

「自然派」 の逸品

その①

自然派ワイン



「自然派」という言葉が、 なぜ生まれたのか？

現在「自然派」という言葉が最も多く使われているのがワインです。「自然派」という言葉が生まれる以前から「自然派ワイン」に着目していた二人による対談で、「自然派」という言葉が生まれた背景に迫ります。

そもそも、自然派ワインとは
どんなワインでしょうか？

丸山 何をやって、何をやらなければ
自然派かという定義は難しいですね。

勝山 ひとくくりにして壁で囲うよう
なことはしたくないですね。自然派ワイ
ン、という総称もどうかと思うぐらい
なんだけど(笑)。

丸山 ワインにはいろんなカテゴリー
があって、同じカテゴリーで1万円と
2000円のワインがある。でも旨い、
いいワインというのは、必ずしもカテ
ゴリーや値段では計れない。自然派ワ
インはそういう物差しとはまた別の次
元の考え方ですね。

勝山 それでも、今や自然派ワインは
ビジネスとして確固たる分野になって、
造り手の環境としてはずいぶんよくな
ったし、参入もしやすくなった。

丸山 健康的な印象があって、入りや
すいだから。では、取って自然派の
共通点を挙げておきましょうか。まず
除草剤(注1)を使わないこと、は基
本でしょう。農薬の使用や収穫法につ
いては、人によってさまざまレベル、
考え方が異なる。補糖、補酸(注2)も
決してしない。SO₂(注3)につい
ては、どうか。ブドウが本来持つて
いる成分でもあるし。

勝山 醸造過程でSO₂が少しでも入
れば、確かに色や味は天然自然のワイ
ンとは変わってしまう。時間が経てば
消えるとは言えけれど、加えた事実は
消えない。SO₂をゼロにしてワイ
ン造って売ることがいかに大変なこと
か。赤はまだしも、白は特にね。
丸山 ゼロにしたなら、ずっと16℃以下

で保管しなくちゃなら
ないでしょう。夏なん
か日本のあちこちのコ
ンビニでワインが吹い
てますよ。

勝山 SO₂を入れ
る、入れない、それだ
けに過剰に反応するの
はおかしいと思うよ。
大切なことはワイン造
りに耐える強いブドウ
を作ることで、そのた
めには手助けをしない
ほうがいい、だから農

薬をはじめ人工的な要素を排除する、
という発想でしょう。そうすれば補糖、
補酸は不要だし、SO₂は最少限とな
る。そういうワインはやっぱり飲んで
旨いと思うし、人間の体に合うように
できている。

丸山 ブドウ本来の味を出そうと考え
る造り手のワインを自然派ワインと呼
ぶ。そういう大きなくくりでいいんじ
やないかな。
勝山 そうだね。

自然派ワインに目覚める きっかけとなった1本は 何ですか？

勝山 やはり15年前ぐらいが自然派ワ
インへの転換期でしょうね。定番化し
たものを打ち破ろうとする次世代の造
り手が出てきた。

丸山 日本のワイブームは95、96、
97年ぐらいですか。まず定番から入っ
て、だんだんといろいろなことがわか
るようになってきました。
勝山 私の場合、自然派ワインのきつ



◎勝山晋作
六本木ワインバー「祥瑞」
店主。1980年代後半にす
でに、自然派ワインの先駆
的存在であるマルセル・ラ
ビエールのワインを扱い始
め、日本の自然派ワインの
草創期を作った。

◎丸山宏人
オザミ ワールド代表。
1991年、料理修業のため
に渡ったフランスで、ワイ
ン生産者を訪ねる中、自然
派ワインの造り手たちに巡
り合い、ワインに深く入り
こむきっかけになった。

かけはマルセル・ラビエールの「モル
ゴン」だね。その前にもSO₂を使っ
ていないというワインを何度か飲ん
だことがあったけれども、どうもピンと
こなかった。しかしラビエールは飲ん
で驚いたし、何とんでもあの色と香
りがね。今までのワインの色は、あれ
は何だったんだらうと思ったね。
丸山 これぞボージョレという感じで
したね。清々しい。
勝山 色が薄いのが。日本で頑張っ
てる造り手も言ってるけど、自然の酵母
(注4)で造るとワインの色は薄くな
る。

