

Charles Louis-Napoléon Bonaparte



1855年に開かれたパリ万国博覧会のために、ナポレオン3世のリクエストに応じてボルドー商工会議所が作成したのがグランクリュの格付け表。1級から5級までのシャトーの格付けは1973年にムートンが1級へ昇格した以外、不変。



GQワイン委員会が400種余を徹底テイスティング。

ワインの選び方、 150年前のまま じゃありませんよね？



というも、ボルドーワインの格付けから150年。グランクリュの格付けはほぼ変わっていません。

ロバート・パーカーのポイント評に度肝を抜かれたのだから、世間のワインに対するコンサバな姿勢のせいかも。

そこでGQがプロ向け試飲会に潜入して約400本を飲み比べてきました。とりあえず、これがリアルな報告です。

Photos: Keiko Oda(P162-171), ©Bettmann/CORBIS Text: Hiromi Otani

東京はワインの都である。これほど多種の優良なワインが消費されている都市は、ロンドン、ニューヨークが思いつく程度。流通の悪いパリなど足元にも及ばない。さらに、今やインターネットなどによって情報は日本隅々まで伝達し、ワインをネットで購入できるようになったことを加えると、日本は世界に名だたる高度なワイン消費国だ。

それを象徴するようなイベントが同時期に東京で行われた。65のボルドー・グランクリュの生産者が一堂に会した「ユニオン・デ・グランクリュ・ド・ボルドー試飲会」(P170)と、フランスを筆頭に10カ国、86の自然派ワインのつくり手が集まった「世界自然派ワイン生産者一挙集結大試飲会」(P171)である。

この2つの大試飲会を楽しみ尽くそうと結成されたのが本誌ワイン委員会。試飲会に先立って各自のワイン・テイスティング能力を発揮してもらうために、シャンパーニュのブラインド・テイスティングが行われた(P166)。ここで華々しい成績を収めて試飲会へGO!という計画だが……。

敗者の弁を紹介する。「自分はブレスタージュのシャンパンは熟成させて飲みたいほうなので」と、試飲後に黙って82年のドン・ペリニオンを注いでくれたシェフ田中。さらに

公開の席でブラインドを受けるといふ、ソムリエとして豪華ともいえることを快く引き受けてくれたソムリエ丸山へ感謝の気持ちを表したい。そして臨んだ2つの大試飲会とセレブレーションディナー。

ボルドーは1855年に、ワイン委員会を設置し、世界でも類を見ないグランクリュという格付けを行った。この制度は以降、栽培品種やワインの生産量などまで細かく規定されるようになり、厳しい品質管理が行われるようになった。

実はそれ以前から、イギリスはボルドーのワインに目をつけていた。格付け前すでに、大西洋に注ぐジロンド川の河口にあるボルドー市からイギリスに向かって盛んにワインが出荷されていたが、1855年以降は一層強化され、ボルドーはローカルなワイン産地としてではなく、ワールドワイドにその存在が知られるようになっていく。ボルドーの格付けの成功が、世界に名だたるフランスワインの基礎を築いていったのだ。

それに対して、ボルドー以外のフランスワインは、シャンパーニュを除いてすべてローカルな存在だ。ボルドー・グランクリュのほとんどが50ヘクタール以上の広大な畑を持っているのに対して、たとえばブルゴニーでは、1ヘクタール以下の畑を数カ所所有し、細々とワインをつ

くっている生産者も珍しくない。今回集まった自然派のつくり手たちも、ほとんどがファミリーな小規模生産者である。

栽培や醸造方法の微妙な違いによって、ピオロジックとか、ピオデュナミなどに分かれるのだが、ここでは「自然派」と総称する。彼らのワインは、一言でいって化学肥料や除草剤を使わずにぶどうを栽培し、人工酵母などを使わずに、極力テクノロジーに頼らないつくり方を標榜するのが特徴だ。

こういったワインを目指す生産者が出てきたのは80年代。90年代にフランス全土的な現象になり、90年代後半になると専門家やスノッブなワイン愛好者の注目を浴びる大きな潮流に育っていった。そして、今ではフランスだけにとどまらず、イタリアやスペインでも自然派のワインのつくり手は増え続けている。

