



最高の酒で愉しむ年末

本当はこれこそが知的でお洒落

シャンパンパーフェクト 買いの銘柄はどれか

繊細な泡と華やかな香り。パーティや祝い事の多い年末にシャンパーニエほどふさわしい酒はない。なのに知られている銘柄は意外にわずか。そこで今回3人のシャンパーニエ通に敢えてノンヴェンテールをテーマに語ってもらった。まさにメゾンのこだわりとスタイルが出るから蘊蓄もたっぷり。好みの銘柄くらいひとつは持ちたい。

フランス・YANAGI DATE オーナーシェフ

柳館 功さん

×

ソムリエ シンガー・ソングライター

野田 幹子さん

×

オサミワールド 代表

丸山 宏人さん

鼎談

丸山 (テーブル上の15本のシャンパーニエを見ながら) すごくおすすめです、この数。全部飲むんですよ……。

野田 楽しそうじゃないですか。ボトルもゴージャスで可愛い。

柳館 飲む順番もありますよね。並べましょう。

丸山 優しい味わいの順番で並べたいけど、よく知らないものもあるな。

野田 やっぱ、クリュッグは別格で最後ですかね。

丸山 王様ですもんね。買値も値段も。クリュッグ(Krug)はruじやなくてinでキング(King)。

柳館 ごもつとも。

丸山 シャンパーニエの極意はアッサンブラージュ(組合わせ)ですけど、クリュッグはその究極。あの1本のなかに、10年前のもあれば15年前もある。そこからまたボトルで寝かせるんだから。

野田 十二単みたいですよ。はおつ



Diebolt Vallois Brut Cuvée Prestige

ディボルト・ヴァロワ・ブリュット・プレスティージュ

10年前、手入れの行き届いた畑にも造り手にもひと目惚れ、エレガントで余韻の長い風味に圧倒される。

(丸山)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(5000円)



Paul Bara Brut Réserve

ポール・バラ・ブリュット・レゼルヴ

赤ワインの産地ブジイ村産ゆえ、ピノ・ノワールが主体。しっかりした飲み心地は食中のワインとしても秀逸。

(柳館)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(5000円)



Alfred Gratien Brut

アルフレッド・グラシアン・ブリュット

伝統的な製法で造られる、複雑で香り豊かな個性派。印象深い余韻は食前食後どちらのシーンにもマッチする。

(柳館)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(7000円)



Delamotte Brut

ドゥラモット・ブリュット

シャルドネの持ち味を生かしたバランスよいエレガントな1本。リーズナブルながら、このリッチさは貴重。

(野田)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(5000円)

●価格はすべて2003年10月現在の希望小売り価格(税別)

て、はおつて。ふくよかになっていく。

丸山 延べ20年の歳月が詰まっているお酒。これが1万5000円で飲めるっていうのは、お得だと思わなくちゃ。

野田 私、実はクリュッグを自分でお金を払って飲んだことないんですよ。ごめんなさい(笑)。

丸山 それはうらやましい(笑)。

野田 だって、王様なんだから、やっぱり男性に選んでもらわなくちゃ。

柳館 クリュッグに限らずノンヴィンテージシャンパーニュの魅力は、黒ブドウのピノ・ノワールやピノ・ムニエ、白ブドウのシャルドネといったブドウでできたワインのアッサンブラージュによって、各社の個性が際立っているところでしょう。

野田 それぞれの持ち味を楽しみたいもの。さっそく飲んでいきましょう。

シャンパーニュはもつと自由なはず。だって本場じゃ立ち飲みですから。

丸山 ドラモットはさすがにエレガントだなあ。白ブドウの持ち味をフルに生かしている。

野田 幻のシャンパーニュといわれるサロンと同じ系列の会社だから、サロンのセカンドシャンパーニュ的な存在だといわれていますよ。とくにブラン・ド・ブランは。サロンだと2万円以上だからちよつと手が出せないけど、これだと手軽に楽しめるかなって。