丸山 ラビエールは自然派ワインの生
き字引といえる存在ですね。

勝山 このスタイルは85年がファース
トヴィンテージなんだけど、当時は
いわゆる反逆児だった。ラビエールに
行ったときに、85年から垂直で飲ませ
てもらったことがあるけど、まさに素
晴らしいの一言に尽きる。

丸山 85年でしたか。ブラインドで飲
んだら、ミュージニカ、と言われるよ

注3) SO₂
亜硫酸。酸化を防ぐために醸
造の段階と瓶詰めの際で使
用される。

注2) 補糖と補酸
果汁の糖度が足りない時、アルコール度を高め、赤ワインでは色
を濃くするために補糖を、果汁の酸が足りない場合は補酸を行うこ
とが認められている。二つの同時使用は認められていない。

注1) 除草剤
地中の微生物を殺してしまう
ため、土が有機分解されず化
学肥料が必要になる。



SO2ゼロの白ワイン

これは全くSO2を添加せずに造られた白ワイン。品種はピノ・グリ。アルザスを代表する自然派の造り手ジェラルム・シュレールのもの。数日置くと茶色に濁る。香りはどこか取っつきにくく素っ気ないが、飲むとカラダへのあたりは驚くほど軽くてやさしい。しかし、あくまでも万人受けしない媚びないタイプ。SO2を完全に排除したワインの特徴でもある。

- 1 トカイ・ピノ・グリ'02
- 2 ジェラルム・シュレール(アルザス)
- 3 10000円(「祥瑞」での販売価格)
- 4、5は上記参照

自然派ワインの真の姿

SO2の量を表示する革新的な造り手もSO2の使用量を表示する義務はないが、ロワールの代表的な造り手マルク・アンジェリは、瓶詰め段階で使用したSO2の全量をラベルに表示する試みを始めた。ちなみにフランスの有機農業推進団体の認証するワインには60~210ppmの使用が認められており、日本へは350ppm以下であれば輸入できることになっている。自然派の造り手は50~60ppm前後が目分量で必要最少限に止めている。

- 1 アンジュ・ブラン ラ・リュヌヌ'03
- 2 マルク・アンジェリ(ロワール)
- 3 4200円(希望小売価格・税込)
- 4、5は上記参照

ANJOU

Appellation Contrôlée

La Lune

MIS EN BOUTEILLE A LA FERME DE LA SANSONNERIE

par SCEA Mark ANGELI, Paysan à Thouarcé (Maine & Loire) France

Composition : raisins, SO₂ total 63 mg

手探りで自然派を始めた真の先駆者たち。80年代半ば前後に活動を開始し、積み上げてきた栽培・醸造の経験を後進に惜しみなく伝えたからこそ、今日の自然派ワインが存在する。

Part.1

自然派ワイン界のキーパーソン
「祥瑞」勝山晋作・選

「ナショナル麻布スーパー」でワインの仕入れを担当していた当時、ワインには様々な近代技術が導入されていることを知り、次第にナチュラルな造りへの関心が高まる。1991年、SO2無添加のマルセル・ラビエールのワインを輸入。以来、自然派ワインの動向を見つけてきた。その中から、現在の自然派ワインにつながる'80~'90年代のキーパーソンを挙げていただいた。(価格は「祥瑞」での提供価格)

- 1 モルゴン'01
- 2 ジャン・ポール・テブネー (ブルゴーニュ)
- 3 6500円
- 4 高貴な熟成を経ていくワインを造る人。味の面で早くからそのセンスのよさを発揮していた。5 自身のスタイルを持たせながらきれいにまとまっている。

- 1 モルゴン'04
- 2 ジャン・フォイヤール(ブルゴーニュ)
- 3 7200円
- 4 モルゴンでナチュラルな造りに着手した初期の造り手。'90年初めから評価が高い。5 自然派に転換してからずっといいワインを造り続け、造り手の良心が味にしみ出る。