最新のテクノロジーと共に世界に通ずる安定した酒質を確保したいボルドー。自己主張をぶどうの形にしてそのまま瓶詰めしたような自然派ボルドーが老練なディフェンディングチャンピオンならば、自然派は血気盛んなチャレンジャーだ。今、視野の両極に「ボルドーVS自然派」という構図を収めておくことは、ワインを楽しむ飲むために、極めて有効なことなのである。

ワイナリーに行けば、
もっとワインがおいしくなる。

大谷浩己さん

フードジャーナリスト

1997~2000年、ボルドーに拠点をおき、その間、300を超えるワイン生産者を訪ねた。現在もフランスを中心に、ワイナリー巡りを楽しんでいる。



丸山さんと一緒に初めてフランスのワイン生産者を訪れたのは1996年。もう10年以上前になります。そのときの出会いは衝撃的でした。産地を旅してつくり手と会い、畑を見せてもらって試飲する。丸山さんが選んだ生産者は強烈なキャラクターばかり。そのときまで自分はワインを飲んだことはあるが、五感で感じたことがないと改めて思いました。

それがきっかけでフランスに2年半ほど住んでみた。たくさんのワインを買うことにお金をつぎ込むより、ひとつでも多くの現場を体験するほうを選んだんです。自分にとっては大正解。つくり手を訪ねると、以後、そのワインを飲むときはその人を思いながら飲むことになる。味も格別なものになるんです。

この頃は日本のワイナリーでも高品質のワインができるようになってきました。フランスまで行かなくても、これという日本のつくり手を訪問されることをお勧めします。ワインとの付き合い方が変わるかもしれません。

国内から大谷氏が選んだ高品質ワインのつくり手のひとつが、「北海道ワイナリー」。見学可。北海道小樽市朝里川温泉1-130 ☎0134-34-2181 <http://www.hokkaidowine.com/> (写真提供:北海道ワイン株式会社)



ワインのことは、
ワイン屋の店主に訊け。

阿出川雅文さん

「ASAHIYA WINE CELLAR」店主

日本ソムリエ協会認定シニア・ワインアドバイザー。サラリーマン生活を経て、家業である酒屋を継ぐ。週末は東京・江古田の店で無料試飲会も開催している。



いいワインショップの見分け方ですか？うーん、難しいな。店内に暖房が入っていない店のほうが、信用が置けるように思います。あとは、お客様の話をきちんと聞いてくれるところでしょうか。

売り手側からいえば、自分の好みははっきりしている方に売るのはラクですね。それがわからない場合は、その方のワインの好みのストライクゾーンを掴もうとします。これも初めからというよりも、何度かキャッチボールをすればはっきりとわかってきます。

私の店では週末にワインの試飲会をやっていますが、試飲していただくと、よりその方の味の基準点が鮮明になるんですね。他のワインを買うときでも、「このワインよりも辛いのを」とか言っていただけますし。一概に甘い、辛いといっても人によって基準点は違ってくるので、それを店のスタッフに伝えるには、やはり何度か来店していただくのが一番だと思っています。

阿出川さん経営の「ASAHIYA WINE CELLAR」では室温18度、湿度80%に保たれたセラーに常時7000本を在庫。東京都練馬区旭丘1-56-2 ☎03-3951-6020 <http://www.asahiya-wine.com/> photos: Kosuke Mae



GQワイン委員会 5人の顔ぶれと ワイン選びの基準。

ワイン店店主、フードライター、ソムリエ、シェフと4人の男たちは相当にワインを飲み込んだツワモノ揃い。そこにワイン初心者の美女一人が加わって、ワイン委員会が発足。



「ラベルと中身はマッチさせて」と、デザイナーからの提言。

井上千穂さん

デザイン会社フルール取締役

今回はワイン好きな若い女性の代表として参加。普段はワインを寝酒に嗜む程度とのこと。しかし今回の経験で、ずっばり世界にハマリそう。



今までワインを選ぶときは、ラベルを見て気に入ったものを買うことが多かったように思います。ラベルからイメージする味にぴったりだったものもあれば、まったく期待していたものとは違っていたということも少なくありません。デザインの仕事に関わっている立場からすれば、いつもラベルはそのワインの個性を象徴しているものであってほしいのですが、なかなかそううまくはいきません。

店の人に薦められたものを買うときもありますが、試飲して買ったのに帰って開けてみると印象が違ったなんてこともありました。食事と合わせてというより、寝る前に飲んだり、チーズと合わせて飲んだりすることがほとんどなのであまり濃すぎるワインは苦手でした。ただそういうワインでも、料理と一緒に飲くと驚くほど表情が変わってしまうということを経験しました。今回の企画に参加して、今までには未経験だったワインの奥深さをちょっぴり覗けたような気になりました。

毎年、アーティストを起用するシャトー・ムートンロートシルトは、クラシックなデザイン(左)。かたや超モダンなエチケットは、シャトー・ローネイ。ヴィンテージの数字のみという潔さ!



