

素直に美味しいワイン アルゼンチンの新しい風 「ドニャ・パウラ」

近年、そのクオリティーの高さを「発見」した人々によって、徐々に概況が海外に紹介され始めたアルゼンチンワイン。メンドーサ州の「ドニャ・パウラ」も注目のワイナリーの二つである。その魅力とポテンシャルに迫った。

text by Shinosuke Honda, photographs by Kenichi Tani



アルゼンチンのワイン産地は、国土の西側に壁のようにそびえ立つアンデス山脈の裾野に位置している。ダイナミックな造山活動によって形成された大地は、ミネラルを多量に含み、昼は陽光にさらされ、夜は深々と冷え込むなど、ブドウにとっては最高のロケーションである。また、乾燥した気候は病害虫を寄せ付けず、したがってほとんどの畑で、ごく自然に有機的な栽培が実践されている。水は、清冽なアンデスの雪解け水や伏流水を灌漑して、ほとんど完璧にコントロールされている。こうしたテロワールによって、他に類例がないほどのブドウの個性が引き出されるのだ。これまで、雹害など天候の影響を受けることがあったが、雹避けのネットを張るなどの対策や工夫がなされ、品質の安定、さらには向上が実現している。

「ドニャ・パウラ」は、そんなテロワールにほれ込んだリカルド・クラロ社によって1997年に設立されたワイナリー。醸造を担当する世界的なワイナー、ステファノ・ガンドリーニ氏の技は、素晴らしいテロワールを得てさらなる輝きを見せている。

ポリウム感を抑えた 上品な味わいにびっくり！

丸山 僕は、アルゼンチンワインをほとんど飲んだことがなかったのですが、ブドウ品種の個性が素直に表現されたスタイルに、とても良い印象を持ちました。

中本 「ロス・カルロス・シャルドネ」のアロマは実にきれいですね。穏やかで上品だけれど、実はミネラルの要素もたっぷり持っている。丸みがあって凝縮しているのにクリーンです。双方の要素が溶け合った味わいは、プレミアムワインとして十分に評価できます。

丸山 香り立つ上品な味わいがいいなあ。一方「ドニャ・パウラ・シャルドネ」は、樽を利かせた重厚な造りですが、どちらにもシャルドネらしい複雑さや旨味が共通していますね。

中本 品種本来の良いところがうまく表現されているのでしょうか。個性の引き出し方も上手です。僕は、「ドニャ・パウラ・シャルドネ」が持つ酸のポリウムに興味を引かれました。将来的に、素晴らしい熟成する可能性



中本聡文

1999年より「レストランロオジエ」のシェフソムリエに。96年「第9回フランスワイン&スピリッツ全国最優秀技術賞ソムリエコンクール」優勝、97年同世界大会ソムリエサクラナリ日本代表25カ国中5位など、受賞歴多数。ワインスクール講師としても活躍



丸山宏人

「オサミ・デヴァン」(東京・銀座)などのフランス料理店を経営する「オサミワールド」代表兼ソムリエ。東京・丸の内丸ビル内の「オサミ・キー」ヴァンピクセル「パニユルス」など、新しいコンセプトでワインを提供。この秋には「パニユルス上野駅店」を開店した



「ロス・カルドス」 Los Cardos

希望小売価格 各1540円(税別)
ドニャ・パウラに比べて、フレッシュ感、華やかさが際立つレンジ。樽は5%使用する。

「ロス・カルドス・シャルドネ 2006」
品種 シャルドネ100%



「ロス・カルドス・マルベック 2005」
品種 マルベック100%



「ドニャ・パウラ」 Doña Paula

希望小売価格 各2200円(税別)
ロス・カルドスに比べ、樹齢の高いブドウから造る。樽は100%使用。プレッチオーク、アメリカンオークをブドウの個性に合わせて使い分ける。

「ドニャ・パウラ・シャルドネ 2005」
品種 シャルドネ100%



「ドニャ・パウラ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2005」
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン100%