丸山 バランスもいいですよ。

柳館 非常に繊細な味わい。一杯目にちよつとよかったです。

丸山 アルフレッド・グラシアンのフリーストノイズもいいですね。エレガントでチャーミング。レモンバームのような柑橘系の香りが心地よくて。

野田 柑橘系だけじゃなくて、ナッツ系のフレーバーも出ていますよ。

丸山 複雑でびっくりしました。これ、ブラン・ド・ブランですか？

柳館 実はピノ・ムニエが多いんです。高級シャンパーニュ路線じゃなくて、少しカジュアルな目線に下りてきているのがいい。

丸山 暑いとき、喉の渴きを癒やすときに飲みたい1本。オリジナリテイがあるのがいい。

野田 この個性にはまっちゃう人は多いんですよ。うちのワインバーには、食後にこれしか飲まないという方もいらっしゃるんですよ。

丸山 わかる気がしますね。食前酒としてもいいけど、食後にすっきりさせて終わりたいときもいいかも。

柳館 次、これはいかがですか？ ブジイ産のポール・バラ。

丸山 そういえば、ブジイといえば、シャンパーニュ地方では珍しく赤ワインも造られている場所ですね。

柳館 そう、それでこれもピノ・ノワールが主体ですね。

野田 蜜が強くってしっかりしているから、食中でもないんじゃないですか？

柳館 シャンパーニュの人たちって、本当にシャンパーニュしか飲まないんですよ。僕が「ボワイエ」(ランスの三ツ星レストラン)にいたとき、8割はシャンパーニュでしたよ。

野田 私も行つたことがあります。シャンパーニュリストのラインナップはすこやかかったですね。

柳館 食前から食中、食後まで全部シャンパーニュですからね。テーブルの上ですらりと並ぶボトルは圧巻ですよ。ランスの駅を降りて、キャプエでの立



柳館 功

やなぎだていさお '62年東京生まれ。シャンパーニュ地方、ランスの三ツ星レストラン「ボワイエ」で修業。帰国後、思い出の地名を自分の店に。そのイメージどおり、ワインリストに載った300種類を揃えるシャンパーニュは圧巻。

ち飲みもシャンパーニュ(笑)。

野田 TPOでシャンパーニュを飲み分けているって素敵じゃないですか。

丸山 日本でシャンパーニュというワード、まだ食前酒で一杯とか、お祝いのビール代わりというイメージが強いんですけど、もつと自由なお酒ですよ。だって、本場では立ち飲みですから。

