

自然派ワインの王国、ロワールを行く。

フランスのワイン地図が変わった。

今までワインといえば、まっさきに出てきたのはボルドー、ブルゴーニュ。しかし、この10年、深く静かに革命は進んだ。

化学や技術に頼るばかりではワインに未来はないと考える人々が増えて、除草剤や化学肥料を捨て、ぶどう栽培を見直すという革命だ。

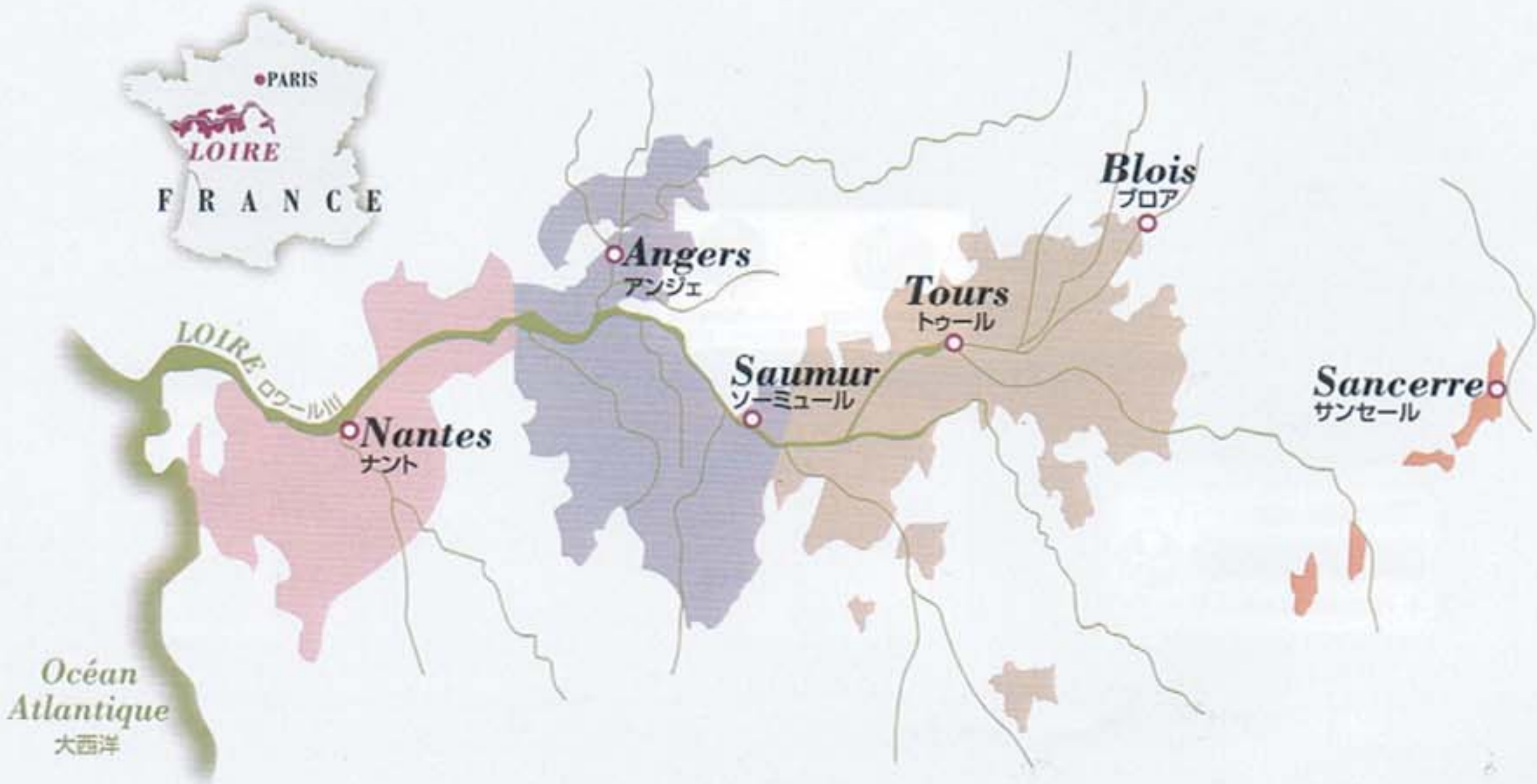
なかでも広大なロワールは、フランスでもっともワインのバリエーションが多く、汲み尽くせぬポテンシャルを秘めた地。

