

丸山宏人さん（東京一の人気ビストロ「オザミ・デ・ヴァン」のオーナーソムリエ）が自転車でぶどう畑を走る

コルシカ島に 幻の赤ワインを求めて

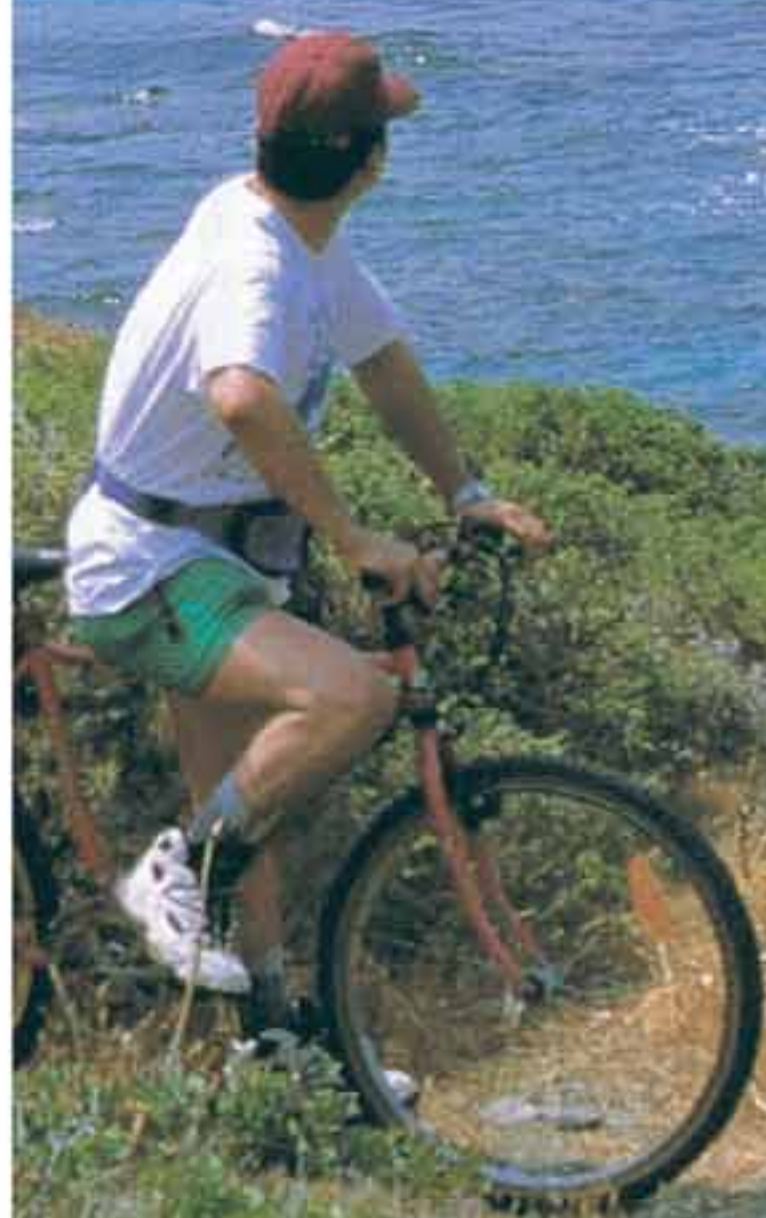
「オザミ・デ・ヴァン」のオーナーソムリエ、丸山さんのライフワークは、フランスのワイン畑を自転車で走破すること。

「車だとさっと通りすぎちゃうでしょ。自分の足で畑に立って、風に吹かれてみる。ワインがなにか話しかけてくるみたい」

そんな旅を始めたのは、ブルゴーニュのレストランで働いていたとき。休みの日になると、毎週、自転車で近くのワイン生産者を訪ねた。畑を見せてもらい、ワインを試飲する。いつしかワインの虜になって、料理人よりもほかに目指す道があるのではと考えるようになった。自分が出会った素晴らしいワインを、ぜひ、ほかの人にも伝えたい。それならば、いつそソムリエになろう……。

「いいワインに出会えると、どうしても造っている人の顔を見たくなるんです」

ポルドーやブルゴーニュなど、フランスの主なワイン生産地はすでに走破。この夏は幻の赤ワインを求めて、コルシカ島に渡った。





限られた時間を有効に過ごすために、今年は大きな移動は車や電車を使った。それでもコルシカ島は「海に突き出した山」といわれるところ。ワイナリーの周囲を自転車で走るだけでもハードワークだ。しかも、ワインの試飲を繰り返しながら、味を利いた後で吐き出してしまうといっても、次第に少し酔っぱらってくる。とくに試飲の後の上り坂は辛い……。

それでも、コルシカ島の手つかずの自然は疲れた体を癒してくれた。そして、なによりも素晴らしいワインに出会えると、「やるぞ!」という気分になってくる。

10軒のワイン生産者を訪ねた。夜は市場やスーパーで食料を買い出し、作った料理に島のワインを合わせてみる。そして、星空の下、テントで眠りにつく。そんな1週間の旅だった。



自転車を漕ぎ、ワインの試飲を繰り返し
星空の下、テントで眠りにつく



コルシカ島のワインには太陽の香りがする

島を巡って500km、ワイナリー10軒を縦走!