柳館 まったくそのとおり(笑)。

野田 クリスタルやドン・ペリニオンは確かに素晴らしいけれど、ハレの日にはそれしか知らないのもさみしいですね。

丸山 たとえば、プレステージのディエボルト・ヴァロワのようなシャンパーニュを選んでみて、センスあると思うなあ。あつ、今回、僕が選んでいます(笑)。

野田 これ、ずっと飲みたかつたんですよ。うれしい。

丸山 プレステージなので結構しっかりしています。日本ではあまり知られていませんが、パリでは今、人気があるんですよ。

野田 青々しくて爽やかなレモンの香りがしますね。

柳館 これ、素直にうまいなあ、と思わせますよ。

野田 育ちがすこくいい感じ。泡も細かくてきれいで上品。ムースのようふわつと舌にタッチしてきますね。

丸山 熟成が長いと泡が細かくなりますけど、これは5年熟成ですね。

柳館 すれてないですよ。いいところを素直に出した感じ。造り手も性格がいい人なんですよ。

丸山 実はね、昔、自転車でフランス中のワイン畑を回っているときに偶然見つけたんです。とてもいい人でしたよ。優しくって、野田さんみたいな男性ですよ。

野田 喜ぶところですかね(笑)。

柳館 女性に好まれるシャンパーニュじゃないかな。

野田 そうですよ。あと、いろいろなシチュエーションに合うと思います。ボトルもかわいいし。

マルキ・ド・サド、このタイプはこれからきつと人気が出ますよ。

柳館 このリュイナールのボトルも個性的ですよ。

丸山 確かに珍しい。これ、すこく独特な香りがしますね。



Louis Roederer Brut Premier

ルイ・ロデレーール・ブリュット・ブルミエ

長い瓶から生まれるきめ細かい泡。苦みのあるふくよかさどやさしさをもち、全体のバランスが非常にいい。

(丸山)
コストパフォーマンス度……★★★
レア度……★★★★★
適度……★★★★★
(6500円)



Gosset Excellence Brut

ゴッセ・エクセランス・ブリュット

非常にエレガント。今でもルミエージュは手作業という生産者の心意気に打たれる。価格の安さにも脱帽。

(丸山)
コストパフォーマンス度……★★★★★
レア度……★★★★★
適度……★★★★★
(4864円)



Piper-Heidsieck Brut

ピペ・エイディシック・ブリュット

シャープでスッキリとした酸味で非常にストレートな味わい。大手ならではの安定した質と価格も安心できる。

(野田)
コストパフォーマンス度……★★★★★
レア度……★★★★★
適度……★★★★★
(4160円)



Ruinart Blanc de Blancs

リュイナル・ブラン・ド・ブラン

シャルドネを得意とする生産者。まろやかで深みのある味わいは料理と合わせても、泡は柔らかく心地よい。

(柳館)
コストパフォーマンス度……★★★★★
レア度……★★★★★
適度……★★★★★
(8010円)

野田 本当に。
柳館 これってブラン・ド・ブランなんですよ。サロンなどと並んで三大ブラン・ド・ブランに挙げられるドン・リュイナルの、ノンヴィンテージの手頃な一本。
野田 きれいなボトルのイメージと違って、男性的で強いですね。マッシュルームのような風味もある。
丸山 これ、好き嫌いが分かれるでしょうね。
野田 ひと口飲んで、絶対に「おやつ？」と思いますからね。
柳館 いわゆる普通の、何気ないシャンパーニュしか飲んだことのない人に「こういうタイプもあるんだよ」とってことを伝えるにもいいんじゃないかな。
野田 お料理と合わせるとおもしろそうですね。
柳館 そうですね。ハーブやスパイスをきかせた料理とか。
丸山 スズキのグリエなんかにも合うんじゃないですか？ これ、女性と飲むにはいいと思いますよ。さりげなく飲めて、さりげなく口説ける。
野田 この一本で話がちそうでもするんね。高級感もあるし。
丸山 「いいねえ、このボトルきれいだねえ、ところてさあ」って。
野田 全然さりげなくないじゃないですか(笑)。そうそう、丸山さん向けのシャンパーニュがありますよ。ピペ・エイディシック。マリー・アントワネットが好きだったという。
丸山 知っています。ホントなのかなあ？ でも、ネタとしては最高(笑)。
野田 先ほど言われた、いわゆる「シャンパーニュらしい」という一本でしょ？ バランスがとれていて素直。

柳館 そうですね。非常にストレート。
丸山 同じくストレートといえば、少しタイプは違いますが、このゴッセ。
野田 名前がいいですね。キャッチして覚えやすい。
柳館 ゴッセって、名前は知られていないしエチケットがゴージャスなんだけど、実はとても小さいメーカーなんですよ。
丸山 ここはね、ルミエージュ(霞を除くためにボトルを回転させる作業)を人の手でやっているんですよ。今は機械でやっているところが多いんですけど、手作業すること、魂が入っていると。思う。ワインって、そういうところで違いが出ると僕は信じていますから。
柳館 科学的に差が出るかどうかじゃないですよ。手作業でやろう、っていう心意気って、どこかに伝わってくるものですよ。料理も同じです。
野田 このふくよかさは、そんな造り手の気持ちからも生まれるものなんですよ。酸味がスムーズに続いていき、とてもよくできています。
丸山 ルイ・ロデレーールもバランスがいいですねえ。
柳館 ルイ・ロデレーールというクリスタルのイメージが強いですけどね。実はノンヴィンテージがとてもいい。優しい感じではなく、しっかりとしているタイプですね。黒ブドウの割合が多いんじゃないかな。
野田 色も濃いですもんね。
柳館 日本でクリスタルという、超高級だと思われていますよ。変にドン・ペリニョンのようにならなければいいな、と思うんですけど。ドンペリって、僕のなかでベスト3のシャンパーニュに入るんですけど、レストラン