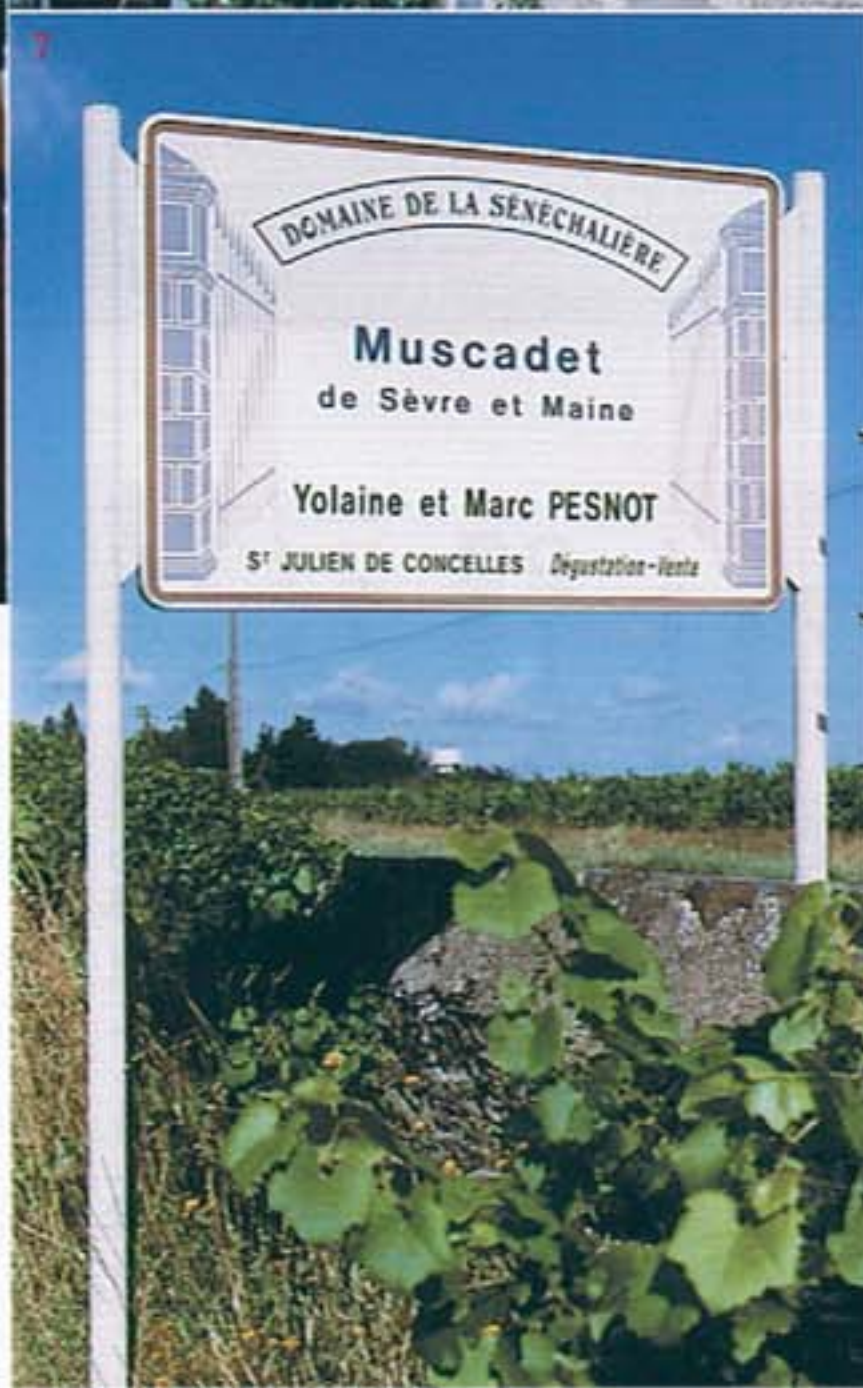
スーパーブランドの産地と違い、制約の少ないこの肥沃な「王国」に、今までにない価値観でワインをつくる人々が集まってきた。