「やはり料理あつてのワイン」とシェフは言う。

田中彰伯さん

「レ・クリスタリヌ」オーナーシェフ

普段、口にするのは熟成したワインが中心。ブラインド全飲も、料理との相性を念頭に飲んでいるからか。「コンコンブル」など2軒のビストロも経営。



日本でフランス料理はまだ完全に認知されているわけではありません。だからいいレストランであればあるほど、不慣れな方にも緊張感を与えないはず。ワインリストの冒頭にボジョレーとかシャブリとか、誰でも知っている銘柄を並べておくことは必要だと思います。「料理に合ったものを」と訊かれたときは、たとえば2人で8000円のコースを頼んでいるならば、同価格から倍くらいまでのワインを薦めます。この基本ができていなら安心してワインが頼める店といっていいいでしょう。

食べ慣れた方には、お料理の最初から最後までソーテルヌで通すなんてこともお薦めです。ポルドーの貴族たちが好んで食べる食べ方ですが、意外とカバーできる範囲が広いんです。カキとソーテルヌなんか最高ですし、サラダのドレッシングも邪魔をしません。初めからソーテルヌを注文されるお客様には厨房も一目置く。料理人もいい加減なものを出せないぞという気持ちになります。

シャンパン・ディナーもいいが、ソーテルヌはフォアグラやチーズなどの組み合わせもよく、意外に汎用性が高い。ソーテルヌの代名詞「シャトー・ディケム」。特に2001は各雑誌でも絶賛的。



ブラインド試飲は当てるだけが能じゃない!

丸山宏人さん

オザミワールド代表取締役

「オザミ・デ・ヴァン」など、8軒のワイン・レストランを経営。ソムリエのプライドを捨てて、ブラインドは自信マンマンでシートを提出したのだが……。



最高のワイン、自分が飲みたいワインというのを一言でいえば、最高の状態のぶどうからつくられたワインということになりますね。

最近自然派のワインにハマっていますが、必ずしも自然派だからいいというのではない。人工酵母や酸化防止剤に極力頼らないワインをつくるには、何よりぶどうの品質を素晴らしいものにする必要があるんですよ。そのためには土地を選び、ぶどうを選び、土を耕し、枝を剪定し、ぶどうが悪く育ちはしないか絶えず心配して、あるいは時に教育して育てていかねばならないんです。つくり手に情熱がなければそういうワインにならないでしょう。

今はひとつの流行になり、「ビオ」であれば何でもいいという風潮もありますが、中にはとんでもなくまずいものもある。そういうワインには興味がありません。自然派であるかどうかよりも、テロワールの特性を反映した、ぶどうのキャラクターが的確に表現できているワインを尊重し続けたいと思っています。

ビオワインについては、ワイン愛好家の中でもいまだ賛否両論あるものの、人気が年々高まっているのは事実。写真はビオワインのカリスマ、「ニコラ・ジョリ」。©AFP=時事



Champagne

まずは、実力テスト。 シャンパーニュ6種を ブラインドテイステイング。

緊張が走る。なにせブラインドテイステイングである。ソムリエ、酒屋、料理人、フードジャーナリスト、それに美女。美女以外は立場、真剣にならずにはいられない。

用意したのはプレステージークラスのもの6銘柄。いずれもシャンパーニュを代表する逸品ばかりだ。ドンペリニヨン98、クリュックマルチヴィンテージ、ルイ・ロテレルクリスタル99、ヴーヴ・クリコラ・グランダム96、ボランジェRD90、ルイズ・ボメリー89。レストランで飲んだら、一体いくらになるの？という豪華なラインナップだ。