で頼みにくくって。
丸山 ちょっと微妙なイメージがついてますよね。銀座あたりでボンボン開けられているような……。
野田 でも私、誕生日で開けてもらったことがあるんですけど、うれしかったですよ。女冥利に尽きるというか。価値をわかっている人からなら、ありでしょう。
丸山 じゃあ、今度僕が開けますよ(笑)。
野田 ドンペン(ドンペリのロゼ)なんて言わないでください(笑)。
柳館 それ嫌いなあ。そういう人たちとは飲みたくない(笑)。
野田 シャンパーニュって、やっぱりイメージが大切ですよもんね。
丸山 メーカーもそういうイメージを大切にしますよね。とくに大手は。ブランドと手を組んだり。
野田 ルイ・ロデレーールとエルメス、ヴーヴ・クリコとルイ・ヴィトンとかね。ヴーヴ・クリコの小物なんてかわいいですし。
丸山 次はまた過激なネーミングですよ。マルキ・ド・サド。僕の行き付けの「そっち系」の店に持って行く



野田幹子
のだみきこ '65年大阪生まれ。シンガー・ソングライターとしての活動の傍ら、ソムリエの資格を取得。'98年、六本木にワインバー「カノン」をオープン。飲み手の目標に立ち、気軽に楽しめるワインの空間を提供している。

かなあ(笑)。
柳館 そのイメージからか、あまり他では見ないんですよ。でも、僕は好きなんぞ置いておいていいんですよ。
野田 ボトルもきれいな。
丸山 (ひと口飲む)んっ！ これはすごい。いいじゃないですか。
柳館 いいじゃないですか。ノーマルなシャンパーニュしか飲んでいない人に飲ませたら、世界が変わるようなシャンパーニュだと思いませんか？
野田 本当にですね。熟成香がすごくしています。素直にいいですね。
丸山 特徴があつていいですよ。へえ。驚きました。
野田 これを機に人気が出てくるので、丸山 香りがどんどん出てくるので、フルートグラスよりも少し口の広いグラスのほうが飲むほうがいいんじゃないですかね。
ふくよかだけれど厚化粧じゃない注目の新星ジャック・セロス
(ここから口の広いフルートグラスに変更。グラスを回しながら)
野田 さらにエレガントな香りがたつてきました。



Jacques Selosse Blanc de Blancs Brut

ジャック・セロス・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

最初に飲んだときの衝撃は忘れない。シャンパーニュのイメージを覆す1本。生産者にぜひ会ってみたい。

(柳館)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★

いい意味での業界の異端児。造り手の個性が非常に際立っていて、これからの可能性にも期待度大。

(野田)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★

新樽とバイオダイナミとの刺激的な組み合わせ。自社畑のシャルドネのみを使用する。造り手の情熱にはたまた感動。

(丸山)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(オープン価格)



De Sousa Grand Cuvée Réserve

ド・スーザ・グラン・キュヴェ・レゼルヴ

星付きレストランに注目される新進系バイオダイナミの造り手。有機農法らしい力強さがダイレクトに伝わる。

(丸山)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(7000円)



Bollinger Special Cuvée Brut

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット

黒ブドウの比率が高くてこくがあるが繊細さも併せ持つ。大手らしく質と価格は常に安定している。

(柳館)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(6000円)



