

ヴィーニャ・アキタニア

Viña Aquitania

チリで花開くフレンチフィネス

フランスのワイン業界で名を馳せる4人の醸造家たちが、チリのテロワールにほれ込み、

築いたワイナリーが「ヴィーニャ・アキタニア」だ。ニューワールド特有の気象条件と

伝統に裏打ちされたヨーロッパの技術をかけ合わせたワインの魅力とは？

経営者の一人であるブルーノ・プラッツ氏と、都内で10店舗の飲食店を運営するオザミワールド(株)、

オーナー・ソムリエの丸山宏人氏を迎え、話を聞いた。

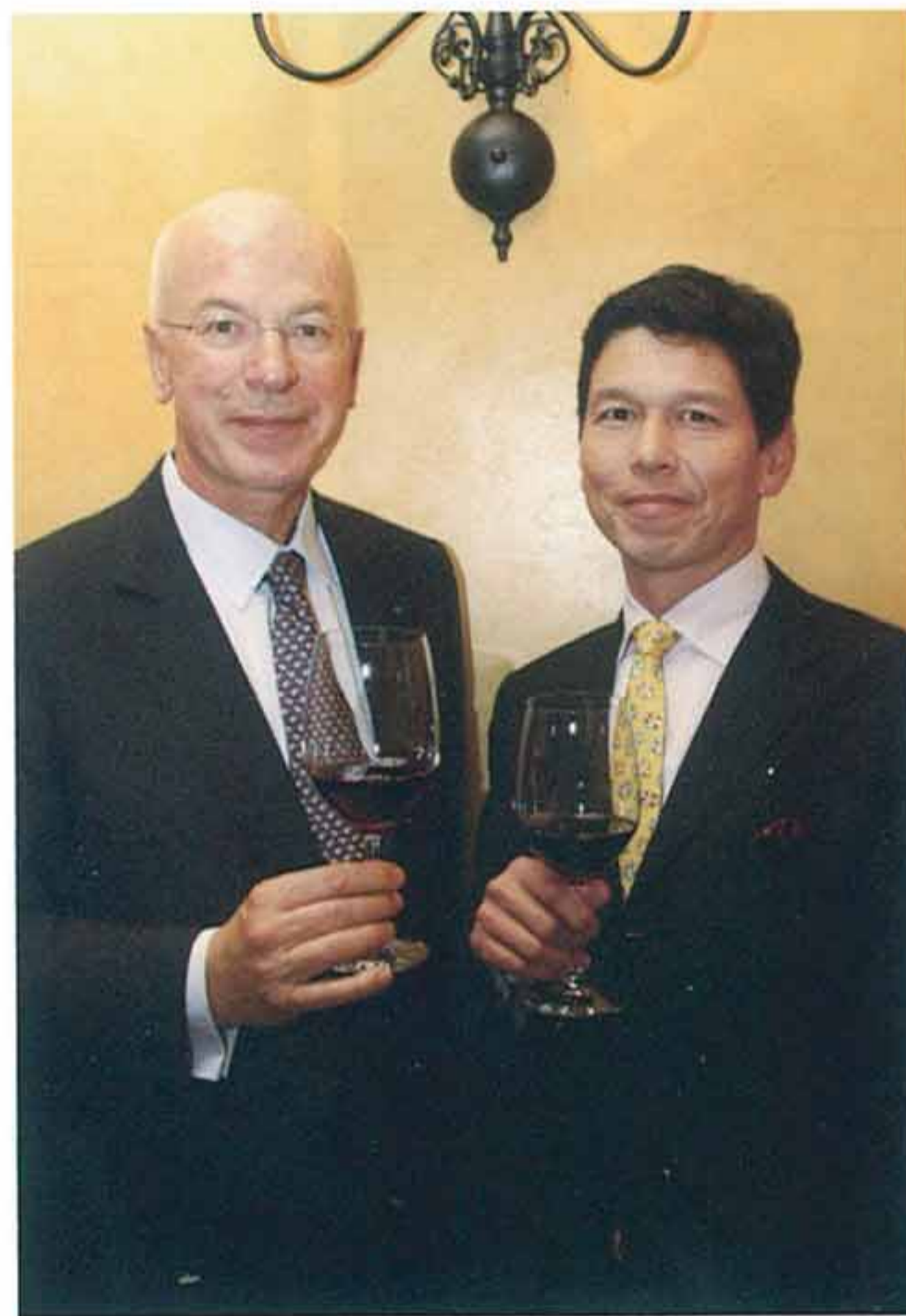
text by Toko Miyawaki

取材協力/パニユルス上野店 東京都台東区上野7-1-1 アレ上野1F TEL. 03-5826-5753

1 968年から約30年間、ボルドー2級シャトー「コス・デストウルネル」の

オーナーとして、1級シャトーをも凌駕するといわれる銘酒を世に送り出してきたブルーノ・プラッツ氏。彼がチリでのワイナリー設立のために動き出したのは、80年代初頭である。