- 1 モルゴン'90
- 2 マルセル・ラビエール(ブルゴーニュ)
- 3 非売品
- 4 ブルゴーニュで自然派ワインに取り組んだ初期の造り手。'85年が初リリース。今も多大な影響を与え続けている。5 フィルターにかけず、色もはかないほどに薄い。味には驚くほどのパワーを秘めている。

- 1 シャトー・サンタンヌ'02
- 2 故フランソワ・デュトウイユ(コート・ド・プロヴァンス)
- 3 5700円
- 4 バンドールの地で'80年代前半から自然派を実践してきた。ロワールのティエリー・ピュズラなど、現在活躍する造り手に与えた影響は大きい。5 彼の残した畑で今も造られている赤。ムール・ヴェドルという地品種が主体。



うな。
 勝山 そう。ガメイは嫌いだったか、熟成しないとかいう人がいるでしょ。そんな偏見はぶつとぶよ。ただラビエールも、当時と今とでは明らかにワインが変化している。色も濃くなってきた。
 丸山 畑も大きくなったし。僕が最初に自然派ワインに目覚めたのは、やはりダール・エ・リボですね。まさにカルチャーショックですよ。あの独特の香り。ワインがどんどん押ししてくる感じは忘れられない。
 勝山 ダール・エ・リボの95年の白あったでしょ。クロース・エミルタージュ・ブラン。ずっと持っていて、時々開けて飲んでたの。
 丸山 ええっ。まだあったんですか。
 勝山 最後の一本は今年の初めごろかな。一昨年から去年ぐらいがピークだったと思う。ブランドでムルソー？と言ったソムリエもいた。ダール・エ・リボは丸山さんも行ったでしょ。
 丸山 行きましたね。馬小屋で、僕、料理しましたもん。
 勝山 マルヤマか、あいつあクレイジーだって笑ってたよ。
自然派ワインは、造り手の個性がはっきり出るようですね。
 丸山 それぞれの生産者の姿勢がワインに表れることになりましたからね。
 勝山 そう。自然派ワインは、造り手である人間の存在が大きい。
 丸山 変人も多いけれど。15年ほど前にフランスで生産者の集まりに出たところがあるんですが、ジャック・レイノームド・メヌ・グラムノンも、それは

もう、めっちゃくちや変人。
 勝山 デイ・デイ・エ・ダグノーとかね。やっぱり貫くべきものがあると、変人でなきゃやっていけないんだよ。
 丸山 プイイ・フュメに新樽100%だもんね。
 勝山 でも、今になって答えが出た。
 丸山 買おうと思っても買えませんが。みんなが認めるようになったのは、やはりブドウが最高だからでしょう。ダグノーに「オレの畑を見てくれ」と言われて、本当に古い木ばかりのシレックスの畑に行ったことがある。シレックス＝火打ち石がそこらに転がっている、ね。
 勝山 他にこいつには負けた、と思うような造り手っている？
 丸山 ええとね、世界の奇人変人のひとりといえば……(笑)、ボルドーのドメヌス・ド・オーブルガーね。まわりはシャトーなのに掘って小屋みたいなところで、電気も要らないといって、炭で料理してた。もう縄文人みたいですよ。今はドメヌスがなくなってしまったけど。
 勝山 でも、とてもやさしい味のワインだったね。色も淡くて。
 丸山 それはそれはいいブドウだけど、畑に何もしないと、いろんな動物にすぐ食べられてしまう。でも本人は「食われちゃうんだよね」とか言っていて喜んでるわけ。
 勝山 動物はすごいよ。今、うちにカタツムリ飼ってるんだけどさ。
 丸山 食べるために？
 勝山 違います。ペットです。先日、ニンジン有機栽培のとそうでないのと、2本入れたの。朝になったら、カ