試飲の間は、全員ほとんど言葉を交わすことなく、シートを埋め、回収されていく。

さて、結果はいかに。

酒屋の阿出川、見事、パーフェクト。フードジャーナリスト大谷3勝3敗、ソムリエ丸山1勝5敗、シェフ田中全敗。阿出川以外、かなり寂しい結果に終わった。

「みんな、おもしろかったですよ」と、井上嬢が声を上げる。ブラインドの初めに注がれたのがルイズ・ボメリー89。見事に熟成した黄金色の液体は、「飲んだ途端、私が今まで飲んできたシャンパーニュってなんだったの？と、いいえ、いいえ、いいえ、いいえ」と、美女の感想。

ドンペリニヨンだけの中させた丸山が、「いつも興味がない銘柄だけ当たるんですよ」と、捨てゼリフ。全敗の田中に至っては、「あ、自信なくなっちゃうな」と頭を抱える。

「自分のイメージ通りに銘柄を探っていたら、偶然一致しただけです」と謙虚な阿出川。

まず、熟成した2銘柄。洗練されたほうがボメリー、重厚なものをボランジェと定めた。リリースしたての4銘柄は、欠点がなく誰もが好みそうな味。ドンペリ。きれいな酸があり、瑞々しいクリスタル。重厚で、骨格が感じられる。グランダム。ソツなくバランスがよい。クリュック、というのが判断の根拠とのこと。

「ひとり阿出川さんだけ、グラスのシャンパーニュの量が一定して減っていたのがとても印象的でした」と、井上嬢。

識別能力に見切りをつけたほか4名は、素早く個人的な快楽へと走り去っていったのである。



ドンペリニヨン98など、シャンパーニュを代表するメソンのプレステージークラスのもの6種をブラインドテイステイング。「絶しいなあ」というのは全員一致。

6種のプレステージ、そのお味は？



ドンペリニヨン ヴィンテージ1998 昨年リリースしたドンペリ98は、いつも増してフルティさが目立ち、トロピカルフルーツを連想させる華やかなブーケで圧倒する。「飲み手の好みの最大公約数を知り尽くしたメゾン」と、阿出川。



ルイ・ロテレル クリスタル1999 「酸が強くて、リリースしたてだと酸っぱく感じることもあるくらい」と阿出川。しかし、99は最終添加のリキュールが効果的に使われていて、鋭角な酸を上手にカムフラージュしていた。数年後が楽しみだ。



ヴーヴ・クリコ ボンサルグランダム96 酸も比較的高めで、ミネラル感たっぷり。しっかりした構造を持つラ・グランダム96。いつもながらスケール感のあるシャンパーニュだ。重厚な味わいだが、バランスのよさで飲みやすい。



クリュック グランキュヴェ 「大手の系列下になり、重厚なキャラクターが失われがち」と丸山。「華やかさよりも複雑さを志向するスタイルは守られている」と大谷。この一本だけが複数年のワインをブレンドしてつくるマルチヴィンテージ。



ボランジェ プリュRD 1990 注がれた瞬間、熟成したシャンパーニュとわかる黄金色。初めはトースト香が強かったが、少し経つとコーヒーの香りなども出て複雑に。「熟成したシャンパーニュは別次元の飲みもの」と全員の絶賛を浴びた。



ボメリー ルイズ・ボメリー1989 注がれたときのバランスが完璧。複雑な香りとまろやかな酸、繊細な泡の感触が舌に限りなく心地良い。「ボメリーがこんなにいいなんて」と、丸山も目を細める。どこまでもしなやかで華やかさに包まれた一本。

「レ・クリスタリーヌ」で行われた
シャンパーニュのブラインドテイ
スティング。「各社の個性は、バラ
ンスがいいプレステージュよりも、
普通のグラスのほうにより出やす
い」と、阿出川。





「パークハイアット東京」で開かれたボルドー・グランクリュのつくり手を招いてのセレブレーションディナーのひとつ。最初に注がれたシャトー・ラスコンブ2001を試す面々。

Grand Cru Dinner 次は、150年変わらぬ グランクリュの 格付けを飲み比べ。

「パークハイアット東京」で行われたセレブレーションディナー。ボルドー格付け150周年記念を祝し、メドックのグランクリュ・シャトーからオーナーたちを招いた豪華な一夜にも、本誌ワイン委員会の5人が出役した。若干、猫に小判、豚に真珠の気配は漂うものの、オーナーたちの挨拶に神妙に耳を傾ける面々。

