

丸山宏人



ひとりでも多くの人に
ローヌの、シラーの
素晴らしさを伝えたい



Hiroto Maruyama

今、日本でもっともホットな場所、丸ビルに「オザミ・トキヨウ」を出すことにした丸山宏人39歳。それは、ある使命感のもとでの決断だった。

「伝えたいことがある。発信しなければいけないことがある」。これは、「オザミ」の前身、本郷の「PDS竹とんぼ」時代から変わらぬ、丸山スピリッツ。まだ気がつかれていないワインのよさを、より多くの人たちに知らせたいという思いに突き動かされ、オザミ・ワールドは東京一の晴れ舞台、丸ビルにまで到達したのだった。

て、丸山氏がここで最も語りたいたワインは、ポルドーでもブルゴーニュでもなく、南フランス生まれのもの。

たとえば、北部ロースのシラーに惹かれる理由を丸山氏はこう語る。「世界中でシラーという

品種が栽培されている中で、この場所ではか生まれ得ない性質があります。何ともいえない微細さ、エレガントさはたまらない！ それに、単一品種だからこそ、その品種がもつ個性や、その土地やヴィンテージの多様性が率直に伝わってくるのも魅力です。

ワインを語り始めた止まらない人。10代後半に渡仏し、4年間みっちり料理とワインを学んだ。とくに思い入れのある産地は、ブルゴーニュ、ロース、ラングドック。本郷「竹とんぼ」時代は厨房にいたが、「伝えたいこと」が多すぎてフロアに出ざるを得なかった。というところだろうか？ 金銭的にも、情熱的な伝道師のままだ。

馬小屋のようなんですよ。ワインを造ることに本当に喜びを感じている人たちで、とても正直。『今年のこの銘柄はまずいんだよ』なんてことも平気で言う。

ダール・エ・リポのワインは、若いうちはいわゆる自然に造るがゆえの「臭さ」があるが、熟成と共にそれが素晴らしい複雑さへと変化して、独自の個性となる。だから、6、7年待ってから開けたいワインなのである。

コルナスの「ルネ・バルタザール」の場合、引退して多くの畑を売ってしまったが、最も優れたコルナスの畑1ヘクタールだけを残し、プライベート用に造り続けているという。

「だめだよ、量がないから売れない」と言われたのですが、通いつめて、少しだけ分けでもらっています。

コート・ロタイの「ミッシェル・オージェ」は、ギガルに販売

していたぶどうで、87年くらいから自ら醸造し始めた造り手。訪ねた当時は、ご夫婦で試行錯誤していたが、今は修行から帰ってきたご子息が継ぎ、評価が素晴らしく上がっている。

ほかに、まだまだお気に入りがある。

エルミタージュの「ジャン・ルイ・シャール」は、誰が飲んでも納得する、お手本の造り手。バランス、エレガントさ、複雑さを備えた、昔から同じスタイルを保ち続けているワイン。人柄もワインに似て「愛情に満ち溢れ、ワイン造りへの情熱を伝えることも使命と感じている人たち。それを、さりげなく、エレガントに語ってくれたのが印象的です。

クロース・エルミタージュの「アラン・グライヨ」は、「絶対自分で売りたいもの」のひとつですね。腰の低い人で、自転車に到

フ

ランス在住時代も含め、「かなり気合を入れて」通ってきたロースで、丸山氏自身が見つけ出した造り手もある。

エルミタージュの「ダール・エ・リポ」もそのひとつ。

「まったく自然のままにワインを造っていて、醸造所はまるで

オザミ・トーキョー

Aux Amis Tokyo



48 ページにわたるワインリストのうち、コート・デュ・ローヌは9ページ。フランスを中心に12カ国のワインが並ぶ。銀座オザミ・デ・ヴァンのリストからキャラクターの強いものに絞った約300種類が、銀座と同じ価格で掲載。入り口に近いスペースは、窓際席より一段高いが、その下もワイン・セラーとして使われている！

住所／東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル35階
電話／03-5220-4011
営業時間／11:00~14:30(L.O.)、18:00~23:00(L.O.)
定休日／無休

お薦めワインリスト

Crozes-Hermitage "La Guiraudé" 1999 Domaine Alain Graillot	¥7,000
Châteauneuf du Pape "Cuvée Réserve" 1998 Domaine du Pégau	¥9,000
Cornas 1994 Naël Verset	¥9,800
Côte Rôtie "Brune" 1993 Gentaz Dervieux	¥11,000
St-Joseph "Cuvée du Papy" 1998 Domaine de Manteillet	¥7,000
Hermitage 1984 Jean-Louis Chave	¥16,800
Cornas 1987 Domaine Auguste Clape	¥11,000
Cornas "Les Chaillots" 1997 Domaine Thierry Allemand	¥11,000
Gigondas "Cuvée Florence" 1988 Domaine les Goubert	¥13,000

オザミ・デ・ヴァン

Aux Amis des Vins



住所／東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル
電話／03-3567-4120
営業時間／17:00~2:00(L.O.)、土曜・祝日12:00~24:00(L.O.)
定休日／日曜日

コート・デュ・ローヌを例にとると、コート・ロティが約50種類、エルミタージュは約40種類と、個性の異なる造り手、複数のヴィンテージが幅広く品揃えされ、合計約600種類が置かれている。ピストロとして、ワイン・バーとして、星を眺めながら飲む空間として、ファンが多い。必ず何か発見できるお店。おすすめの組み合わせは「Côtes du Rhône "Cuvée Sylviane" 2000 Château d'Hugues」と「フォアグラととうもろこしのホットケーキ インパクトのあるトリュフソース」(1,800円)。