タツムリの子供たちが全部、有機のニンジンにくっついてた。1匹残らず。あ、これだなあと思ったね。
 丸山 昆虫さえも！ だいたい自然派の生産者の家に行くと、メシが旨いですね。ジャガイモ焼いて、魚焼いて、と質素なんだけど、旨い。
 勝山 いわゆる循環型農業というのか、自分のところで牛を飼ったり、野菜を作ったりしていることが多いからね。ところで奥さんとの関係がビミョーな人もいるね。
 丸山 我が道を行くから。
 勝山 いや、お金がないから奥さんも大変なのよ。切り盛りするのが。だから爆発するときに凄いの。フランスってサラリーマン辞めていきなり畑買って、ワイン造り始めたたりするでしょ。日本ではできないね。
 丸山 土地が安いからね。そりゃボルドーみたいな「銀座」は無理だとしても、ロワールなんかはまだ土地が余っている。そして土地が安いからワインも比較的安くできる。
 勝山 収量を抑えるとうしても価格は上がりがちだけど。特に土地の最低



注4) 酵母
 ブドウの実には天然の野生酵母が付いているため、果汁が外に出れば自然に発酵が始まる。このため、培養酵母を加えることなく発酵させることも可能である。

ロワールには安い土地を求めて、外から新規参入する造り手が多い。しかも個人で、誰も挑戦しない造りに挑む野心溢れる面々が揃う。'80年代後半から'90年代前半に始めた造り手。

▼ 第二世代・その2

マルセル・ラビエールの活動を身近に見て、80年代後半からボージョレの各地区でナチュラルな造りに着手した造り手。周囲の理解を得られず、まだ苦勞の多かった世代でもある。

- 1 ロルモ・デ・デュ・クロワ NV
- 2 ティエリー・ピュズラ[クロ・デュ・チュエ・ブッフ] (ロワール)
- 3 4000円
- 4 '94年に両親の畑を継ぎ自然派へ。'99年にはネゴシアン(買いブドウ)のブランドも発足。
- 5 「ブドウのおかげ」と素材を立てる人だが、醸造技術のセンスの良さがなければない味。

- 1 ボヌゾー '90
- 2 マルク・アンジェリ[ラ・サンソニエール] (ロワール)
- 3 非売品
- 4 出身はマルセイユ。'89年にロワールで自然派を始め、初年から高い評価を得た実力者。
- 5 貴腐ワインはマルクの真骨頂。シュナン・ブランで造る白も、唯一無二の鮮烈な味わい。

- 1 ラシーヌ NV
- 2 クロード・クルトワ[レ・カイユ・デュ・バラディ] (ロワール)
- 3 7800円
- 4 外圧の大きい中、自分の好きなブドウで自分の味を追求し続ける。風貌も超自然派。
- 5 その風貌から野趣溢れる味かと思いきや、舌にもカラダにもやさしい当たりが印象的。

- 1 フルーリー '01
- 2 イヴォン・メトラ(ブルゴーニュ)
- 3 5800円
- 4 '88年より自然派に取り組み。味本位の造りに昔からファンが多くそれは今も変わらない。
- 5 これぞチャミングという言葉がぴったりワイン。一口で魅了する力を持つ。

- 1 モルゴン '04
- 2 ギィ・ブルトン(ブルゴーニュ)
- 3 6500円
- 4 '88年に父親から譲り受け、自然派の造りを始めた。収量を抑え質の高いブドウを造る。
- 5 ブドウの潜在能力をきっちり引き出した生真面目な味わいのワイン。



- 1 ラングロール タヴェル '03
- 2 ラングロール(コート・デュ・ローヌ)
- 3 6300円
- 4 自然な造りのためには労を惜しまない30代前半の造り手。土壌研究家でもある。
- 5 アルコールが強く力強いタヴェルのイメージを覆す、エレガントな世界一と思えるロゼ。

- 1 サン・ロマン・スー・ロシュ '01
- 2 フレデリック・コサール[ドメーヌ・シャルソネイ] (ブルゴーニュ)
- 3 10290円
- 4 敬愛するフレデリック・ロックの元に通り、そのスピリッツを学ぶ。'98年からナチュラルな造りに。
- 5 フレデリック・ロックの持ち味に、自身の野生的な性格が加わった想像を絶する味。