テロワールの個性そのままを映し出す、ミネラル豊かでピュアな自然派ワイン。未知の可能性を秘めた「王国」を支える、独立独歩のつくり手たちを紹介しよう。

Goûtez la nature!
Vin de Loire

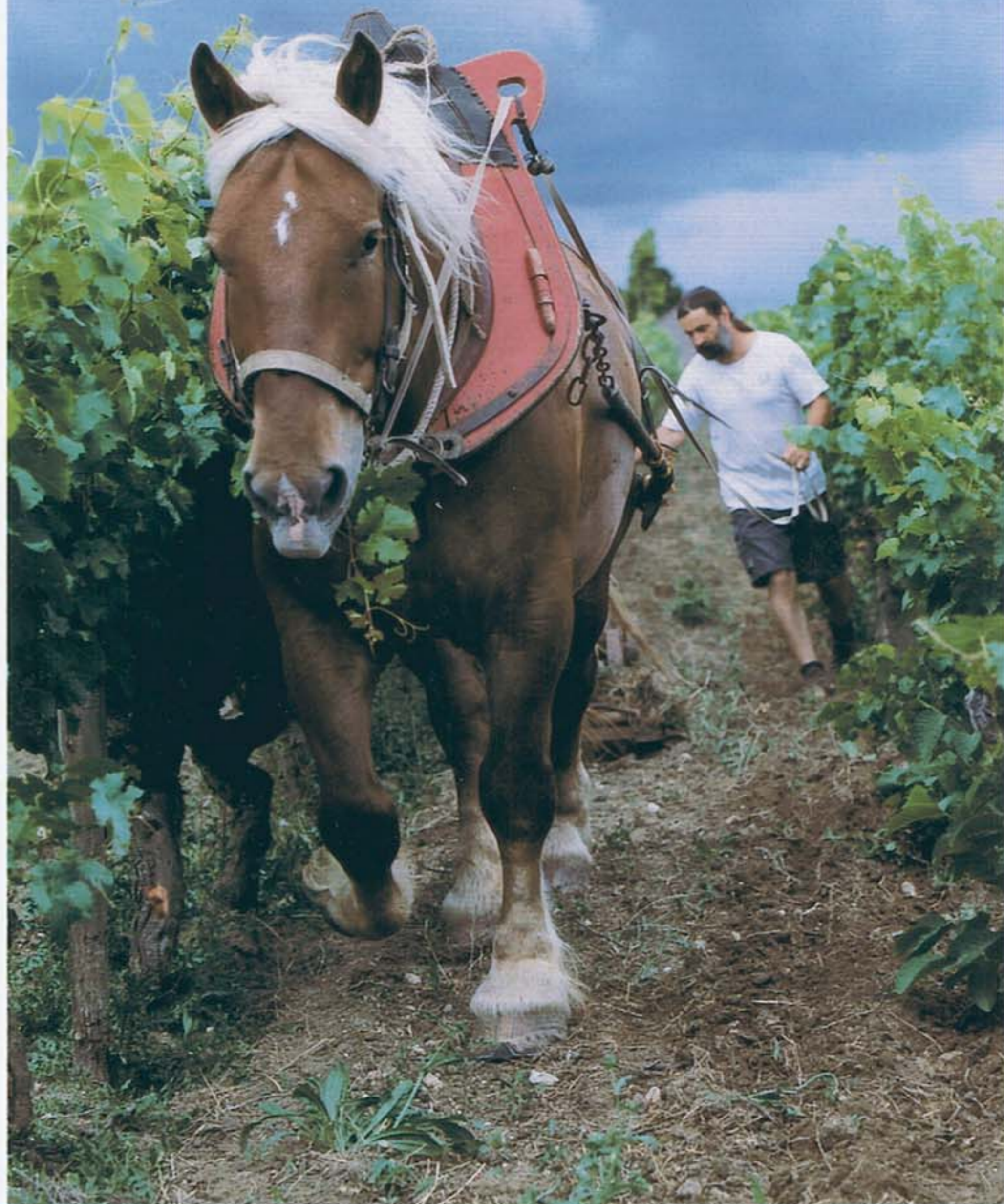
大谷浩己・文
text by Hiromi Otani
松井康一郎・写真
photographs by Koichiro Matsui
(p95~101)
青野 豊・写真
photographs by Yutaka Aono
(p96~99, p102~103)
丸山宏人・協力
cooperation by Hiroto Maruyama
デザインワークショップ・マップ制作
map design by Design Workshop Jin





