

BORDEAUX

www.bordeaux.com

ボルドーワイン解体新書〈volume.1〉
オザミ・グループ・オーナーソムリエ
丸山宏人さんに聞く
ボルドー辛口白ワインのすべて。

赤ワインばかりでなく、辛口白ワインも魅力溢れるボルドー。
テロワール、品種、それに相性の良い家庭料理まで。
今夜は爽やかなアントル・ドゥー・メールが飲みたくなる。



HIROTO MARUYAMA
丸山宏人

1963年東京都生まれ。'91年に渡仏し、ソムリエの修業をしながら、4年半をかけフランス中のワイン産地を自転車で行く。帰国後、本郷にヒストロ「PDS 竹とんぼ」をオープン。'97年、銀座に移転し、「オザミ・デ・ヴァン」をスタート。炭火焼きの「ヴァン・ピコック」、スペインバル「パニユルス」、日本料理「銀座大野」などを次々と手がける。現在、オザミワールド代表兼ソムリエ
<http://www.auxamis.com/>



今回ご協力の
丸山さんのレストラン

「Aux Amis des Vins」
(銀座オザミ・デ・ヴァン本店)

〒中央区銀座 2-5-6 PVビル

☎ 03-3567-4120

☎ 5:30PM ~ L.O. 翌 2:00AM

(土曜・祝日昼 12:00 ~ L.O. 夜 12:00)