- 1 ニュイ・サン・ジョルジュ クロ・デ・コルベ '96
- 2 アンリ・フレデリック・ロック(ブルゴーニュ)
- 3 17325円
- 4 フィリップ・バカレを醸造担当に招き'91年からSO2を極力入れない造りを始めた。
- 5 クリスタルのような洗練された味わいで自然派のイメージを大きく変えた。

- 1 ドメーヌ・グラムノン '04
- 2 オーベリィ・ロラン(コート・デュ・ローヌ)
- 3 非売品
- 4 SO2を全く入れずにワイン造りを行う造り手の一人。周りからは当初、奇人扱いだった。
- 5 グラスに注ぐと、グルナッシュの極みともいべき姿がそこに。

- 1 エルミタージュ '02 (コート・デュ・ローヌ)
- 2 ダール・エ・リボ
- 3 12600円
- 4 激しい性格のダール、内向的でやさしい性格のリボの二人が共同で営む。
- 5 馬小屋のような小さな蔵を拠点にスタート。蔵の菌がワインに複雑な香りを与える。

Part.2

私的自然派ワイン変遷記 「オザミワールド」丸山宏人・選

自転車でフランス各地の畑を周った20代の頃。当時はまだ自然派ワインというカテゴリーはなかったが、多くの生産者に会い、畑を見せてもらう中で自然派のなんたるかを肌で知る。自分のワイン観に大きな衝撃を与えた自然派ワインの造り手を年代を追って挙げていただいた。(価格は「大野」での提供価格)



レベルみたくないものがある地域では。丸山 フィリップ・パカレだとAOC (注5) で5000円でも7000円ぐらいになってしましますね。

丸山 ただ、世の中の動きでいえば、自然派ワインへの理解は昔に比べてずいぶん良くなってきてきたでしょう。海外でも認知されてきているし。造り手にとっては非常にありがたいよね。これから始める人にも。

自然派ワインでは、AOCにこだわらない造り手も多いようですが。

丸山 ここ5、6年は、昔ならソムリエが活字で勉強していたようなAOCの特徴ではなく、くれないワインが出てきた。造り手が、真実のテロワールで何を造るか、ということ意識し始めたからでしょうね。

丸山 たとえばブルゴーニュでカベルネ・ソーヴィニオンを造る、なんていうのは、昔だったら訳がわからない。丸山 今はAOCを超えて、そのワイン、ということなんだ。ヴァン・ド・ターブル(注6)でかまわない。それでもビジネスが成立するし。

丸山 AOCは本来は土地のワインの品質を守るためのものだったけれど、その名前が売れるようになって、AOCの意味が変わってきてしまった。たとえばAOCは最低アルコール度を規定しているから、その年のブドウの糖度が足りないと、結局補糖が必要になってしまう。そういうマイナス面が見えてきましたね。

丸山 本来のブドウの糖度だと、アルコール度数が足りないから補糖すると、

注6)ヴァン・ド・ターブル
フランスではワインをテーブルワイン(ヴァン・ド・ターブル)と指定地域優良ワインの二つに分けている。指定地域優良ワインはAOCを含み、

ヴァン・ド・ターブルにはヴァン・ド・ベイ(地酒)が含まれる。一般にはAOCになるとヴァン・ド・ターブルよりも高く売れやすい。

注5) AOC
1935年に制定されたフランスの原産地呼称制度。INAO(国立原産地呼称研究所)が管理。ブドウの品種や栽培法などが指定される。現在AOCワインはフランスワインの35%を占める。

「野菜のグリル」1500円。ワインの造り手は、野菜や家畜を育て循環型農業を実践している人が多い。当然おいしい野菜と自然派ワインを日々楽しんでいる。軽やかにいつまでも飲める組み合わせ。