日本であることを意識してか、ディナーの料理はフレンチをベースに、ジャポネスク漂う内容。初めの皿は、なんと「サシミ」である。鯖中トロ、サーモン、牛肉に合わせ味噌、ブルターニュ産塩、イタリア産からすみが入っている。合わせるワインは、マルゴーのラスコンブ01、オー・メドックのラ・ラギューヌ95。比較的軽い酒質の若い赤と刺身を合わせる

というチャレンジングな試みである。穏やかな酸で華やかなアロマの立つラスコンブは、甘めの味噌と合わせた牛肉のコクのある酸と香りを見事に膨らませてくれた。中トロにからすみをまぶして、「まさかボルドーの赤とは無理があるだろう」と予想しながら口に入れると、ラ・ラギューヌのしっかりした酸が両者を包み込み、複雑な旨みを舌の上に描き出したのには驚いた。

フォアグラのソテーにはあんぼ柿これに合わせたのはタルボ96とランシュバージュ95。赤い果実の香りに富んだ軽快なタルボのタンニンはフォアグラの脂を抑え込み、ユーカーリやミントの香りが立つ熟成感漂う濃厚な味わいのランシュバージュは、フォアグラを滑らかに包み込む。

合わせるワインが注がれることにオーナーが挨拶に立つ。いずれもエレガントな仕草でさらりとワインを語り、席に戻る。それを見ながら、テーブルでは「ワインと料理のマリアージュ」について侃侃語す。

結局、「今回のようにオーナー自慢の一本に、考え抜かれた料理を組み合わせれば、合うも合わないもない」というのが、いささか強引に全員の見解をまとめ上げた感想だ。

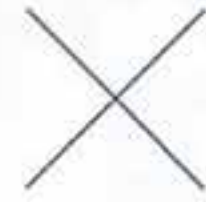
そして、どの皿にも2種類のボルドー・グランクリュが添えられたのだが、「ワインと料理のマリアージュ」には絶対的な究極の組み合わせがあるのではなく、さまざまなニュアンスの異なるマリアージュの可能性が存在することを印象付けられたのが収穫だった。

150年前には考えられないモダンな料理との斬新な組み合わせの数々!

シャトー ラ・ラギューヌ
1995 アペラシオンはオー
ー・メドックだが、マルゴ
ー村に隣接しているぶどう
園を持つ。熟成の途上にあ
る95年は、スパイシーな香
りを赤い果実のアロマが下
支えしていた。



シャトー ラスコンプ2001
いかにもマルゴらしい、
赤い果実の香りが溢れるチ
ャーミングなワイン。まだ
若いのでアタックはやや強
めだが、酸は控えてめら
かさが感じられた。牛刺し
との相性が良好だった。



「刺身取り合わせ」パリック
サーモン 本駒中トロ 宮
崎産小山牛背肉の合わせ味
噌 プルターニユ産塩 イ
タリア産からすみで 刺身
と若く、酒質が軽めのボル
ドーは意表をつく組み合わ
せ。結果は意外と良好。

シャトー ランシュバージュ
1995 ユーカリやミントも
混じる複雑なブーケを持つ。
アタックは柔らかく、重厚
な味わいはいかにもポイヤ
ック。フォアグラの脂と良
好なタンニンのマリアージュ
を楽しめた。



シャトー タルボ1996 軽く、
華やかな酸を持つ典型的な
サンジュリアン。赤い果実
の香りに、ユーカリも混じ
り。バランスのよい味わい。
酸がフォアグラの脂を心地
良く抑え込んでくれた。



フランス産鴨フォアグラ
あんぱ柿 ジロール茸のソ
テー トスカーナ産エキス
トラヴァージンオリーブオ
イルで フォアグラとジロ
ール茸の組み合わせにはタ
ルボ、あんぱ柿とはランシ
ュバージュという意見。

シャトー プラヌ カントナ
ック1995 スパイシーで複
雑なアロマを持つワイン。
繊細で柔らかいタンニンに
マルゴーの特徴が発揮され
ている。肉汁で食べる鰻
のジューズで軽い身質と
の相性に実力を発揮した。