Marquis de Sade Brut

マルキ・ド・サド・ブリュット

ハードな名前とのイメージとは異なるエレガントさ。複雑味もあり、長く余韻を楽しむ。プレイクの予感。

(柳館)
コストパフォーマンス度★★★★
レア度★★★★
適度★★★★
(10000円/参考価格)

柳館 細かい泡を楽しみたいのなら長いフルートグラスのほうがきれいだけど、こういう香りを楽しみたい場合は、少し口の広いグラスのほうがいいですね。

野田 シャンパーニュをデキヤンタージュして飲まれる方もいますよ。

丸山 えっ、それはやりすぎじゃない？ 泡がなくなるとシャンパーニュじゃないでしょう。

野田 でも、飲みなれた方のなかにはいらっしやいますよ。ちょっと古めのドン・ペリニオンとかね。隠れていた香りが開いて、ひとつの楽しみ方としてよかったですよ。

柳館 ボランジェは泡が強くてたくましさのあるシャンパーニュだけ……。丸山 ボランジェ、出ましたね。007のシャンパーニュ。

柳館 サドの後に飲むと、すっきりとしたタイプに感じてしまいますね。

野田 でも、二口、三口飲んでいくと、ボランジェらしい重厚さが表われてきましたよ。

丸山 最後に残る苦みはピノ・ノワールの強さが出ていますね。肉厚な印象なので、冬にふさわしい一本でしょう。

野田 季節に合わせてシャンパーニュ

を選ぶのもいいですね。

丸山 夏なら喉の渴きを癒やしたいブランド・ド・ブラン系がいいかな。

野田 次のそのブランド・ド・ブランを2本続けていきたいと思います。ド・スーザもジャック・セロスもどちらもバイオダイナミ(有機栽培)。

丸山 同じバイオダイナミでも、ド・スーザは畑の特徴が前面に出ていて、ジャック・セロスは造り手の個性が強く出ていると思います。

野田 ド・スーザはミネラル香がぐつとたつていて、バイオダイナミらしい力強さが出ていますね。

丸山 余韻も長いです。でも、今のままだとちょっと冷えずきかな？ 本当はもうちょっと温かいほうがいいと、両手でグラスを温める。

野田 香りがさらに膨らんできました。

丸山 ほらっ、香水のような香りもしてききましたよ。

野田 スパイシーで白いお花の香り。

丸山 強いですよ？ 後からぐいぐいくるでしょう。すっきり感とは違いますが、フランスの三ツ星クラスのレストランで、今ひとつばりだこなんです。

柳館 それ、わかります。料理人が料理と合わせたいシャンパーニュだもん。

野田 本当、自然な力強さを感じられます。

柳館 野菜やキノコをグリルで豪快に焼いて、オリーブ油と塩だけ、とかね。これからの季節に出てくるセップと合わせると抜群でしょうね。

丸山 セップ、いいですね！

野田 ジャック・セロスにもそういう料理が合うでしょうね。

丸山 ジャック・セロスか。これ、今、いちばん手に入りやすいですね。

野田 この企画をいただいたとき、最初に浮かんだのがこれなんです。でも、おふた方とも挙げていたから、ああ、やっぱりな、って。

柳館 僕が初めて飲んだとき、こいつはすごいや、と思ったんです。今までのシャンパーニュとは明らかに違う。「どんな人が造ったんだろう」と知りたくなって。芸術家肌っぽい人じゃないかな、って想像したり。

野田 確かに。彼にはピカソっぽいイメージがありますよ。

丸山 すごい人ですよ。シャンパーニュの生産者って、自分が造っているとこを見せたがらないんですけど、彼は樽を見せたりとオープンで、ぐいぐいと迫ってくるタイプですから。

