

シャンパンと 自然派ワインのための 東京大阪 レストランガイド。

CHAMPAGNE et VIN NATUREL

自然派ワインを置く店が激増中。同時に、レアなRM（レコルタン・マニピュラン）シャンパンを扱うレストランもゆったりと増加中。おいしいワインが飲める間違いのない店選び、このガイドにお任せあれ。今夜から使えます。

ル・マンジュ・トゥー
谷昇シェフ、唸る！

ええっ、羊の
ウ◯コの匂い。
おもしろい。



このガメイ、
イメージと
違う……。



や、やばい！
自然派に
はまりそう。



何これっ？
このミネラル感は！！



和食にワイン
合わないと思
うのよ。



◀◀◀ シェフが声を上げたワイン、今なら、ここで飲めます。

この店で 昨日開いたワインは13本、 その中で12本が 自然派ワインと RMシャンパンでした。



日本料理 銀座 大野

●東京都中央区銀座7-2-20
☎03-3571-4120。17時30分～
翌2時LO（土・祝17時～23
時LO）。日曜休。21時までは
懐石料理コース（6,300円、
8,400円、12,600円）のみ。21
時以降は一品料理のみ。日本
酒、焼酎も堪能できます。

銀座にオープンしたばかりの和食店（大野）。これがフツウの和食店じゃないんだなあ。所蔵ワイン200種以上。しかも、8割は自然派。RMシャンパンだって11種はある。それもそのはず、オザミワールドが満を持して開いた「和食&ワイン」の殿堂だ。ここに、自然派ワインの「お勉強」に、谷昇シエフが乗り込んだ。しかあし。言葉は丁寧だが、最初からケンカ腰。一触即発。どうなる、結末。

谷シエフはしょっぱなから懐疑的だった。「和食とワイン、で、ピオ??? そりゃあどだいムリでしょ」。まあまあ、シエフ。ともかく、試してみないと始まらないですから、行ってみましょ、とお連れしたのでありますが……。

初めまして、の挨拶もそこそこに、大野敏彦料理長と丸山大輔支配人に、「ズバリ、和食とワイン、合わせるの難しいでしょ?」と谷シエフ、いきなりの先制パンチだ。「日本には素敵な日本酒だって、いっぱいあるんですから。そこにワインを割り込ませるの、僕、疑問なんです」

親子ほど年の開いた若き支配人、うなずきながら、諭すように言う。「ワインに料理を無理矢理合わせることはいたしません。和食を食べたて、ふとワインが飲みたくなつた。そんな時に、こんないかがですか、とお薦めできるワインを揃えております」

いう顔の谷シエフ。そこに料理長が前菜2種（*1）をそつと出す。「まずは、RMのシャンパン、デュヴァル・シャルパンティエ（*2）を。ヴェルズネイ村の村長さんだった人が始めたドメーヌで、色、味とも強いものです。この強さがおだしのうまみと合うと思うのですが、いかがですか」と丸山支配人。うなずく谷シエフ。序盤は両者譲らずか。

続いて、焼き物（*3）が登場。「谷シエフはリースリングがお好きと伺いました。この2本、お試しになりませんか」と取り出したのはリースリング・グラン・クリュ（*4）。同じドメーヌの2004年と2003年。まず若いほうから。「リースリングらしい。おいしいです」。次、2003年を。ひとくち含むなり、「えええ。これ、同じものですか。まるで別もの。鉱物の塊つてくらい、ミネラル香が強い。いやいや、びっくりです。銘柄だけじゃ分かんらんもんですね。うーん」と谷シエフ、しきりに首を傾げて唸ります。待つてましたとばかりに支配人、「これがピオのおもしろさなんです」と畳みかける。「土壌を生かす、年を生かす、気候を生かす。これが自然派なんです。今までのワイン造りは、いかに毎年均一に造るかに全神経を集中してきた。でも、ピオはその年をいかに生かすかを考える。そこに違いがあるんです」。丸山支配人の作戦、まんまと成功である。

*1

長芋のウニ寄せと豆乳豆腐の前菜2種。キリッとしたシャンパンとの相性は最高。「このウニ寄せのつなぎは?」と谷シエフ。「ゼラチンです」と大野料理長。コースの中の一品。