シャトー バタイエ1998 若
いワインだが香りにカフェ
や生肉のニュアンスがあり、
熟成感もうかがえた。しっ
かりした骨格を持ち、ミネ
ラルもたっぷり。鰻との相
性はわずかながら、鰻にも
健闘した。



常盤産鰻のポアレと山塩
でマリネした鰻のロースト
西洋菊芋のビュレ添え ト
リュフ風味のビーフジュー
複雑な香りと味で構成され
た一品。香りや味に複雑さ
が出始めたボルドーとのマ
リアージュ。当然、良好。

シャトー ボンテカネ1990
なめし皮、煙草、微かなア
ニマルなど、熟成からくる
複雑で豊かなアロマが印象
的なワイン。果実にしっか
り溶け込んだタンニンがセ
ップ茸やモリーユ茸と食べ
る胸肉にバッチリ。



シャトー プラネール デュク
リュ1996 赤い果実とヴァ
ニラが溶け合った、心くす
ぐる香り。柔らかい酸と絶
やかなタンニンが、エレガ
ントさを生んでいる。胸肉
をしなやかにサポートし
てくれた。



仔牛胸肉 ボルドーセッ
プ茸とモリーユ茸のソテー
小玉葱のキャラメリゼ 仔
牛胸肉は、やや固めの鰻
の白子のような味わい。玉
ねぎのほのかな甘さと茸の
華やかな香りをまとったエ
レガントな一品。

シャトー ギロー1998 黄色
に熟した果実が次々に現れ
る華やかなブーケを持つ。
とろりとした甘さが、ピ
ターチョコレートムースの苦
味をふくよかに包み込む。
粘性のあるクラシックタイ
プのソーテルヌだ。



シャトー ドワジーデーヌ
2002 アプリコットなど黄
色く熟した果実にシトラス
のニュアンスが感じられる。
きれいな酸があり、華やい
だ雰囲気がある。ロックフ
ォールのプディングと相性
抜群。



ピターチョコレートムース
くるみのガレットとセミド
ライチジュ添え ピター
チョコレートとワインの相
性は、チョコの苦さが邪魔
して難しいというのが定番
だが、濃厚なソーテルヌで
包み込むのは悪くない。



ロックフォールのプディ
ングとエビス風味のマドレー
ヌ ロックフォールなど青
カビのチーズは甘口ワイ
ンとの相性抜群。プディ
ングに仕立てれば相性はさら
に上をいく。天国への階段を
上っていくようだ。



ボルドー・グランクリュ65の生産者が集まった大試飲会。会場となったグランドハイアット東京のボールルームには、65のブースが並び、生産者が出迎えてくれた。

ラトゥール、ラフィットなどの格付け1級のシャトーこそないが、メドック、グラヴ=ベサック・レオニャン、サンテミリオン、ボムロールなど有名シャトーがずらりと並ぶのは壮観。さすがに格式を重んじるボルドー・グランクリュだけあり、生産者のほとんどは男性で全員スーツ姿。一行はこの後、北京、上海でも同じ催しを行い、帰国の途につく。

この日、並んだのはすべて2002年のヴィンテージ。2002年は開花期、メルロに花ぶるいが起り、夏は温度が高く気温も低めで推移。9月になり、気温が上がり晴天が続いた。収穫期も例年より遅くしたシャトーが多かったようだ。これをわかりやすくいえば、「品質のばらつきがある難しいヴィンテージ」となる。

テイastingを終えて、「この頃のボルドーはタンニンの抽出がうまくいったのか、これだけ利いてもそれほど辛くありませんね」と、阿出川。「カベルネの年といわれますが、メルロ主体の右岸のワインにもいいものが多かった」と言う。「僕はメドックの先っちょのほう、サンテスティフやボイヤックにいいものが多かった」と丸山。「特にメドックは、アペラシオンの個性というよりもつくり手の技術の違いが際立つ年」という大谷。

感想は異なるものの、高評価を得たワインはかなり一致していたのが興味深かった。

「グランドハイアット東京」で開かれた65シャトーが参加するユニオン・デ・グランクリュ・ド・ボルドーの試飲会。オーナー自らの手でワインを次々と注いでもらい感謝のGQワイン委員会。