「祥瑞」で今飲み頃の自然派ワイン10本

- 白**
- 1 「タツィオ'04」イル・ヴォンヴィチーノ(アルト・アディジェ) 3800円
甘口の微発泡。軽く見えるが実は濃い。1週間ほど変化を追って楽しむこともできる。
 - 2 「ビュージェイ・セルドン」ラファエル・バルトウッチ(サヴォワ) 5000円
アルコール8%の甘口のベティアン(微発泡)。ピストロのアペリティブにもぴったり。
 - 3 「アンジュ・ブラン'03」オリヴィエ・クザン(ロワール) 5800円
もたつしないシュナン・ブラン。太陽の下で飲みたいワイン。中華にもフィットする。
 - 4 「セレーネ・ブランシュ NV」フランソワ・グルニエ(サヴォワ) 7800円
ルーセット種で造るドライな白。作り手は元ミュージシャン、現ピアノ教師。
- 赤**
- 5 「セレクション・ドゥ・グラン・ノーブル リースリング'89」
ジェラルド・シュレール(アルザス) 2万円
21ページのワインと同じ造り手の貴腐ワイン。代表的な造り手でピノ・ノワールも秀逸。
 - 6 「ナカラ NV」クロード・クルトワ(ロワール) 4800円
非常に不思議なだしの効いた味わい。ミネラル分も多く、様々な要素が一口に含まれる。
 - 7 「フルーリー '01」イヴォン・メトラ(ブルゴーニュ) 5800円
23ページ参照。
 - 8 「モルゴン'01」ジャン・クロード・テブネー (ブルゴーニュ) 6500円
22ページ参照。
 - 9 「モンジベッコ NV」
フランテュ・コーネリッセン(シチリア) 9500円
造り手はベルギー人。イタリアで自然派を追求する最も注目の造り手の一人。
 - 10 「ラ・フルール・カイユ'01」ポール・バール(ボルドー) 9800円
ボルドーでは数少ない自然派の造り手。軽やかではないが、重すぎもしないほどよい旨味。



「大野」で今飲み頃の自然派ワイン10本

- 白**
- 1 「サン・プリ ソーヴィニヨン・ヴィエイユ・ヴィーニュ'04」
アリス・エ・オリヴィエ(ブルゴーニュ) 7000円
ソーヴィニヨンで造られるワインでは唯一 AOCブルゴーニュが認める。樹齢は100年。
 - 2 「ルーセット・サボワ'00」
ブリューレ・サン・クリストフ(サヴォワ) 7800円
'90年からいち早くビオディナミに取り組んだ造り手。ブルゴーニュの特級に負けない力強さを持つ。
 - 3 「リースリング・カンツェルヴェルグ グラン・クリュ'99」
スィルヴィ・スピルマン(アルザス) 9800円
女性の造り手。このワインはリースリングの極み。グラムノンの“女性版”という感じ。
 - 4 「ラ・クーレド・ジャスニエール'02」ランジュ・バン(ロワール) 9800円
パリでワインバーを営み、昔から自然派一筋の人物が自ら造ったワイン。果実味の塊。
- 赤**
- 5 「ブルゴーニュ'02」ドメヌ・ドラ・コンブ(ブルゴーニュ) 6090円
フレデリック・コサルが造った、最低の価格で最高に楽しめる今まさに飲み頃のワイン。
 - 6 「モルゴン・コート・ド・ピイ」ジャン・フォワイヤール(ブルゴーニュ) 7560円
内気な優しさに満ちた、素朴な造り手。ボージョレのロマネ・コンティ!
 - 7 「ニュー・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ'96」
ブリューレー・ロック(ブルゴーニュ) 16500円
23ページ参照。
 - 8 「ヴォーヌ・ロマネ'02」
ジャン・ピゾ(ブルゴーニュ) 10290円
両親の畑を継ぎ'90年後半から自然派に。ブドウの品質も含め、DRC(ロマネ・コンティ)を彷彿とさせる。
 - 9 「ピノ・ノワール 012 '02」
ジェラルド・シュレール(アルザス) 9000円
畑を父が、醸造を息子が担当。ブドウがいいので、何をやってもいいものが出来てしまう。
 - 10 「ガメイ'05」オリヴィエ・クザン(ロワール) 4800円
ヒッピーのような風貌。馬で畑を耕す。ガメイのキャラクターをギュッと煮詰めた感じ。



「シャラン産鴨の朴葉焼き」2500円。鴨はレア状態。噛み締めるとミネラル感たっぷりの鴨が、赤味噌と柔らかく溶け合う。そこに自然派ワインがくると軽やかに全体を締め付けてくれる。