*2

デュヴァル・シャルパンティエ・ブリュットNV/グラス1200円、ボトル6800円。グラン・クリュ表記。当然ながら、RM。だしのうまみとRMの強さがマッチ。



*3

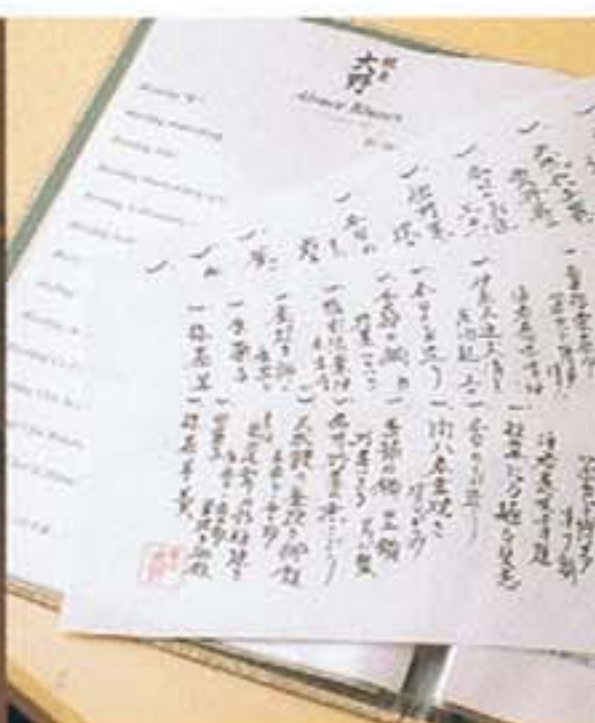
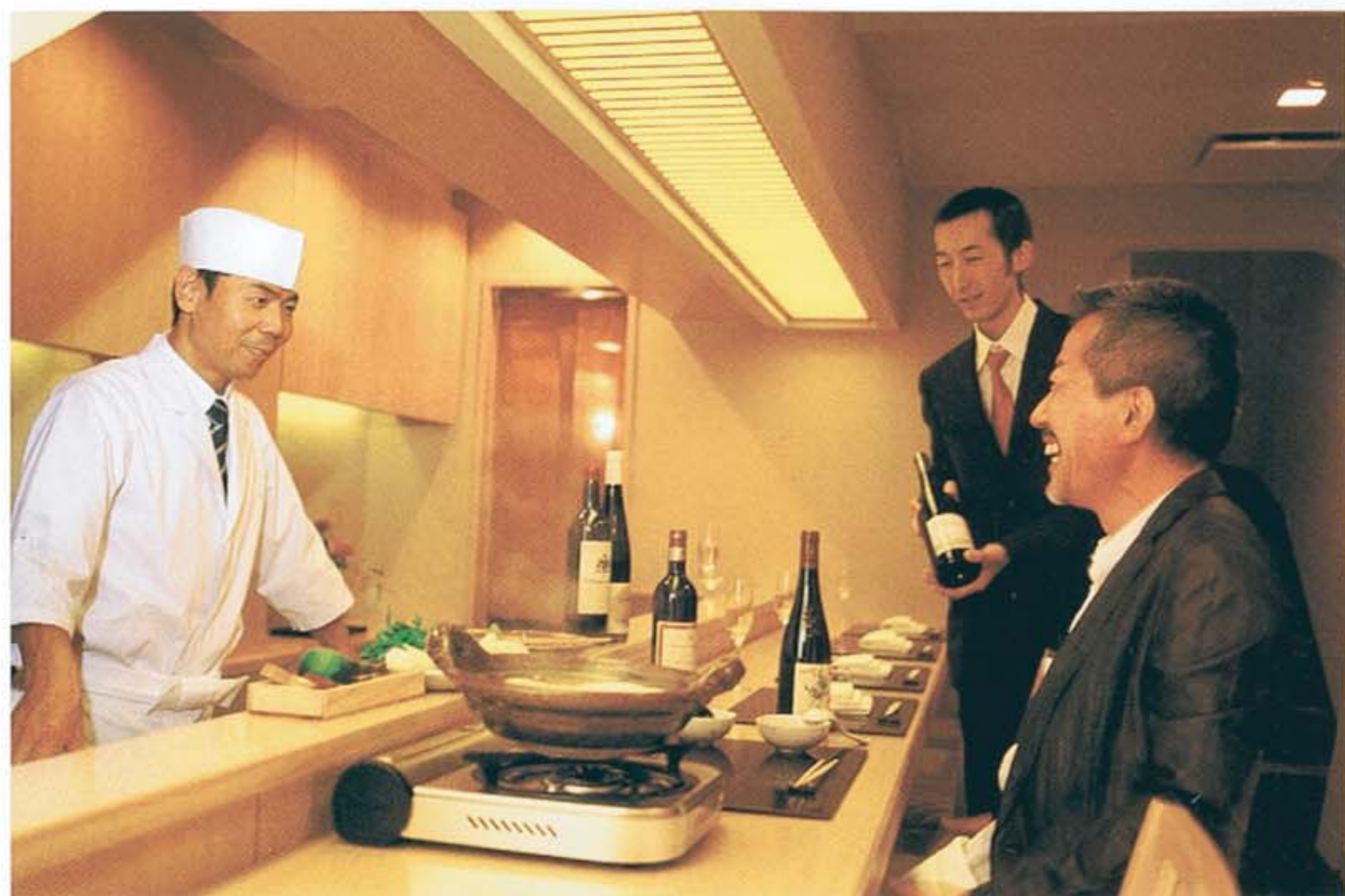
かんぱちの西京焼き/やや甘めの京都の白味噌に漬け込んでから焼き上げる。脂がのっているカンパチを食べたあと、添えられた谷中生姜をかじると後味、実にすっきり。1500円。