さまざまな人に会えた。いろんなワインに出会った。不思議なのは、すべてのワインに造った人の人柄が反映していたこと。これだからワインはやめられない!



有機栽培のぶどうから生まれるナチュラルな風味 ドメヌ・トレッチア ●ポルト・ヴェッキオ

ポルト・ヴェッキオは、コルシカ島の東海岸、南端に近い港町。夏はリゾート客で賑わう。ワイナリーは、山のほうに上がっていったところにあり、オーナーのクリスチャン・アンペールさんはコルシカのワイン組合の代表を務めている。ワインを造り始めたのは1964年からで、当時はオーナー自身、トラクターで土地を開墾していったそうだ。今は、コルシカ島でも指折りの造り手に育った。ここの売り物は「オリウ」という赤。ぶどうを有機栽培で育て、酸化防止剤を極力おさえてワインを造っている。そのため、ワインはきれいな酸が印象的で、余韻も長い。

「自然な造りがワインの味にもきちんと出ている。若いうちから香りが開いているし、親しみやすいワイン。ご主人が、とことん、自分のやりたいことをやって、やり遂げたという余裕が風味にも表れています」(丸山)

これから注目、限りない可能性を秘めた ドメヌ・コロンボ ●カルビ

「イノシシはすごい。本当に甘いぶどうだけを食べていくからね」と、オーナーのエチエンヌ・スゾーニさん。「ニエルーチョ、シャカレロという、島の伝統的な品種を尊重してワインを造っていきたい」というのが、彼のポリシー。訪ねた日がちょうど日曜日だったこともあって、丸山さんと意気投合して、試飲が飲み会になっていった。島の名物である野生の豚のハムやソーセージを肴にしながらのワイン談義。今のところ、丁寧にワインを造っている感じです。これからはトレッチアやアレーナのそれぞれの銘柄に丸山さんのアドバイスを求めるほど、人のように、ワインに造り手の個性が反映されていくでしょう。まだまだ若いし、本当にワイン造りが好きなので、将来が楽しみです」(丸山)



「今のところ、丁寧にワインを造っている感じです。これからはトレッチアやアレーナのそれぞれの銘柄に丸山さんのアドバイスを求めるほど、人のように、ワインに造り手の個性が反映されていくでしょう。まだまだ若いし、本当にワイン造りが好きなので、将来が楽しみです」(丸山)





「新樽を使っていることが印象的。このころのどんな傾向のワインが好まれるのかもしっかり研究している。素朴な造り手が多かったから、ちょっと異質な存在だった」(丸山)

国際的に通用するワインを目指す コンテ・ペラルディ

●アジャクシオ

1585年からワインを造っているという、コルシカ島で一番古く、かつ大きなワイナリー。コルシカ島の赤ワインは、樽熟成させないのが一般的だが、ここでは高価な新樽を用いていた。醸造責任者はボルドーでワイン造りを学んだ。そういった面からも、島内だけではなく、国際的にも通用するワイン造りを目指していることがわかる。訪れたときは、ちょうど摘みとりの真っ最中。今年のぶどうはとても状態がいいとのことだった。

はるか彼方に海を望む山上のワイナリー クロ・ニコラシ●キャップ・コルス

キャップ・コルス(コルシカ岬)の山の上にあるワイナリー。その庭から海を眺めると、はるか彼方に畑が見えた。白と甘口のミュスカの2種類のワインを造っている。オーナーのジャン・ノエル・ルイジさんは48歳。ワイン造りはお父さんから引き継いで、マイペースでやっていますという姿勢が印象的だった。

「個性よりも飲みやすさを目指しているワイン。やわらかくて、誰にでも好かれそう」(丸山)



「とてもきれいな造りのワイン。南のワインとは思えない可憐な酸がある白、やはり酸味を生かしているミュスカはとくに気に入りました」(丸山)