1 クロード・クルトワの畑は自然の王国、あひるの群れが散歩に出かけた。2 名もなき店でも骨付きステーキ、コート・ド・ブフは呆れるほど旨い。3 山羊のチーズのつくり手、モーリス・ラ・モットは、サンセルのセバスチャン・ルフォーのお友達。4 オリビエ・クーザンの看板。5 ツツ星のレストランで極上のワインを楽しむ。6 ドメヌ・ギベルトーにて。7 ミュスカデにあるマルク・ベノの畑は下草ぼうぼう、これも除草剤を使っていないひとつの証拠でもある。8 こんなクルマでもオリビエ・クーザンではいまだ現役。

愛馬ジョンキエールで畑の土を起こすオリビエ・クーザン。ぶどうの木の葉もあまり刈りこまず、光合成を最大限に引き出そうとしている。



すべてはワインのために、
生きた大地を馬で耕す。

Olivier Cousin
オリビエ・クーザン

アンジュといえば甘口のロゼで知られるアベラシオンだが、オリビエ・クーザンの手になるワインは、白も赤も濃くてたくましい。父の代から個性的なワインをつくっていたが、とくに注目を集めるようになったのは近年。それでも「これは父の代のワイン」とふるまってくれた赤も素晴らしい熟成したワインだった。訊くと、1959年のものという。もちろん、彼の手になるワインも底知れぬポテンシャルを感じる。「ぶどうの品種やアベラシオンなんて意味ないよね」と、丸山さんも唸った。



アベラシオンとして認められていないソーヴィニヨン・ブラン種でつくる白。アルコール発酵の前に3週間も果汁に絞り粕を浸けておく常識外れの本。

自然派ワインを生む、個性的なつくり手たち。

一言にロワールといっても、とりとめもなく広い。ロワール川に沿ってワイン産地は点在していて、河口に近いミュスカデから、もっとも上流にあるサンセール、プイイ・フュメまでは約1000kmも遡ることになる。

これを6日間で走破しようと、パリからロワール河口の都市、ナントへ飛んでクルマを借りた。案内役は銀座のワインレストラン「オザミ・デ・ヴァン」のオーナー丸山宏人さんだ。

価格よりもクオリティ、 ロワールワインの魅力。

1990年代、アメリカの好景気を背景にワイン価格の高騰、次第にボルドーやブルゴーニュのワインが投機の対象になっていった。しかし、ワインは日常的に飲まれるもの。パリのスノッブたちは、価格が手頃でナチュラルな飲み口のラングドック・ルーションやロワールのワインに注目した。それから10年。ロワールは、「かつて自然のままにつくられていたワインを取り戻す」つくり手たちの王国となった。

まず目指したのは「ミュスカデを超えるミュスカデ」というマルク・ペノ。丸山さんは10年ぶりの再会となった。ペノさんのワイナリーは、畑の傍にある、一言でいえば掘っ立て小屋だ。醸造設備も最新のものを見慣れた目にはかなり見劣りする。ペノさんは、「試飲の前にぜひ畑を見てくれ」と、自ら案内してくれた。

ほかのミュスカデの畑に比べて樹齢



畑固有の味を引き出した、
ロワールワインの頂点。

Clos Rougeard
クロ・ルージュール

自然派のつくり手というよりも、独自のワインづくりでロワールの頂点を極めた。その証拠に、どの自然派のつくり手も、「フコーはロワールの希望の星」と手放して賞賛する。彼の手になるソーミュールの赤、ブルとポアイヨは、どちらもカベルネ・フランのポテンシャルを最大限に引き出したもの。どんな年でも、それぞれの畑固有の表現が感じられるのが見事だ。ドメヌの地下は岩を掘った貯蔵庫になっていて熟成用の樽が並んでいる。その一角に設けた場所で試飲するムッシュ・フコー。しぐさも威厳に満ちている。



肉厚で凝縮感のある赤、クロ・ルージュール・ブル。ポアイヨのグランクリュと比較してもまったくひけをとらない。たくましくエレガントな一本。



ソーミュール・シャンピニイ、いやロワールを語るときに欠かせないクロ・ルージュールの当主、フコーさん。地下にある樽貯蔵庫入り口にある試飲スペースにて。

が格段に古い。「この畑のぶどうの木は68年に植えた」とペノさん。30年40年たったぶどうの木はそれだけで心に迫るような存在感がある。

ペノさんは畑の彼方にある森を指差して、「1000万年前はこの辺りは海の底で、森のところまでが陸地。だから畑には貝殻が多く、ミネラル分が土地に溶け込んでいる」と説明する。