柳館 (ひと口飲んで)いいなあ。シャルドネ香ですねえ。ブルゴーニュの良質な白ワインをシャンパーニュで飲んでいるような、最高にリッチな気分になれますよ。

丸山 僕はね、初めて飲んだとき、実は大嫌いだっただけですよ。だって、新樽ばかり使っているから。

野田 私もそうです。

丸山 でも、ちょっと待ってよって。飲み進めると、今度は、新樽の香りと有機で育てられた自然の力強さが、ハーモニーになってくるんですよ。最初は樽の香りしかないのに、そのハーモニーにどんどんひき込まれる。

野田 そうそう！ バイオダイナミでないと、この新樽に負けるんですよ。

丸山 下品になるんですよ。ただの厚化粧で終わってしまう。野田さんのような、もともとの美貌がある人が化粧をしてこそ、奥ゆかしさを持ちつつ、さらなる輝きを放つというか。



野田 また始まりましたね(笑)。

丸山 「君はジャック・セロスのようだと」って喜ばれますかね。

柳館 それがかかってくれる女性と飲めばいいんじゃないですか(笑)。

丸山 ジャック・セロスが登場したのは15年前。シャンパーニュに現われた初めての異端児で、この人がシャンパーニュの意識を変え、シャンパーニュに個性という言葉を持ってきた人だと言ってもいいでしょうね。

柳館 大手の巨大な組織力に対抗できるような力があるような気がしますよ、このシャンパーニュには。

野田 本当に変わった人なんですか？

丸山 丸山さんは会ったことあるんです？

丸山 会ったことありますよ。エネルギーギッシュな若い人。「BRIO」世代じゃないかな。ド・スーザもそうだけど、野田 若い世代だからこそ、思い切ったことができたんでしょうね。革命児として。

丸山 個性は強いんだけど、あざといところはまったくなくて、素直なエレガントさがある。瓶熟成しているから、泡も細かい。

Alfred Gratien Rosé
アルフレッド・グラシアン・ロゼ

美しい色合いは場を華やかにしてくれる。こういうシャンパーニュをさりげなく飲みこなせる人はお洒落。ボトルもきれいな。(野田)
コストパフォーマンス度……★★
レア度……★★★
適度……★★★
(12000円)



Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec
ヴーヴ・クリコ・ボンサルダン・ドゥミ・セック

爽やかな飲み口の残る甘口タイプ。そのときの気分で替えるように味を選べるのもシャンパーニュの魅力。(野田)
コストパフォーマンス度……★★
レア度……★★★
適度……★★★
(5000円)



Krug Grand Cuvée
クリュッグ・グラン・キュヴェ

文句なしにノンヴェンテージの雄。見事な完成度。1本の瓶に詰められた20年の時を飲むような気持ち。(丸山)
コストパフォーマンス度……★★★
レア度……★★★
適度……★★★
(15000円)



食後にちとちとドゥミ・セックなんてさりげなくお洒落

柳館 ホントに素晴らしかった。お別れするのは惜しいけれど、次にいきましよう。グラシアンのロゼ。

野田 ロゼを開けたというだけで気分が華やかですよ。色もきれいで香りもまさにバラのよう。男性のなかには、ロゼをちよつと馬鹿にする人がいるけど、そういう人はまだまだ未熟(笑)。

丸山 やっぱり、女性と飲むにはロゼも必要ですかねえ。

野田 頑張ってください(笑)。ワインは酸が強い、と思ったときにロゼを選べる人はお洒落ですね。

丸山 これ、いいロゼですね。見た目のはかない印象と違って、がっつんと力強さもある。

柳館 お肉に合うと思いますから、食中にもいいですよ。

野田 食後にシャンパーニュというなら、このヴーヴ・クリコのドゥミ・セックはどうですか？

柳館 シャンパーニュ初心者の方も入りやすい爽やかな甘さですね。青カビ系のチーズにも合うと思う。

丸山 食後にシャンパーニュかあ。洒落てますよ。

野田 デザートワインだと、少し重たいてしょ？ これだと、よく冷やして飲むとすごく軽快。意外に男性の方が頼まれるんですよ。

丸山 「ドゥミ・セックあるっ？」ってね。堂々と言うと、ワインをわかってる人だって感じがするもの。

柳館 いよいよクリュッグを開けましょうか。ノンヴェンテージの帝王。丸山 待ってました。

野田 (これもグラスを手のひらで温めてからひと口)やっぱり素晴らしいですね。ずっと余韻が残る。クリュッグはあまり冷やさないほうがいいですね。開く香りを楽しみたいたいですから。もちろん、好みによるんですが。