物静かなオーナーの人柄を宿す逸品 ドメヌ・レッチア●パトリモニオ

赤、白、ロゼ、甘いミュスカの4種類のワインを造っている。ステンレスの発酵槽が並ぶ醸造設備は、コルシカ島で回った中ではもっとも整っていたひとつ。オーナーのイブ・レッチアさんは、温厚で物静かな紳士。それがワインにも反映されていて、いずれもよく抑制された飲み口という感じだ。

ふだん飲みのワインに表れる造り手のホリシー クロ・ドレリア●アレリア

赤、白、ロゼ、いずれも18フランと格安。島のふだん飲みのワインを、できるだけ高品質で安く造ることに情熱を傾けるオーナー。ワインも、風味にそれほど特徴はないが、バランスよく飲みやすいものだった。島の人たちに愛されているのはこんなワインなんだろうということも教えてもらった。



「清潔感が感じられるワイン。赤、白、ロゼ、すべて飲みやすい。ふだん飲みのワインでも造り手のホリシーが表れています」(丸山)

うまくて安いワインに 賭ける若きオーナー ドメヌ・モスコニ

●サルテーヌ

お祖父さんからワイン造りを引き継いだというアルペール・モスコニさん。約40年前に植えられ、濃縮したぶどう果汁が得られるシャカレロとニエルーチョというコルシカ伝統の品種で、赤とロゼを造っている。どちらも20フラン台のワインでありながら、力強い風味が特徴。回った中ではもっともコストパフォーマンスに優れた造り手だった。



「これから醸造設備を新しくしていくっていったから、5年後が楽しみ。安くてうまいワインをという情熱がほとばしってました」(丸山)

チョコによく合う甘い赤ワイン、ルブ ドメヌ・ド・カタレリ●パトリモニオ

200年くらいは続いているという伝統のあるドメヌ。現在は若いローラン・ル・スタンフさんがワインを造っている。波の音が聞こえる海の近い畑には、伝統的な島の品種を中心にぶどうが植えられていた。赤、白、甘いミュスカなどを造っているが、ルブーという甘い赤ワインを造っていたのは、回った中ではここだけ。これはビターチョコによく合う1本だった。



「ロゼがとてもおいしかった。ロゼに限って言えば、回った中でベスト。エレガントでバランスがいい。甘い赤、ルブーもここならではの個性적인ワイン。とても自然な飲み口で、いい夢が見れそう」(丸山)

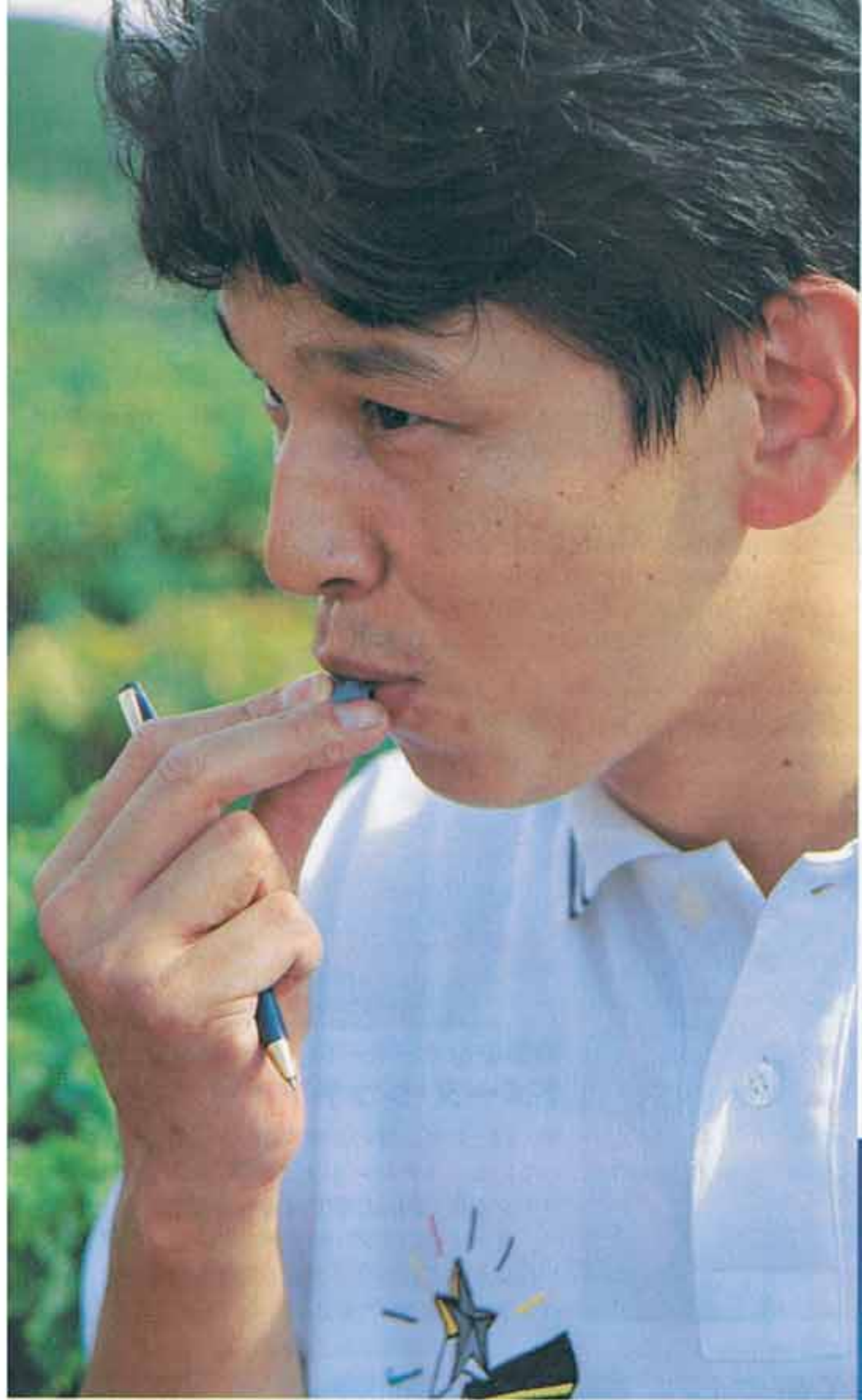
「数多い種類のワインを作っていましたが、どれも欠点の少ないタイプ。伝統的なスタイルを崩さずに、飲みやすいワインに仕上げるといふ心意気に共感しました」(丸山)