畑を歩いた後で試飲。丸山さんはひとつひとつメモを取りながら、真剣に利き酒していく。ミュスカデは白ワインの産地として知られているが、ペノさんはかつてはフランス南西部で植えられていた「ラポリュエ」赤の品種を植えて赤ワインもつくっているそう。彼に限らず自然派のつくり手は、その土地の決まりきった品種などに留まらず、自分なりの実験をいつも繰り返しているのが目を引く。

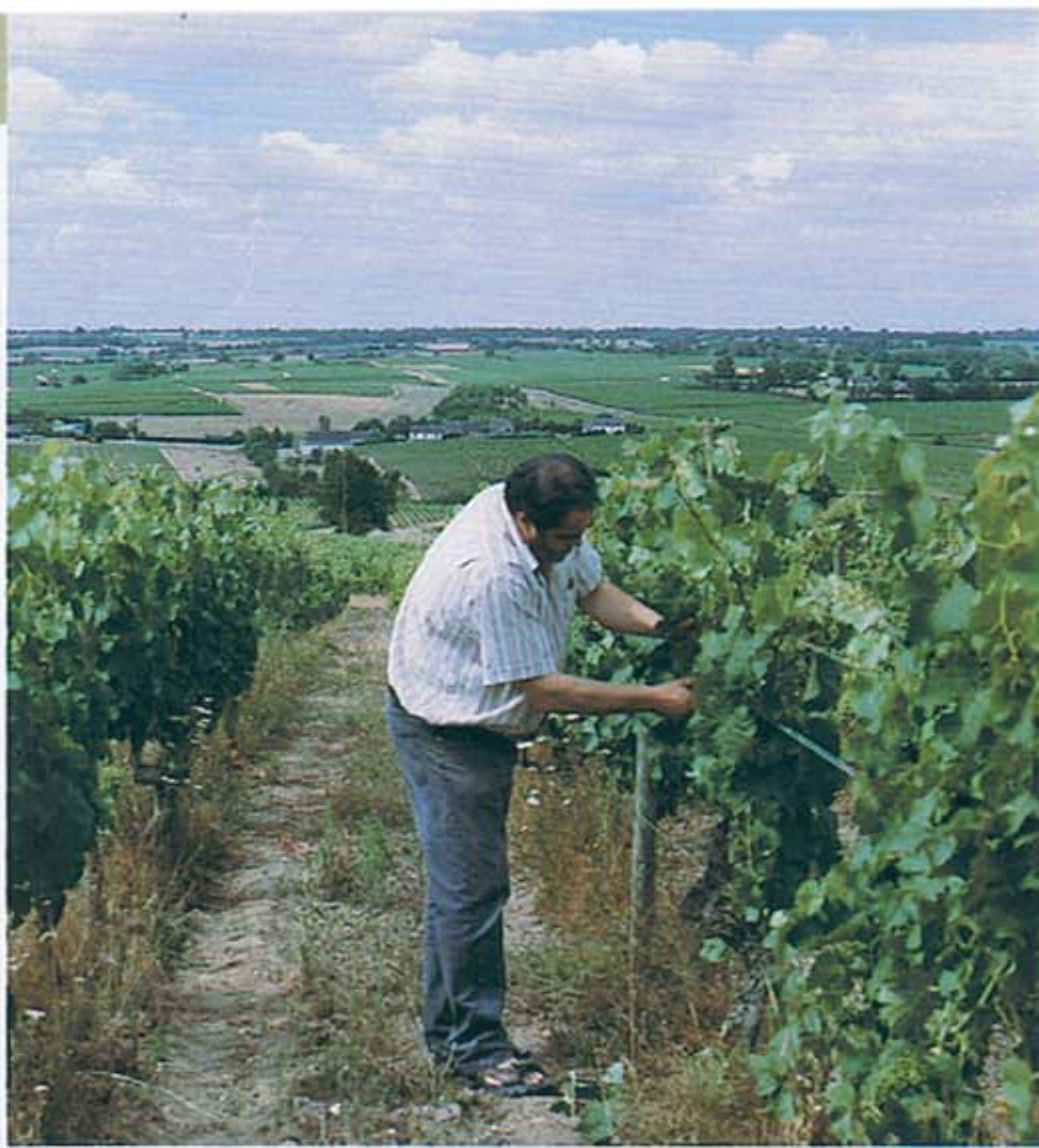
午後は高速に乗り、アンジユ・ソーミュール地区へ。オリビエ・クーザンを訪ねた。会うなり、「これから畑を馬で耕す」という。畝の土を掘り起してやり、根に酸素を送り込むためだという。「うちの畑は木と木の間隔が狭いから、機械よりも馬のほうが扱いやすい」そうだ。木の間隔を狭くしているのは、根に負荷をかけてより凝縮感のある果実にするため。馬の名前は「ジョンキエール」といい太い脚の農耕馬だ。丸山さんも初めはこわごわ近寄っていたが、人に慣れているのがわかると跨らせてもらった。