☎ 日曜

カード使用可 ※要予約

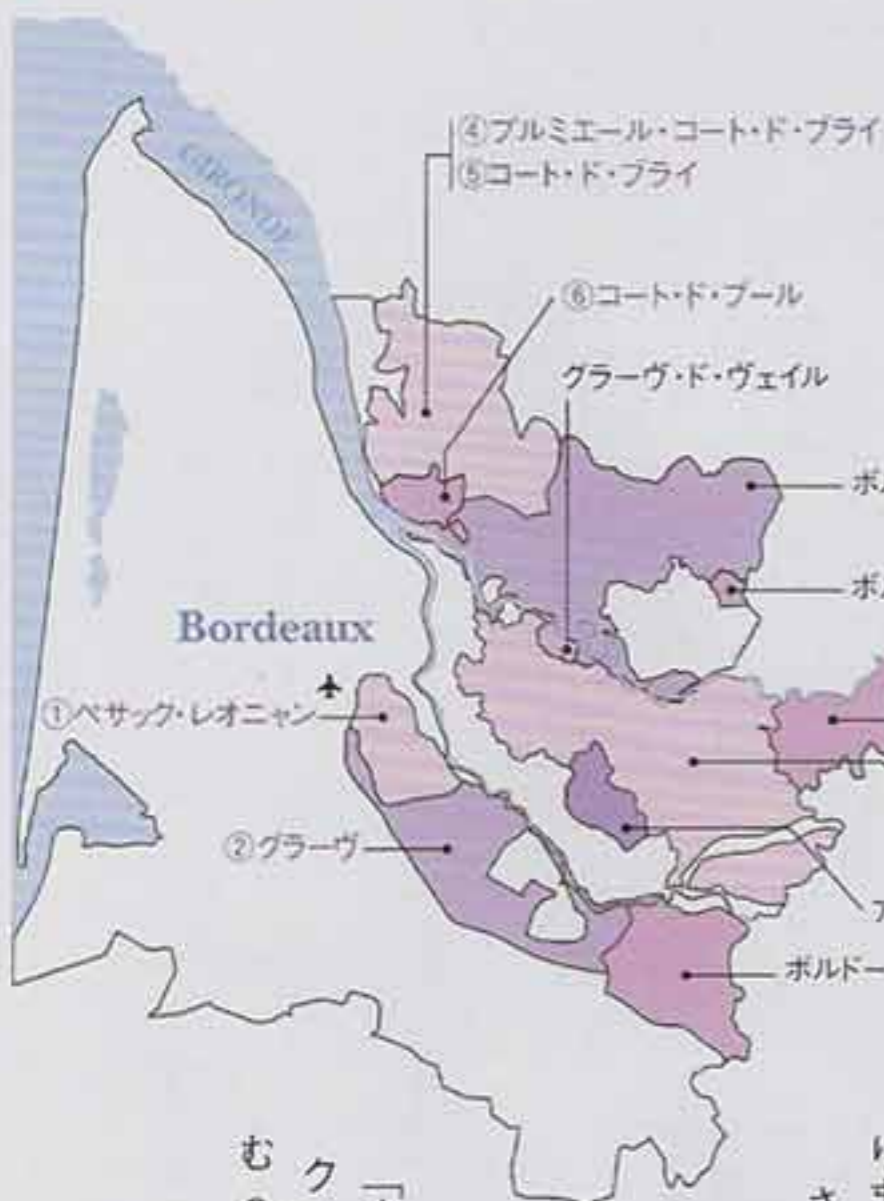
○プリフィクスコース ¥5,000、

シェフのおまかせ ¥6,800 ほか

ア・ラ・カルトあり。

グラスワイン 40 種以上、

ボトルワイン 800 種以上を用意



ボルドー地方の辛口白ワイン産地として有名なのは、ペサック・レオニャンを含むグラヴ地区と、アントル・ドゥー・メール地区。メドックなどで白を造るとボルドーACとなる



80年代以降、醸造技術が飛躍的に進歩してボルドーの辛口白ワインが面白くなりました。

一般に、豊かなボディとしっかりした骨格をもつ赤ワインばかりと思われがちなボルドー。ところが意外なことに、わずか40年前までボルドー地方で造られるワインの50パーセントは辛口の白だったと言われている。ただし、当時の白ワインはヴァン・ド・ソワフと呼ばれる、ただ喉の渇きを潤すための低廉な日常酒だった。その後、赤ワインに押されるようにして辛口白は大幅に減り、80年代になつて再び復活する。

「それは醸造技術の進歩が大きいでしょうね」と、オザミワールドのオーナー・ソムリエ、丸山宏人さんは語る。「ボルドーには世界中から醸造家の卵が集まり、研究の成果を上げているボルドー大学醸造学部があります。その学部のドゥニ・ドウブルデュー教授が白ワインの品質を高める研究を長年続けた結果、ボルドーの辛口白ワインが飛躍的に美味しくなりました」

さて、それでは広いボルドー地方の中で、特に辛口白ワインの産地として注目すべきはどこだろう。「まず北部のペサック・レオニャンを含む（グラヴ）地区全

体。それからドルドーニュ川とガロンヌ川に挟まれた（アントル・ドゥー・メール）地区です。僕が今回挙げたシャトー・ベレール・ラ・ロワイエールのある（ブルミエール・コート・ド・フライ）、（コート・ド・ブル）など知名度の低い地区でも、少量ですが興味深い白ワインが造られています」

格付けワインが集まるペサック・レオニャンは赤同様に白も高価。しかし、グラヴやアントル・ドゥー・メールなどの辛口白は比較的好手頃なものが多いという。ところで、ボルドーの各産地を語る上で、避けて通れないのがテロワールだ。テロワールとは、気候や土壌などその土地ならではの自然要因を総合的に表す言葉。白ワイン産地のテロワールについて、丸山さんに解説してもらおう。

「グラヴは砂利質の土壌です。そもそも砂利のことをフランス語でグラヴというんですね。水捌けがよく、日中は砂利が太陽の光を照り返すのでブドウがよく育ちます。特にグラヴ北部のペサック・レオニャンに優れた辛口白が多いですね。アントル・ドゥー・メールは砂利と石灰岩が混じるローム層です。フレッシュで軽快、



ミネラルの風味をもつエレガントな辛口白が造られています。ブライやブルは丘の上では赤を造り、斜面の下の砂地で白を造る傾向があります。白の比率はブライで1割程度、ブルではごくわずかで、そのほとんどが軽めのタイプですが、中には凝縮感溢れる力強い白もあつて驚かされます」

ボルドーの白ワインに使われる主なブドウ品種は3つ。それぞれの特徴について、また丸山さんの意見を伺おう。

「まず辛口白で重要なのはソーヴィニオン・ブラン。皮が厚く、グレープフルーツやハーブなど華やかな香りのワインになります。セミヨンはボリュウム感をもたらす品種です。香りは特徴に乏しいのでオーク樽での熟成にも向いています。ミュスカデルは線の細い品種で、レモンやライムなどのフレッシュ感をワインに与えます。ソーヴィニオン・ブラン100パーセントのワインも珍しくありませんが、これらを上手にアッサンブラージュすることで、多様性に富み、バランスのとれた辛口白ワインが出来るんですよ」