飲みやすく、しかも個性的なワインを造る クロ・キャピトロ●アジャクシオ

コルシカ島で一番大きな町、アジャクシオを望む丘の上にあるぶどう畑。オーナーのジャック・ピアンゲッティさんは、醸造所の中にワインを分析するためのラボラトリーを持つ化学者タイプの方。化学肥料を使わないで育てたぶどうで、品種の個性を生かしたワイン造りをしている。





ああ、やっと見つけた！
このワインを持ち帰ろう



「バカンスはとってないといっていたけど、休みのときはフランス各地の最高のワインの造り手を回っているようです。そうやっていろんなことを吸収して、それを自分のワイン造りにも反映させていく。たとえば、畑の仕事を重視しながらも、ワインづくりに関しては新しいテクニックを使っています。コルシカのグランヴァンとっていいでしょう」(丸山)

造り手の情熱がワインの味わいに表れる、 そんなことを感じさせてくれるグランヴァン アントワヌ・アレーナ

●パトリモニオ

「有機肥料、除草剤、酸化防止剤など、化学物質を極力使わな
いでワインを造っている。葉を使う代わりに畑仕事をしっかり
やって、ぶどうに愛情を注いでやっているから、ほら、造り手
の情熱が、ワインの風味にも表れているでしょう。赤も白もし
っかり味があって香り高く、しかもすーっと飲みやすい。押し
つけがましいところがないワイン。本当にエレガントですよ」
と、興奮気味の丸山さん。

「うちは主人は畑も、醸造も、すべてひとりでやってるの。だ
から休みはないけど、こんな自然の中で暮らしているからスト
レスなし。だから、バカンスなんていらぬのよ」と、畑を案内
してくれた奥様。

パトリモニオの山の斜面に広
がる畑。昼は日照がよく、谷から
入ってくる海風で気温が上がり
すぎない。つまり、ぶどうにと
って理想的な条件にある。果
実味がしっかりのった赤、香り
高くすっきりしている白、い
ずれも少量生産で、入手する
のが困難な逸品だ。



キャンピング暮らしも 今日で終わり

試飲を繰り返し、自転車で走り、その合間に買い物をする。
なんとも忙しい。疲れる。でも、最高に楽しい！



1963年、埼玉生まれ。はじめは料理人を目指す。東京でフランス料理店に勤めた後、渡仏。パリで料理人として経験を積み、ブルゴーニュへ。休みの日にレストランの周囲のワイン生産者を訪ねるようになり、ワインの虜になる。再びパリに出て、当時ソムリエ世界一になったフォーブラックさんの知遇を得て、当時ミシュラン二つ星だった「アンフィクレス」などでソムリエとして活躍。帰国後、本郷にビストロ「ベデス竹とんぼ」開店。97年、銀座に転じて、「オザミ・デ・ヴァン」開店。