クーザンの畑で興味深かったのは、隣の畑との比較。彼の畑は畝に適当に雑草が生えているのに、隣の畑は茶色くなった雑草が死骸のように点々と散っている。クーザンさんは、「除草剤

繊やかな気づかいが、
卓越した白ワインの源泉。

Jo Pithon
ジョー・ピトン

シュナン・ブランの魔術師、ジョー・ピトンさん。シュナン・ブラン種はロワールの白を代表するぶどう品種で、辛口から甘口までその畑の特性を明確に表現したワインづくりを得意としている。畑を案内しながらも、無駄な葉を取り除いたり、枝を支柱に結んだり。ぶどうに対する繊やかな気づかいがワインの品質に繋がっているのだろう。ロワールでもっとも評価の高い、というよりもフランスを代表する甘口ワインのひとつ、カール・ド・ショームにも畑を持ち、酸と甘さがバランスした卓越した一本を生み出している。



丘の上に広がるコート・デュ・レイヨン畑にて。私たちが案内しながらも、常にぶどうが気になる。



完熟した甘口ワイン、カール・ド・ショーム・ヴァレニス。



甘口から辛口まで、シュナン・ブラン種を用いて様々な白ワインをつくるジョー・ピトン。自然派の中でも、雑味のないきれいなワインに定評がある。

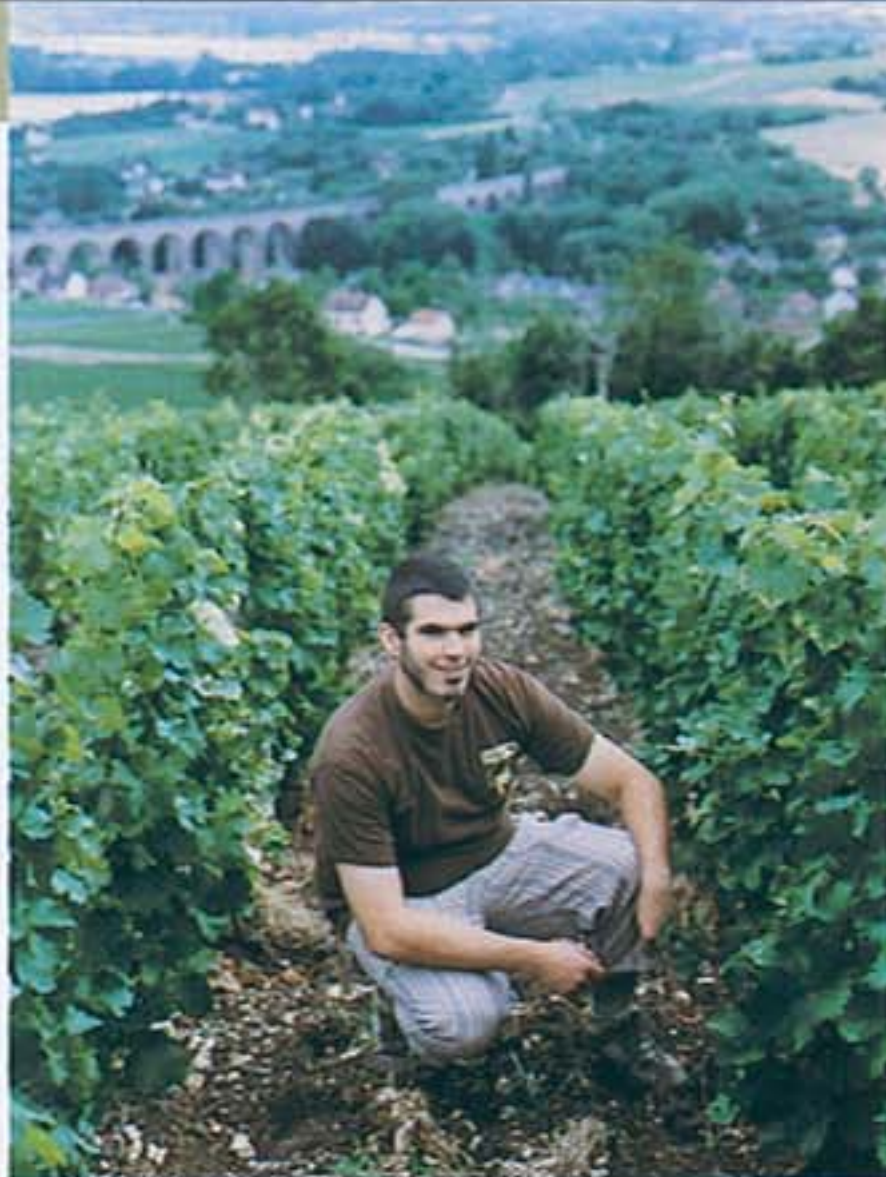
Sancerre

ワインをつくり始めて3年というのに
モンスター級のサンセールをつくり出
したセバスチャン・ルフォー。

従来のイメージを覆した、
若きロワールの担い手。

Sebastien Reffault
セバスチャン・ルフォー

サンセールといえば、フレッシュ&フルーティ、飲み口のいいワインというのが一般的なイメージ。フランスでも飲みやすい白として定評があるが、それに敢然として立ち向かい、ソーヴィニヨン・ブラン種の香りやきれいな酸を前面に出しながら、ボリューム感溢れる白ワインをつくり出した。2004年のヴィンテージは自信作。ハーブ香溢れる白ワインが口の中ではミネラルを主張します。畑の名前は「スケベドラ」。思わず笑ってしまうと怪訝な顔に。丸山さんが日本語の「スケベ」の意味を説明すると、彼も一緒に笑い出した。



2004年のサンセール・スケベドラ。120本しか輸入されていない「幻のサンセール」。めぐり合えたなら本当にラッキーだ。