ボルドーの辛口白ワインにとって、最も重要な品種がソーヴィニオン・ブラン(右)。グレープフルーツなどの柑橘系やハーブの香りが特徴。フレッシュなタイプにも、厚みのしっかりしたワインにもなる。セミヨン(左)はボリュウム感溢れ、ワイン全体にボディを与える。さらにフレッシュさを補うため、ミュスカデルがアッサンブラージュされることも



ボルドー辛口白に求めるのは、 品種特性とバランスの良さ。

ところで、(バリユール・ボルドー)という言葉はご存知だろうか。日本に輸入販売されている小売価格3500円以下のボルドーワインから、特に優れた1000本を選出。ボルドーワイン委員会がお墨付きをつけたのがバリユール・ボルドーである。選出は10人の専門家によるブラインドテイスティングで決められ、その選考委員のひとり丸山さんだ。ではボルドーの白ワインを評価する上で、丸山さんはどのような点に着目したのだろうか。

「第一にそのワインが健全なブドウから造られているか否か。第二にバランスです。あまりに酸が突出していたり、樽香が付きすぎたものは、ボルドーの辛口白として典型的とはいえません。品種特性がよく出ている、樽熟成させていても果実の中にうまくとけ込んでいるワインを選びました」

温暖な海洋性気候のボルドー地方で造られた白ワインは、アグレッシブな酸よりも柔らかく、まるやかな酸に感じられるのが一般的。また80年代以降、オークの小樽で醸造した白ワインがよく造られるようになったが、ブドウの熟度を顧みずに樽を使えば、バニラや木そのものの香りが強すぎて、ワインとしてのバランスを欠くという。

そのような観点で試飲した結果、丸山さんが特に気に入ったのが下に挙げた



「その中間にあたる(バロン・ド・レスタック)ときれいに揃った。」

3本。1本はブルミエール・コート・ド・ブライのシャトーも。それに対して残る2本はネゴシアン・ブランドのワインであり、アペラシオン(原産地呼称)はボルドーとなっている。後者はどのようなワインなのだろうか。

「ボルドーには有名なネゴシアン(ワイン商)がいくつもあります。ネゴシアンはシャトー・ワインの取り引き以外にも、小さな栽培農家からブドウや果汁、あるいは出来立てのワインを買い付け、それらをアッサンブラージュし、自社ブランドのワインとして売り出しています。ボルドーという広域なアペラシオンの場合、それこそボルドー各地から選ばれたワインがアッサンブラージュされていますが、巧みな醸造技術のおかげで、とてもクリアでバランスの優れたものに仕上がっています」

前述のようにボルドーの辛口白ワインは、フレッシューでさっぱりしたタイプから、オークの小樽で発酵・熟成させ、ボディに適度な厚みをもたせたものまで多様。丸山さんのチョイスも、フレッシューな(コーディア・コレクション・ブリヴェ)、ボディしっかりの(シャトー・ベレール・ラ・ロワイエール)。



丸山宏人さんお気に入りのボルドー辛口白3本



◎
バロン・ド・
レスタック・ボルドー 2006
¥1,360 (カタログ価格)
Baron de Lestac Bordeaux 2006

軽く樽熟成を施したワインだが、果実味とのバランスがとても良い。ミネラルやハーブの香りも清らかで、ほのかにモカっぽい風味も。料理と合わせて飲むのにちょうどよく、魚の塩焼きにレモンを搾ったものと



◎
コーディア・コレクション・
ブリヴェ・ボルドー 2006
¥1,700
Cordier Collection
Privée Bordeaux 2006

ネゴシアンの〈コーディア〉社がボルドー各地から選りすぐったワインをアッサンブラージュ。これはソーヴィニヨン・ブランのみから造られ、爽やかでフレッシュな風味。これからの季節、生牡蠣にぴったり



◎
シャトー・ベレール・ラ・
ロワイエール 2005
¥3,465
Château Bel-Air La Royère

ブルミエール・コート・ド・ブライで生まれたこの白ワインは、無農薬栽培のブドウから出来ている。ナッツ、キャラメルにほのかなミント。しっかりと豊富なボディをもち、肉料理にも合わせやすい