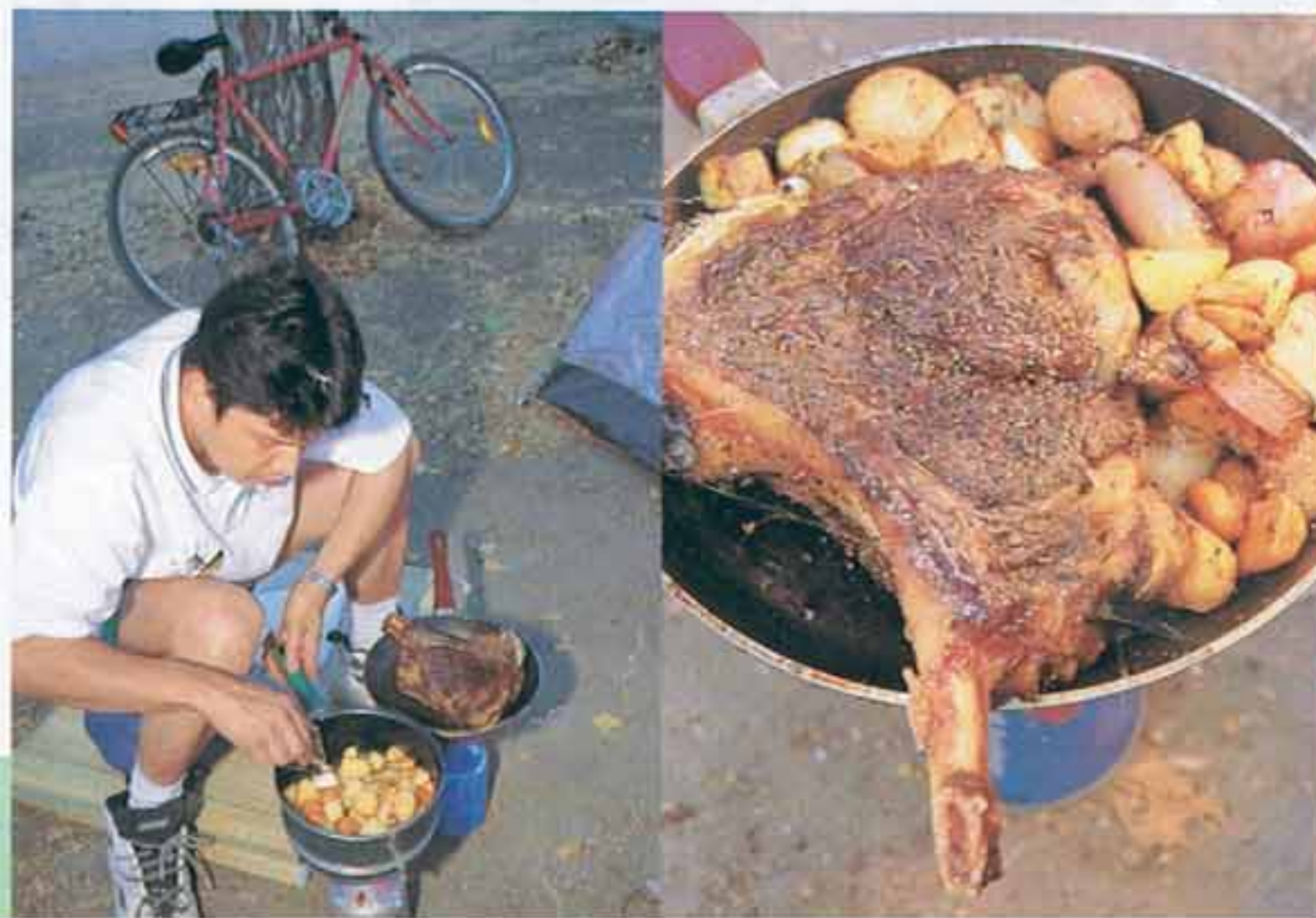
ワイナリー巡りの合間に、市場やスーパーで夕食の材料を探す。このときだけは、料理人を目指したときの心になる。「だって、お店じゃシエフがいるから、料理には手を出せないでしょ」と、丸山さん。

お昼はたいていサンドイッチ。ワイナリーで話が弾んで、次の約束を気にしながら自転車を飛ばす。終わればキャンプ場探し。それから、テントを立てて、ようやく夕食の準備。自分のための休暇なのに、なんとも忙しい。