「ドニャ・パウラ・シラー・マルベック 2005」
品種 シラー60%、マルベック40%



「ドニャ・パウラ・マルベック 2006」
品種 マルベック100%



を感じる。ヨーロッパでこうした期待感を持つシャルドネを探すと、5000〜6000円してしまいますからね。

丸山 同じことがマルベックにも言えます。フランス南西地方のカオールでよく使われる品種ですが、それとは全く異なる新しいスタイルに仕上がっています。原料となるブドウのクオリティーの高さがうかがわれるバランスの良さ。スムーズで、ほのかなポリウム感のある「ロス・カルドス・マルベック」は、例えばパールのような店でサツと飲むには最高のアイテムですね。値段設定も含めて、評価できます。

中本 「ドニャ・パウラ・カベルネ・ソーヴィニヨン」には驚きました。香り、味わいともに、赤ワインに求める要素をすべて備えているという感じでしょうか。さらに、ポリウム感を抑え、上品に仕上げているので、フランスをはじめとする旧大陸の伝統を知っている人もこのモダンなスタイルを好ましく感じるでしょうし、ピグナーにも品質の高さが率直に伝わります。

丸山 カベルネはピュアな果実味が余韻としていつまでも残る、質も完成度も高いワインですね。嫌みがなく素直に誰もが美味しいと感じると思います。「ドニャ・パウラ・シラー・マルベック」は、強さが素直にドーンと表現されていて見事です。肉料理などのパンチのある料理に合わせたら最高でしょう。

中本 「ドニャ・パウラ・マルベック」はスゴイの一言に尽きます。フランスのマルベックとは全く違う。アルゼンチンのテロワールがマルベック本来の個性を引き出したのでしよう。凝縮感があり、タンニンが素晴らしく溶け込んでいます。

丸山 本当にすごい！ ブラックベリー、黒

糖、ユーカリなどを思わせませぬ。ものすごい果実味とタンニンを、酸が引き締めています。熟成させてみたいですね。

パールの料理や焼き肉から高級フレンチまで合わせて

丸山 総合的に品種の個性を生かした「使えるワイン」。ピグナーでもベテランでも酒質の高さはすぐにわかります。素直に「この価格でこんなに美味しい！」と思える造りですから、お店でも使いやすいと思う。特にワインバーにはお勧めします。フレッシュ感やフルーティーさを生かし、タパス(おつまみ)と一緒にさわやかに飲みたいですね。

中本 アルゼンチンの食といえば、牛肉の塊を長時間かけて炭火で焼き、岩塩で味を付ける「アサード」が有名ですね。確かにこれらのワイン、肉料理に合いそうです。

丸山 焼き肉は言うまでもなく、味わいが素直だから、料理全般に合わせやすいですよ。

中本 高級フレンチにも合うと思います。パリの三ツ星レストラン「ピエール・ガニエール」をはじめ、現代的なフレンチのスタイルでは、パッションフルーツやグレープフルーツを添えたマリネや、さらにはソースにも南の果物を多用している。それには、ニューワールドのワインとのリアージュもお勧めです。

丸山 ボトルの形もいいですね。クラシックなボルドーみたいでとても重厚。コストパフォーマンスの高いワインで、そのシルエットとしっかりとした味わいによって、プレミアムワインを飲んでいる充実感がある。

中本 あえて濃厚さを抑えたバランスの良い造りがうまく、味わいも上品です。僕自身、あまり知らなかったアルゼンチンワインに対して、興味を持つきっかけになるワインでした。

Doña Paula

(ドニャ・パウラ)

「ドニャ・パウラ」は、チリにワイン醸造所を持つリカルド・クラロ社が、1997年にアルゼンチンのメンドーサ州に設立したワイナリー。アルゼンチンワインの中心地であるルハン・デ・クージョ地区と、アンデス山脈にある火山のふもとのトゥンガート渓谷に、700ヘクタールを超える畑を取得して開拓を行い、近代的なワイン醸造所を建築した。ボルドー大学で学び、「シャトー・パヴィ」「ルイ・ラトゥール」「ロバート・モンダヴィ・ワイナリー」などで醸造経験を積んだ気鋭の若手ワインメーカー、ステファノ・ガンドリーニ氏を迎えてグローバルな市場を意識したワイン造りを進めている。世界各国で、すでに実力が評価されているワイナリーだ。



堂々たるアンデス山脈を望む広大なブドウ畑。火山のふもとにあり、標高は1000メートル。昼夜の寒暖差が大きい



ブドウの大敵となる雹を避けるためのネットを張っている。こういった取り組みが品質の安定につながる