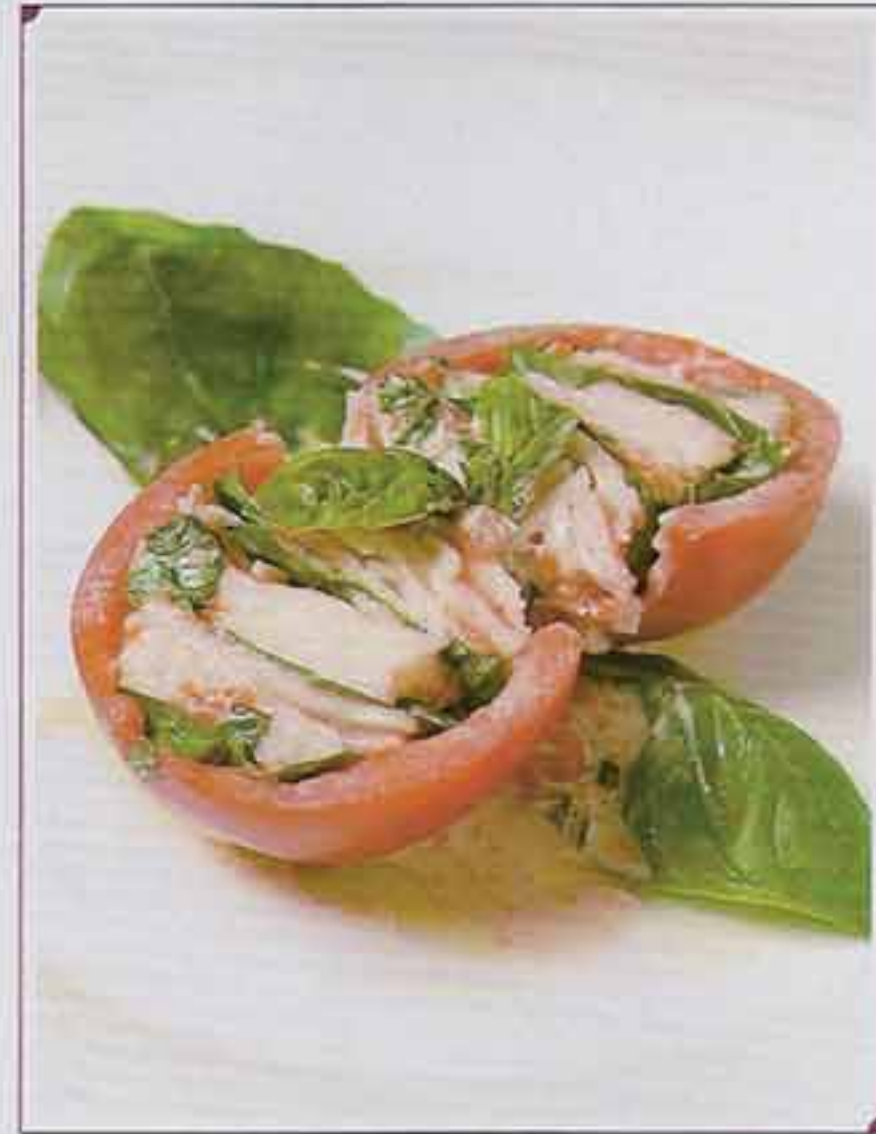
丸山宏人さんの簡単レシピ

材料の入手は簡単。一品3分で出来上がり。
あとはグラスにワインを注ぐだけ。



トマトのファルシ、蟹かまのバジル風味

1. トマトはヘタのある方を1センチほど厚みを残し、横に包丁を入れて切り取る。
2. スプーンで下の部分の中身をくり貫き、貫いた中身は細かく刻んでボールに入れる。
3. その中に塩・コショウ少々、マヨネーズ大さじ1杯、レモンの搾り汁少々、適当な大きさに切った蟹かま、千切りにしたバジル(大葉でもよい)を加え、混ぜ合わせる。
4. くり貫いたトマトの内側に軽く塩をし、バジルをしいて、3を詰めていく。
5. 最初に切ったヘタのある部分でフタをし、仕上げにオリーブオイルをかけ、バジルを散らして完成。