ようやくできた料理に島のワインを合わせてみる。調理が終わると、一瞬、ソムリエに戻り、さらにワインを飲んで、食べる時には客になりきって楽しむ。

「オザミ・デ・ヴァン」が連日賑わっているのも、丸山さんが料理人として、ソムリエとして、そして客としての楽しさを知り尽くしているからなのだろう。そう思った。

今日は骨つき牛肉、コート・ド・ブフを焼く。つけ合わせは、じゃがいも、ニンニク、エシャロットなどを蒸し焼きにしたもの。ソースは、牛肉を焼いた後のフライパンに、甘口の赤ワイン、ルブーを注いで煮詰めたものだ。キャンプ料理というよりもレストランにふさわしい一品となった。



ニースの港に着くと、プロヴァンスに足をのばしてみたくなくなった

日本人オーナーの名ワイナリーを訪ねて

●ドメーヌ・ド・サン・マルク

南フランスきってのリゾートとして知られるサン・トロペ。そこから車で約20分、山に入ったところにドメーヌ・ド・サン・マルクがある。ワイナリーに近づくと、美しい海辺の風景から一転して、粗削りな自然の中にぶどう畑が広がっていた。

ここはフランスでも日本人オーナーが経営する数少ないワイナリーのひとつだ。

東京で、消火関連の機器を製造する会社の代表を務める宮本正祥さん。フランスでワイナリーを経営するのはアメリカ東部で大学生を送ったところからの夢だったそうだ。

その夢が実現したのは11年前。現在、このワイナリーで造っているワインは3種類で、中心になる品種が異なる2種類の赤とロゼがそれだ。7ヘクタールの小規模な畑だから、造り手の目が隅々まで届く。その証拠に、'94年には赤、'95年にはロゼが国内高級ワインコンクールで金賞を受賞した。