ナチュラルにミスカデをつくるようになるという見本。どこまでもしなやかで、透明感のある飲み口はワインであることすら忘れる。



を撒いているから」と顔をしかめる。土もかちかちで耕した痕跡がまるでない。「除草剤を使い、化学肥料に頼ればとてあえずぶどうはできる。しかし、それはクスリに頼って生きているのと同じことで、土地は次第にやせ衰える」と話す。

大地のワインを醸す、素朴で熱き男たち。

それから4日間、ソーミュールのクロ・ルジエール、コート・デュ・レイヨンのジョー・ピトン、ジャニエールのランジュ・ヴァン、トゥールに近いクロード・クルトワなどを訪ねた。

自然派ワインのつくり手たちは、いずれも立派なシャトーなどとは無縁。ワイナリーにたどり着くまで一苦勞だ。このときほど携帯電話が頼もしく感じたことはない。とりあえず近くの町の中心にある教会の脇にクルマを停めて、電話し、迎えに来てもらう。ピットもワインを利くだけなら1時間もあれば充分なのだが、みんな熱い。丸山さんの熱心な反応を見ると、「すべて見ていってくれ」となり、試飲もつくっているワインのすべてになる。

試飲の後で、熟成したカール・ド・ショームという素晴らしい甘口ワインをふるまってくれたジョー・ピトンさん。心から幸せそうなニコニコ顔で迎えてくれて、ひとつひとつのワインを、まるで自分の子供のように紹介し、私たちが帰る時には心底寂しそうな表情を見せてくれたランジュ・ヴァンのジ

俺は農夫といつても、チエ・ゲバラなんだ。

Goûtez
la nature!
**Vin de
Loire**



勢揃いしたクルトワさんのワイン。ラベルのデザインはモダンで洗練されている。ラベルも風味もとことん個性的だ。



「オレは農夫というより革命家」というのが口癖。なのにつくるワインはエレガントな趣きがある。

品種よりも情熱! 人間味溢れる心優しい革命家。

Claude Courtrois
クロード・クルトワ

7年ぶりの再会となった。ここ数年、彼のワインの質が急上昇した印象を告げると、「ぶどうの木は育つし、オレも進歩する」といって、豪快に笑った。国家とはことごとく対立しているので、アベラシオンは名乗っていない。自ら畑につけた名前が、「カイヨール・デ