鶏もも肉のソテー、キノコ添え、ゴマ油風味

1. 鶏もも肉に塩・コショウし、皮面からゴマ油でソテーする。
2. ある程度火が通ったところで、ニンニクのみじん切り、適当な大きさに切ったキノコ(シイタケ、エリンギ、本シメジ)を加え、鶏もも肉と一緒に炒める。
3. キノコに軽く塩・コショウをし、タマネギのみじん切りを加える。
4. 適量の白ワインを加えて沸騰したら火を止め、レモン汁少々を全体にかけて完成。

軽めにはトマトとバジル、
重めには鶏もも肉とキノコで。

今はソムリエの肩書きを持つ丸山さん。実は10年前までシェフとして厨房に立っていた。銀座「オザミ・デ・ヴァン」でムッシュ(丸山さんのこと)が作るロニオン・ド・ヴォーや牛ほほ肉の煮込みに、舌鼓を打った人は少なくないだろう。

ソムリエ&シェフ。ふたつの顔を持つ丸山さんに、ボルドーの辛口白ワインにぴったりの家庭料理をとお願ひしたら、サササツと作ってくれたのがこの2品。さすが、腕前はまだまだ衰えていない。

丸山さんはワインをさっぱり爽やかな軽めのタイプと、こってり重めのタイプに分けて、それぞれに相性の良い料理を考えたという。

「軽めのタイプには、ソーヴィニヨン・ブランの柔らかな酸味に調和させるため、トマトを素材にした料理を考えました。それに爽やかなソーヴィニヨン・ブランにはハーブ系のアロマがあるのでアクセントにバジルを使っています。これは大葉でも代用できますよ」

ソーヴィニヨン・ブランが主体のボルドー辛口白には、この「ハーブの使いこなしがポイント」と丸山さん。イタリア料理の定番、トマト、バジル、モッツアレラを使ったカプレーゼにも合うそう。またアサリや牡蠣、ムール貝



などの貝類との相性もすこぶる良い。実際に現地では、アントル・ドゥー・メールの辛口白ワインに生牡蠣は定番中の定番だ。一方、ボディに厚みのある重めの辛口白の場合は……。

「セミヨンの比率が高めだったり、ソーヴィニヨン・ブランでも完熟したブドウを小樽で発酵・熟成させたものなら、ワインのポリウム感に合

わせて白身の肉。あるいは脂ののった魚でもいいでしょう。油もオリーブオイルではなく、今回みたいにゴマ油を使ってみると、力の釣り合いがとれるようになります。仕上げにレモンの搾り汁をほんの少し加えるだけで、ソーヴィニヨン・ブランの柑橘系の香りや酸味との調和がとれて一層合いますね」

その他、料理のアクセントには、軽めのワインに生のハーブ、重めのワインに乾燥したスパイスと覚えておくとよいという。

どちらの料理も、スーパーで普通に売っている材料を使い、一品3分でできるお手軽さ。ボルドーの辛口白を手に入れたら、是非ともチャレンジしてみたい。



ボルドーワインを愛して止まない方へ……
「ボルドーワイン・ファンクラブ(BWFC)」
www.tokyo-calendar.tv/bordeaux/



ワイン愛好家やビギナーの皆さんに向けて、ボルドーの更なる魅力をお伝えしたく、8月21日に誕生した「ボルドーワイン・ファンクラブ(BWFC)」サイト。ボルドーワインに関するアップトゥデートな情報が満載!
(ボルドーの基礎知識) (著名人によるコラム)、(ワインコミュニティ)、(ボルドーが楽しめるレストラン情報) (その他イベント情報) など、便利で、面白いコンテンツを用意。今回の丸山さんの記事も掲載しています。



いよいよ開催!
「東京カレンダー・ボルドーワイン・アワード」
ボルドーワインが楽しめる、
最高のレストランを選えらんでみませんか。

早くも3カ月が経ち、ついに「ボルドーワインが楽しめるレストラン情報」コーナーの登録数が100軒になりました。そこで、「東京カレンダー・ボルドーワイン・アワード」を開催します。BWFCが自信をもってご紹介する100軒のレストランの中から、最も印象に残った「ボルドーワインが楽しめる感動のレストラン」を一緒に選んでみませんか。あなたの1票がグランプリを決定します。詳しくは12月以降のBWFCサイトで。たくさんの投票をお待ちしております!!

もっとワインを楽しみたい方は今すぐ検索

東京カレンダー ボルドーワイン

検索