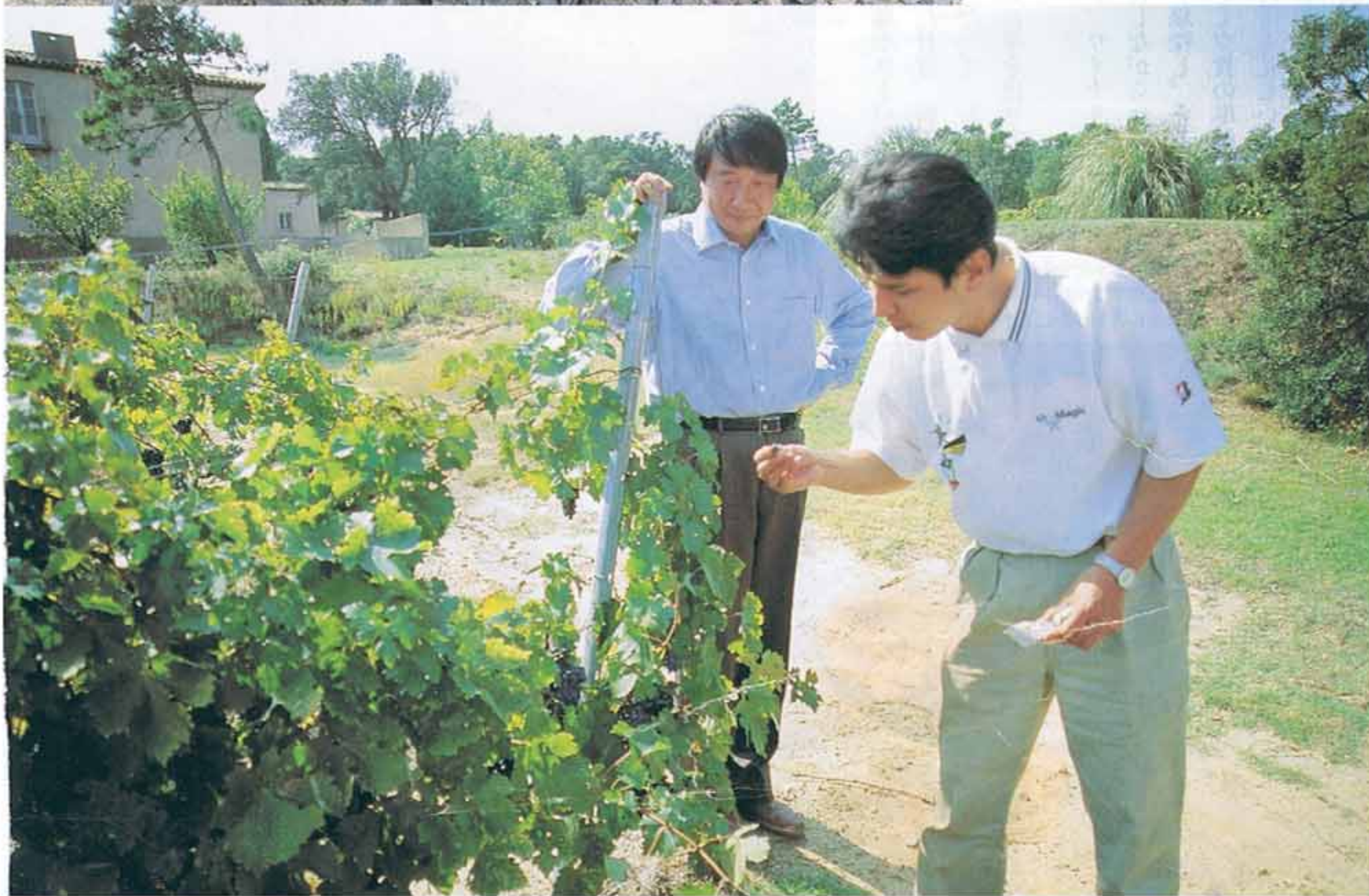
そして噂を聞きつけた丸山さんの突然の訪問となった。

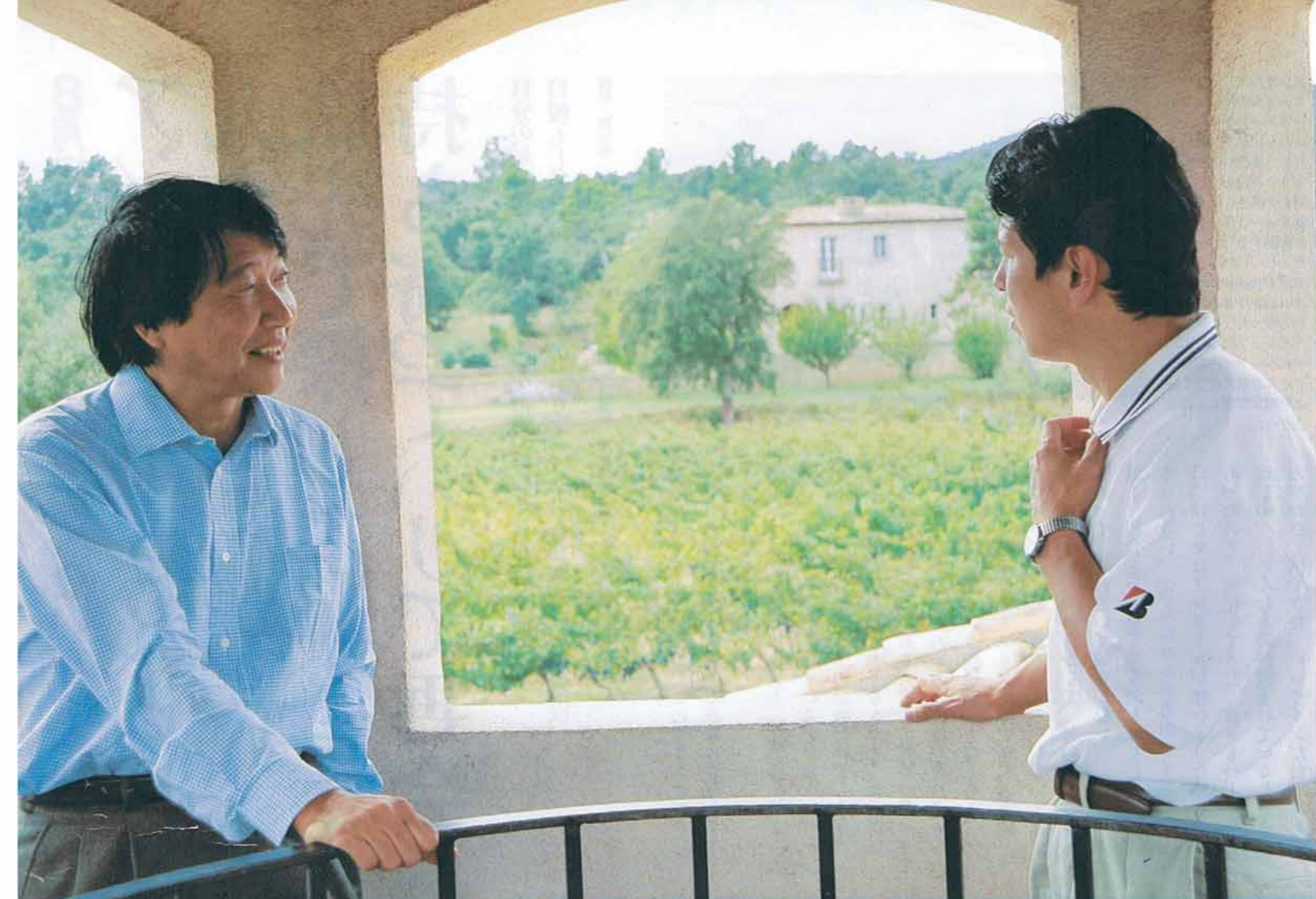


ちょうど訪れたときは収穫の合間の日だった。南の太陽をたっぷり浴びてそのときを待つ、シラー種のぶどう。



「畑は約7ヘクタール。ワイン造りの現場は、ジェローム・パンさんというフランス人に任されています。このくらいの規模は、いいワインを造るには絶好です。なにからなまでに自分の目が届くでしょう。プロヴァンスのワインには、濃くて粗削りなものが多いのですが、ここのはタンニンがやわらかく、エレガントな仕上がりなのに感心しました」(丸山)





プロヴァンスの風を感じながら、ワイン談義が白熱する



ワイナリーに隣接した宮本さんの自宅にて。スペインを思わせるパティオの向こうにはプールが。時間が止まったような午後のひととき、オリーブの葉をゆらして、ぶどう畑の上を流ってきた風が通り過ぎていった。

8月号・フレンチ特集での出会いから4か月

アンリ・ゴーさんと

丸山宏人さんが

旅先で探したNo.1ワインを
持ち寄つて、パリで再会

自分の足で探し出したワインをあいつに飲ませたい。ちよつと

自慢もしてみたい。世界一のソムリエ、フォーブラックさんが鑑定役。

撮影／岡原彰 取材・文／大谷浩己 通訳／岡元麻理恵 撮影協力／Bisquit du Sommelier(Paris)



丸山さんと、アンリ・ゴーさんの間に、フォーブラックさん。このふたりにかかってしまうと、世界一のソムリエも口を挟めないほど。再会の舞台となったのはフォーブラックさんが経営する「ピストロ・デュ・ソムリエ」(パリ8区97 boulevard Hausmann ☎01・42652485)。持ち帰ったワインをアペリティブ代わりに、それからフォーブラックさんが選んだワインと料理で深夜まで盛り上がった。

丸山 ゴーさんが見つけたこのリースリング、グラスの中ですら女性的な風味に変化していくのがいいですね。

ゴー (コルシカのワインを一口飲んで、これ、グルナツシュが入っているのかな?)