*4

リースリング・グラン・クリュ・シュロスベルグ03（ドメーヌ・ヴァインバック）/8500円。「生葉は日本のハーブ。やじってこれを飲むと、酸の中の甘みを感じるはず」と支配人。





自然派は無理と言っていた谷シェフも、次第に自然派の妙味に目覚めていく。(銀座 大野) で過ごした数時間は、谷シェフが主演のビルドゥングスロマンを1巻読み終えた気になった。

「そして、もう一本。サン・プリ04(*5)を。サン・プリは、シヤプリ地区で2003年にAOCに昇格したばかり。ブルゴーニュなのに、ソーヴィニヨン・ブラン100%で造られる、珍しいワインです」

これもいい、と谷シェフ。

「リースリング03は最初、魚が生臭く感じました。サン・プリのほうが合う気がしたのですが、今、時間がたつてきて、03がよくなってきた。今は魚の甘みが感じられる」。そこに支配人、「もう少したつと、血合いとも合うようになります」とさらなる追い打ち。「うーん。この血合いのとき、完全に肉でもん。おっしゃる通り、合ってます」。あれれ、谷シェフ、また唸っている。ままと丸山支配人の術中にはまっているご様子。

これは形勢不利か!?
「2003年は暑い年でしたからね。最初、鉱物香が前面に出ているのですが、うまみ、甘みが出てくるんですね」と丸山支配人。
大野料理長はフランスで5年、日本料理店で腕を振るっていた。オザミ総帥・丸山宏人さんたちと、定期的に集まってはワイン会を開いていたという、「フランス青春」同窓生。この〈大野〉も、「自然派は深いねえ。和食と合わせたいよね」との、かねてよりのふたりの思いで実現したもの。大野料理長にも控えめながら、一言あり。料理はどれも、しっかり味のつけをしています。これはワイン

を飲みたい、と思っていただけの一品が必ずあると思います。これからの季節、特にお薦めしたいのが鍋&ワイン。今日は、鹿の豆乳鍋(*6)をご用意しました。黒コシヨウをたっぷり振ってありますから、ワインに合いますよ」
丸山支配人がモンペイル・コート・ドレ(*7)を取り出す。「こちらはシラーです。強い印象ですが、飲んでみるとやさしい。洗練されていますよ。鹿肉やたれと合うのではないかと思います」
そして、もう一本、アンジュ・ガメイ(*8)を。「ガメイのクリーミーな、イチゴミルクみたいな香りが、豆乳とマッチするのでは?」「おいしいっ!」と谷シェフ、もうひと息で自然派に落ちそうだ。「口の中に残るコシヨウと、実によく合いますねえ」

丸山支配人、ニンマリしながら、「あとは、青みの野菜、特にホウレン草と相性がいいんです」と言えば、谷シェフ、突如叫ぶ。「ガメイって、羊のウ○コの匂いがする。ガツハツハ」。ワインの還元臭というやつですね。ピオの中でも、本当のピオディナミの実践者、クザンのワインですから、エキスの濃い、うまみの強い味になっています」と、支配人。「いやいや、自然派はおもしろい。丸山さん、大野さん、今日はいい勉強させていただきました」

いくぶん、きこしめした谷シェフ、ゆるりゆるりと夜の銀座に消えていったのであります。

●東京都新宿区新大塚町22番03・3268・5911。18時30分〜21時LO。日曜休。2006年に店の改修が終わり、谷シェフはさらにパワーアップ。東京を代表するフレンチの名店だ。

*5
ソーヴィニヨン・サン・プリ04 (アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール) / 6800円。ブルゴーニュでは本場にレアな、ソーヴィニヨンから造られたワイン。AOC認定。



*6
鹿の豆乳鍋 / 鹿肉、キノコ、芹、防風、ホウレン草、インカのみぞめ(ジャガイモ)、長ネギなどがたっぷり。桜味噌と白ゴマを合わせたゴマだれで。1人前3500円。

*7
コト・デュ・ラングドック・モンペイル・コート・ドレ97 (ドメーヌ・レグリエール) / 9800円。丸山総帥とも親しいコメラスさんが手塚にかけた年間生産5000本のワイン。



*8
アンジュ・ガメイ05 (オリヴィエ・クザン) / 4800円。調理に使うお湯は太陽熱で沸かし、自家精製したヒマワリ油で車を走らせる。徹底したピオな生き方で知られるクザンのワイン。



ル・マンジュ・トウ
●東京都新宿区新大塚町22番03・3268・5911。18時30分〜21時LO。日曜休。2006年に店の改修が終わり、谷シェフはさらにパワーアップ。東京を代表するフレンチの名店だ。