試飲をさせてくれた。感謝。



本拠地：ピュリニイ・モンラッシェ

栽培面積：8ヘクタール

栽培品種：シャルドネ

丸山宏人の味わいチェック：「けっこう酔っ払ってたからなあ。現代的でスマートなピュリニイ・モンラッシェ。樽の要素が完全に果実味に溶け込んで飲みやすい。ムッシュの飄々とした性格がワインにも出ているような感じもした。シャープなピアンヴェニュー・バタール・モンラッシェの味わいも印象的」

よう! 今日はいもう
終わりにして
飲みに行こうよ。

06

Domaine Jean Guiton

ドメヌ・ジャン・ギトン

1975年創設のボーヌの新鋭。

「畑はすべてコート・ド・ボーヌにあり、つくっているのは少量のアリゴテとピノ・ノワールだけ」と、当主のジャン・ギトン。ぶどうは100パーセント徐梗し、浸潤を10日から21日やってから樽に入れて発酵させて、オリ引きもフィルターもかけずに瓶詰めする。畑はボーヌとサヴィニイ・ド・ボーヌが中心。ややつかみにくい酒質のボーヌにあって、たくましさを感じさせる個性的な味わいだった。③

ギトン氏の真面目な人柄が伝わってくる。



本拠地：ピュリニイ・モンラッシェ

栽培面積：8ヘクタール

栽培品種：アリゴテ、ピノ・ノワール

丸山宏人の味わいチェック：「コート・ド・ニュイの赤に比べて、はっきりした個性を感じにくいのが、ボーヌの赤。この赤はしっかりした果実味に、畑ごとの個性を引き出そうと、真面目に仕事をしていることが伝わってきた。これでワインにしなやかさが加われば、ぐっとよくなるはず」



07

2004年のヴィンテージを次々と試飲。ミネラルと分厚い果実味がありながらもバランスよく仕上がっている。

本拠地：シャサーニュ・モンラッシェ
栽培面積：7ヘクタール
栽培品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
丸山宏人の味わいチェック：「同じシャサーニュにある造り手であっても、前出のドメヌ・ラモネとはまったく違うスタイル。シャープでエッジのたったラモネに対して、こちらはボリュームたっぷりで溢れんばかりの果実味が特徴。それでいて、上品さを感じさせてくれる稀有な造り手です」

Domaine Michel Niellon

ドメヌ・ミッシェル・ニーロン

シャサーニュの“珠玉”的親父。

「すごく知られているドメヌというわけではないけれど、価格はめちゃくちゃ高い。ぼくが大好きなシャサーニュの造り手です」と、丸山。

1948年から働き始めて、両親の畑を引き継いだミッシェル・ニーロン。いつも微笑みを絶やさない柔和なブルギニヨンの面影が印象的だ。“ヴィエイユ・ヴェーヌ”と呼ばれる古木が数多く植えられていることでも知られる彼の畑、バタール・モンラッシェには、1927年に植えられた

樹齢90年にもなる木が現役とのことだ。ぶどうの果実味を極力生かそうと、グランクリュでも新樽使用率は25パーセントにとどめている。どのワインにも濃密なミネラルと分厚いボディがあるので、ぶどうを選摘みにしているのかと思いきや、「酸が失われるのがイヤなので、むしろ早摘み」とのことだ。分厚いボディの奥にはしっかりした酸が息づいていて、濃厚ながら品がいい。造り手の温かい人柄と相まって、忘れられないビジットになった。③



ワインの名産地は
美食の地でもあるのだ。

08

本拠地：モレ・サン・ドニ
栽培面積：15ヘクタール
栽培品種：ピノ・ノワール
丸山宏人の味わいチェック：「若くてエネルギー、やる気がびんびんに伝わってくる生産者。今はいかにタンニンを抽出して、骨格のあるワインをつくるかに目的がいらしてしまっている感じ。果実味や酸味があまり感じられないのがちょっと残念でした。ま、これからに期待、でしょう」



Domaine Arlaud

ドメヌ・アルロー

モレ・サン・ドニの改革者。

1940年から続くドメヌをおじいさんから引き継いだ。2004年からはビオデュナミに取り組んでいる。本拠地はモレ・サン・ドニで、コート・ド・ニュイの中ではいささか影が薄いこのアペラシオンで、いかに自分の個性を打ち出したワインをつくれるか、奮闘中。特級畑、クロ・ド・ラ・ロッシュなどは畑の真ん中の絶好の位置をキープ。これだけは新樽90パーセントでつくるといふ。語り口も、一言一言噛んで含めるようにとても真面目な印象。ビオデュナミを始めてまだ3年足らず、その効果がワインに反映されるのはこれからだろう。大いなる期待がかかる造り手だ。④



当主のロマン・アルロー。潜在能力が高い畑を持っていて、なおかつ意欲的。今後が楽しみだ。

09

Domaine Raymond Dupont

ドメヌ・レイモン・デュボン

明日のスターか!? スーパー・モンテリー。

2001年からワインづくりを始めたばかりのレイモン・デュボン。きらめく白ワインが並ぶコード・ドールでは、グランクリュがないため埋没しがちなモンテリー。しかし、試飲すると、しなやかな味わいに陶然となった。新樽を30パーセントかけているそうだが、果実の中に完全に溶け込み、瑞々しい。畑のポテンシャルに関わらず、どのクリュにも同じ仕事で土地の特製を引き出すなど、考え方も独創的。③

俺たちみたいなの
ワイナリードッグ
っていうんだよ。



まだあどけなさが残るレイモン・デュボン。

本拠地：モンテリー
栽培面積：8ヘクタール
栽培品種：シャルドネ
丸山宏人の味わいチェック：「驚きました。予期しないという点では、今回最大の収穫だったのがこの造り手。まだ畑の一部は借りてぶどうを造っていますが、ワインの品質は実に素晴らしい。瑞々しい果実味とアタックの柔らかさというピオの特権的な特徴をすでにして備えているワインでした」

ヴィレンヌ氏と一緒にドメヌを守る甥のピエール氏夫妻。



Domaine Aubert et Pamela de Villaine

ドメヌ・オーベル・エ・パメラ・ド・ヴィレンヌ

ロマネ・コンティの当主がつくるアリゴテ。

コート・ドールの南、約10キロのところにあるブーズロンの町。現在、ドメヌ・ド・ロマネ・コンティの共同経営者であるオーベル・ド・ヴィレンヌのドメヌと住居がある。ビジットした日は、オーナーはロマネ・コンティへ出かけていて、彼の甥に当たるピエール・ド・ブノアに案内してもらった。

「70年代以前、DRCのワインは高価すぎてアメリカでもほとんど売れなかったから、この家の経済事情はよくなっ

た。そして、もうひとつドメヌをと、買ったのがここ。コート・ドールの畑は高価で手が出なかったんだ」
ブーズロンはアリゴテの産地として名高いところ。ここではブルゴーニュ・アリゴテ、ブルゴーニュ・ブランとルージュなど、気軽に飲めるワインをつくっている。価格がこなれたワインばかりだが、試飲するとどこかDRCのワインに共通する、滑らかで自然な果実味と透明感が感じられることに、我々2人とも感心しきりだった。③

本拠地：ブーズロン
栽培面積：20ヘクタール
栽培品種：アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワール
丸山宏人の味わいチェック：「当主ヴィレンヌさんは僕の憧れの人。'97年にはロマネ・コンティヴァンダンジュ（収穫）の手伝いまでさせてもらいました。この日は畑を見学して試飲できただけで満足。彼の手がけるワインは、どこにも不自然なところがない。貴族的な味わいっていうんでしょうか」

10