丸山 たぶん、コルシカの品種だけでしょう。

ゴー 香りがいいね、香りをかぐと、コルシカ島に行ったことがある人なら、風景が蘇ってくるだろうね。その地方の特徴が表れているワインは、そういう観点からも楽しめる。

丸山 その点、リースリングもいかにも北国のワインですよ。香りはどちらかといえば控え目だけど、やわらかくて、ほのかに甘みもあって、それでいて鈍さがない。

ゴー 和食と合わせてみるのもおもしろいかもしれない。(さらにコルシカのワインを一口、はじめはアルコールが強いような感じがあったけど、変化してきた。香りもハーブをはじめ、いろんなものが含まれているし、まろやかさも出てきた。いいワインだね。





バトリモニオ(アントワーヌ・アレーナ・赤)

ニエルーチョというコルシカ島独特の品種で造られたワイン。「有機栽培、酸化防止剤を極力使わないことが、力強さと、素直な飲み口に表れている」と、丸山さんが絶賛したワイン。

アンリ・ゴーさんと丸山宏人さんが選んだワインを各10本ずつプレゼント
はがきに住所・氏名・年齢・電話番号・希望商品を明記し、
〒141-0031 東京都品川区西五反田1-30-1 ウイン五反田ビル6F
学研「ラ・セーヌ」編集部ワインプレゼント係まで。発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
締め切りは12月6日(消印有効)

私が見つけたこのワインを 読者の皆さんにプレゼントしよう



リースリング(ジョスマイヤー・白)

リースリングは、アルザスを代表するぶどうの品種。この品種はドイツワインにもよく用いられるが、ドイツでは甘口に、フランスでは辛口ワインに仕立てるのが一般的だ。清冽な香りと、ふくよかな風味が印象的な1本。

●丸山宏人さんの店「オザミ・デ・ヴァン」(☎03-3567-4120)では今回の旅を記念して、99年1月11日~13日の3日間「コルシカワインフェア」(コース料理+コルシカワイン、お一人9800円)を開催。期間中、ラ・セーヌ読者を毎日1組2名様、無料で(追加料理などは有料)ご招待します。ふるってご応募ください。応募要領は上記と同じですが、「オザミ」とお書き添えください。