ユ・バラディ」、「天国の小石」である。植えている品種も20種以上、「自分でもわからない品種の木がある」というのもこの人らしい。それでいてつくるワインは、どこにも力が入っていないような滑らかな風味が特徴。奥さんには頭が上がらないのは昔のままだった。



自筆のイラストで仕立てたラベルが可愛い。クルトワさんの名前を覚えて、レストランで見かけたら、ぜひ、お試しを。

Jasnières

ワインをつくりたい一心で、ワインバー経営者から転身した「天才」。5年足らずで完璧なワインをつくり出した。

**醸造家を志して5年、
至上のワインを生み出した。**

L'ange vin
ランジュ・ヴァン

直訳すると、「ワインの天使」。この一言ほど、ジャン=ピエール・ロビネさんにぴったりの言葉はないだろう。ワインをつくりたい一心で、パリのワインバーのオーナーの座を譲り転身。丸山さんが「忘れられたアベラシオン」というロワール北東部のジャニエールに畑を買い、5年も経たないうちに素晴らしいワインをつくり出した。ピジットの間中、微笑が絶えなかったのが何より印象的。自分が育てたワインの話になると楽しくて仕方がないのだ。シュナン・ブラン種のポテンシャルを最大限に引き出したワインは、丸山さんを唸らせた。



丸山さんが、「ブルゴーニュの偉大な白、モンラッシェに匹敵するクオリティ」と絶賛したランジュ・ヴァンの白。モダンなラベルも印象的だ。



Muscadet

若木から樹齢の高い木のぶどうまで使い、自在にワインを表現する、ミュスカデ博士、マルク・ペノ。

**ワインであることを忘れる、
透明で清冽な味わい。**

Marc Penot
マルク・ペノ

ミュスカデといえば、酸が高いフレッシュなワインで価格も手頃というのが通説。しかし、マルク・ペノさんの手にかかると、そのミュスカデすら尋常ならざるワインになる。酸化防止剤を極力控えているので、レモンを搾ったミネラルウォーターのようなこまでも透明な味わいに魅了される。対して樹齢80年以上の木もある古木から採れるぶどうからつくるシャポー・ムロンは、ムロン・ド・ブルゴーニュ種のポテンシャルを最大限に引き出した一本。この品種からつくったワインとは思えないほどのボリューム感がある。



ヤン・ピエール・ロビネさんなど、毎日、忘れられない出会いが続いた。トゥールに近いクロード・クルトワさんは、「俺は農夫というよりもチェ・ゲバラだ。この辺りでは植えるのも禁じられているぶどうを植えてワインをつくっている」と、熱心に語りながら一緒に1時間近く畑を歩いた。その後で、「ぜひ、食事をしていけ」という。彼が台所に消えると、「そんなこと急に言っても、何も無いわよ」という、奥さんの声が聞こえてきた。自家製のソーセージと、近くの農家製の山羊のチーズ、焼き鯖とパン、ワインの昼食。つまましい食事なのだが、ソーセージのどこまでもピュアな味わい、山羊臭くない滑らかなシェーヴルは今までの味覚の常識を塗り替えるような逸品だった。「山羊のチーズは苦手」といっていた丸山さんも、「これは美味しい」と止まらなくなった。最終目的地のサンセールへ。迎えてくれたのはまだ20代のセバスチャン・ルフォー。実家がワイン生産者で、3年前からその一角を借りて自分のワインをつくり始めた若者だ。試飲のとき、2年目のワインまでは丸山さんは浮かない顔をしていた。しかし、3年目のものを口に含むと、みるみる間にうれしそうな表情が変わっていった。それから、彼の家に案内され、「一緒に料理して食べよう」と、思ってもみない展開へ。サンセールの名物、内臓のソーセージ「アンドウイエット」などをバーベキューで楽しみながら、セバスチャンの秘蔵のワインを飲むという、これまたロワールらしい意外な、笑いが絶えることがない一夜の旅が締めくくられた。