お薦めワインリスト

Hermitage "La Chapelle" 1992 Paul Jaboulet Aîné	¥13,000
St-Joseph 1997 René-Jean Dard & François Ribo	¥6,500
Côte Rôtie 1991 Domaine Gilles Barge	¥12,000
Côte Rôtie 1989 Domaine Jamet	¥14,800
Côtes du Rhône Village "Cuvée du Cros" 2000 Domaine les Aphillanthes	¥7,800
Côtes du Rhône "Cuvée Sylviane" 2000 Château d'Hugues	¥7,000
Côtes du Rhône "La Sagesse" 1999 Domaine Gramenan	¥6,500
Cornas 2001 Philippe Pacalet	¥8,500
Sotaneum 2000 Domaine des Vin de Vienne	¥9,000
Châteauneuf du Pape 1988 Château Rayas	¥29,800

ヴァンピククル

Vinpicoeur



住所／東京都中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2階
電話／03-3567-4122
営業時間／17:30~23:30(L.O.)、土曜・祝日16:00~23:00(L.O.)
定休日／日曜日

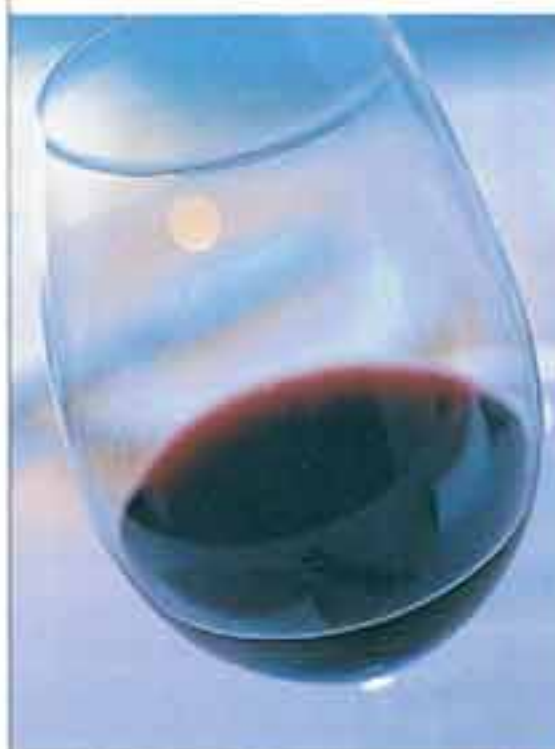
オザミ・デ・ヴァンのリストから、気軽に楽しめるアイテムをピックアップして、気がねなくワインを楽しんでほしいという空間。丸山氏が「こんな店があったら飲みに行きたいなあ」という発想でできた。焼き鳥ならぬ、フォアグラや極上豚の串焼きが評判。オザミ・デ・ヴァンのリストもあり、出張手配(?)も可能。おすすめの組み合わせは「Côtes du Luberon "Grand d'Éfant" 1998 Château La Verrerie」と「吉田さんちの豚 スペアリブ香草焼き」(1,200円~)。

お薦めワインリスト

Vin de Pays des Coteau de l'Ardèche 2001 Mas de Libian	¥2,980
Châteauneuf du Pape "Cuvée Tradition" 1999 Domaine des Bosquet des Papes	¥6,800
Côtes du Luberon "Grand d'Éfant" 1998 Château La Verrerie	¥7,200
Côte Rôtie "Cuvée du Plessy" 1997 Domaine Gilles Barge	¥11,000

<http://www.auxamis.com>

きれいなリストですね!と
言う、「すべてに完璧を目指
しましたから!」と快活な
答え。ワインリストは、
各産地・国の最初のページ
に15,000円以上で飲める銘
柄が集約されている。



Tokyo Rhône Style

着した私を快く受け入れてくれ、
帰りには初ヴィンテージの85年、
ラ・ギロドを渡してくれたのは
忘れられません。アポイント
をとって訪ねたのに冷たくあし
らわれて涙したこともあれば、

このように優しさに涙したこ
ともあります。
コート・ロティの「ジャン・
タルデュエー」、コルナスの「ノエ
ル・ヴェルセ」など、芸術肌の
職人さんが多いのも、北部ロー

ヌの特徴だという。急斜面で機
械耕作のしようがなく、小さな
畑が多い。それゆえ、造る人の
個性がより如実に表現され、飲
むのが楽しくてしょうがない。
丸山氏が、自転車に乗り、畑を

眺め、人に会い、感動し、見つ
けてきた、お宝ともいえるべきこ
うしたワインが、丸ビルで待つ
ているのである。
じ つはこのダイナミック
クなフレンチレスト
ランには意外な楽し
み方がある。夜9時以降はバー
タイムとして利用できるのだ。
「店が落ち着いてくるこの時間帯
に、熟成したローヌを飲んで
らえば、確実に満足していただ
けるはず。任せてください!」
と、丸山氏は断言する。

仕事を終えた後、オザミ・ト
ーキョーへ向かうとしよう。か
しこまったデイナーではない。
土、汗、笑顔、人の温もりに満
ちた、アルティザン(職人)によ
る1本のローヌ、しかも愛情に
包まれて熟成されたボトルを開
ける。「気」の入った1皿、それ
に楽しい語らい。目前に見える
夜景が、まるで我が物になるか
のような、粋な時間が流れる。
疲れから解放された、熱いロー
ヌへの思いを、あなたもきっと
誰かに伝えたくなくなるに違いない。