丸山 12〜14℃くらいがいいですね。

柳館 これは、もう造り込んで造り込んできたお酒という感じですよ。

丸山 クリュッグのよさは、実際に会社を訪れるとわかります。お客さまひとりひとりを本当に大切にしているんですね。

野田 飲んでもそれがわかります。

柳館 一度、店でクリュッグの会をやった、醸造家のアンリ・クリュッグ氏が来てくれたことがあるんですよ。誰にでもフレンドリーでね。僕がクリュッグを使ってソースを作ったことを知ると、黙って一本持って来てくれたり。

丸山 そんな人なんですよ。気配りのできる人でないと、こういう複雑な味わいをもちつつ完璧なバランスのアッサンブラージュはできないですよ。

丸山 いくらシャンパーニュでも20年のストックができるのはやはりここだけ。シャンパーニュのロマネコンティと言っているかな。

柳館 日本ではまだ、ドンペリ、クリスタル、サロンほどにはクリュッグがクオリティの高いシャンパーニュと思われていない気がします。現場の手ごたえとして。

丸山 一生に一度、この女性とこの瞬間を大切にしたい、というときはクリュッグですよ。これからの二人の人生



丸山宏人
まるやまひろと '63年東京生まれ。'92年からフランス各地の名だたるワイン生産地を自転車で行った武勇伝を持つ。銀座「オザミ・デヴァン」をはじめ、現在5店のレストランを経営するも、どの店も「生産者の顔の見えるワインを」との基本姿勢は変わらない。

に、この20年のシャンパーニュの……。

野田 丸山さん、いやに力が入ってますよ(笑)。

丸山 それだけ、一世一代のシャンパーニュってことです。

柳館 『BRIO』読者には、いちばんストレートでしょうね。

野田 クリュッグをいただけたらうれしのですが、女性にワインを選ぶのが難しいですよ。ワインで値踏みされていると思えますから。

丸山 でも、ぼくが女性と飲みに行くとしたら安いヴァン・ナチュール(自然派ワイン)ですよ。5000円くらい。もう、それを堂々と飲みます。

野田 バックボーンのある丸山さんならいいんですよ。要は、どんな相手に何を開けてもらいたいか、ってこと。

丸山 丸山さんのお墨付きなら、私、5年前のポジヨレーでも喜んで飲みますよ。

柳館 いいな。僕もそう思ってもらえるように力つけないかな(笑)。



野田 今回、個性派といえば、ドゥミ・セックとジャック・セロスが群を抜いていましたね。

丸山 それは間違いない。いくらでも語れるシャンパーニュですよ。

野田 でも、ノンヴェンテージの魅力は、そうした個性派だけで語れるものではないし、最高級といわれるものだけ語れるものでもないですよ。

丸山 安定した価格と品質で、毎年素晴らしいシャンパーニュを提供してくれる大手メーカーの企業努力はすごいんですよ。自動車メーカーだって、いちばん開発費をかけているのはスタンダードな大衆車なんだから。

野田 要はTPOに応じていかにシャンパーニュを着こなせるか、が大切だと思います。とりわけノンヴェンテージは、味にしてもルックスにしても、選ぶチャンスがたくさんくれるシャンパーニュですから。

柳館 流行とか、高い安いだけじゃなくて、ベストのシャンパーニュをさりげなく、ピタリと選べる。そういう人がかっこいいんですよ。