「大西洋とアンデス山脈に挟まれた病原菌に侵されにくい環境、豊かな日照と山脈から吹き下ろす冷涼な風が織り成す気象条件、カベルネ・ソーヴィニヨンの栽培地として100年以上の歴史。ボルドーに匹敵する



高品質のワインが造り出せる可能性を感じたのです」とプラッツ氏は語る。友人である、「シャトー・マルゴ」総支配人ポール・ボンタリエ氏、フランス国籍を持つチリの著名な農学者兼醸造家フィリペ・ド・ソルミアック氏と手を組み、約8年間かけ、理想とする土地を精力的に探し求めた。90年、カベルネ・ソーヴィニヨンの栽培地としてチリで最も歴史のあるマイポ・ヴァレーのマクル地区に18ヘクタールの土地を購入。標高700メートル、水はけの良い小石混じりの斜面に位置し、昼夜の温度差が最高で20度など、小規

模ながらマイクロクリマ(微気候)の影響を受ける最適な場所であった。この土地を切り開いてカベルネ・ソーヴィニヨンを植樹し、さらに98年には、首都サンティアゴから600キロ南に位置するマジエコ・ヴァレーにも、シャルドネ用の土地を購入。2002年のファーストヴィンテージを機に、友人で、「シャンパニーヌボランジェ」会長のギラン・ド・モンゴルフィエ氏が共同経営者として加わる。こうして、チリへの情熱と友情に導かれた4人の役者がそろったこととなった。

「プラッツ氏がこだわらるエレガンスと繊細さは、3本のアイテムすべてに通底していますね」とテイステイングをした丸山宏人氏は語る。カベルネ・ソーヴィニヨンで造られる赤は2アイテム。テロワールの表現を意識した「アキタニア リゼルヴァ」は、フレッシュな果実味を表に出した造りで軽やかさが身上。「タンニンもやさしく、飲み心地が良いと思います」とプラッツ氏。一方の「ラズリ」は、リッチなボルドータイプ。樽熟成によって香りに複雑味が加わり、しつかりとした骨格は長期熟成も期待できる。もう1アイテムはシャルドネから造られる白「ソル・デ・ソル」で、冷涼な気候の下でゆっくりと成熟するため凝縮した味と香り、良質な酸とミネラルを持つ。「全体的に、豊かな果実味ときれいな酸味のバランスがいいですね。特に、従来のチリワインとは異なる、しつかりした酸味があるので、食事によく合います」と丸山氏。

「実はチリにワイナリーを、という構想は、

大学の醸造学部で、教授から初めてチリのポテンシャルについての講義を受けた時から抱いていたのです」と語るプラッツ氏の表情は、生気に溢れている。学生時代の夢を実現した65歳の今、ボルドー・ワインを知り尽くしたからこそできる「ニューワールドでのフィネスの追求」に向け、意欲的だ。

丸山ソムリエによるテイステイングコメント

「アキタニア リゼルヴァ 2008年」
希望小売価格1900円(税別)
カベルネ・ソーヴィニヨン88パーセント
シラー12パーセント

自社畑のブドウのみを使用し、50パーセントをフレンチオーク樽で熟成。「スパイスやカシスの香りがエレガント。生き生きとした果実味とタンニンが滑らかに溶け合い、やさしい味わいです。鶏肉のトマト煮込みや、ニンニクをきかせた地中海的料理に合いそうです」と丸山氏



「ラズリ 2005年」
希望小売価格4300円(税別)
カベルネ・ソーヴィニヨン100パーセント

その名はチリに産する代表的な宝石ラズリに由来、すべて手摘みするなど、宝石のように扱ったブドウを醸造の上、12カ月樽熟成している。「リコリス(甘草)やユーカリを思わせる官能的な香り。果実味もタンニンも力強くリッチな印象です。炭火焼きや、燻香をかけた黒豚、すき焼きなど味のしつかりした料理向きです」と丸山氏



「ソル・デ・ソル 2007年」
希望小売価格4300円(税別)
シャルドネ100パーセント

フレンチオーク樽で発酵、一部マロラクティック発酵を行い、バリック(小樽)で熟成している。「パイナップルに似たエキゾチックなアロマが印象的。将来はトリュフの香りに変わるようなポテンシャルも感じます。柑橘系のソースなどを添えた魚料理にぴったり」と丸山氏