Bordeaux Grand Cru 65シャトーを飲み干す！ 2002年の出来ばえは？





“RETURN TO TERROIR”とテーマを掲げたのは、世界自然派ワイン生産者一挙集結大試飲会。“テロワール”というのは、土壌や気候風土を含めた土地固有の特性を意味する。つまりテロワールへの回帰とは、その土地ならではのワインづくりを目指すということだ。

会場となったのは東京都立産業貿易センター。会場も雰囲気もボルドー・グランクリュの試飲会に比べてぐっとラフ。生産者もほとんどの人がカジュアルな服装。会場には独特の熱気が渦巻き、ボルドーの礼儀正しくクールな雰囲気とは一線を画しているのが面白い。

集まったのはフランスを主体にイタリア、スペイン、チリ、オーストラリアから日本まで86のつくり手とワールドワイド。複数のワインを並べているため、試飲したワインは300種を超えた体力勝負の試飲会だった。

生産者の多くは畑作業をして自分でぶどうを育てている人が多い。貴族的なグランクリュのオーナーに比べて、こちらは農民という佇まいである。中にはブースを離れて、普段は会わない他の地方の生産者のブースに出かけて試飲している生産者も。そんなくだけた雰囲気の中、訪れた人の注目をもっとも集めていたのはドメヌ ルロワのブース。さすがに皆さん、高価なワインは見逃さない。

知り合いも多くつい話に熱中する丸山。「僕はやはり還元臭がきついワインや酵母の香りのするものは苦手です」という阿出川。「初めて飲むワインが多くて興奮しました」という田中と、反応もまたさまざまでした。

都立産業貿易センターで2日間にわたって行われた世界自然派ワイン生産者一挙集結大試飲会。各国から集まった生産者は86。試飲可能なワインはおそらく400本近くになったと思われる大イベントに。



Bio
時代はビオを向いている。
それが実感できる300本。



これ、買ってみて 損はないですよ、の 委員会が選んだベスト32。

Photos: Morikazu Izukura

👍=阿出川 👍=大谷 👍=丸山 👍=田中 👍=井上

ボルドー・グランクリュと自然派の大試飲会。セレブレーションディナー、シャンパーニュのブライントイステイングを通じて、試飲可能だったワインはおおよそ400種近くに及ぶ。その中から選んだ32本。値段もヴィンテージも異なるが、選ばれたのは普遍的なワインというよりも、選んだ人の個性のほう前面に出たという感もある。

「つくり手の情熱がストレートに伝わってくる自然派のワインを選びがち」という丸山。「自分がつくっている料理は古典的なフランス料理ばかりですから、合わせやすいボルドーが中心になりました」という田中。「どうしても自分がビジツトして言葉交わした生産者のワインはおいしく感じる」という大谷。「どちら

かという店のお客様に出して納得してもらえそうな、端正なワインを選びがち」というのは阿出川。

5人のうち、4人までが推薦したのが1銘柄。3人支持が4銘柄、2人支持が7銘柄という結果になった。「今まではワインを何となく選んで飲んでいただけ、今回、初めて皆さんの銘柄を比較しながら試飲できて、本当に一本一本個性があることがわかりました」と話す井上。

選ばれたワインそれぞれには、それほど共通性を感じられないというのが今回の結論。一見いい加減なようだが、ワインという抽象的な存在において、果たして品質は飲む人の好みを凌駕するのかもしれないという含みも含まれている。と、いうことしよう。

ドメヌー・ルロワ・クロ・ド・ラ・ロシュ2002 4人が指掌した唯一の一本。「とにかくおいしくて、何度も飲ませてもらいました」と、井上嬢。バランスがよく、すでに妖艶さも。①



①ヴィナリス ☎03-3562-1010 ②ファインズ ☎03-6415-3083 ③メルシャンお客様相談室 ☎03-3231-3961
④ラック ☎03-3586-7501 ⑤オエノグループ 山信商事 ☎03-3575-2787
⑥サントリー お客様センター ☎0120-139-310



シャトー・ロックフォール2004 ミネラルたっぷりの冷たいお水を飲んでいるような、とてもビュアでナチュラルな味わい。すんなりと体に染み込んでいく。(井上) ②



シャトー・ドワジーヌ2002 豊満なソーテルヌに対して、このバルザックは細身でしなやか。若いうちから楽しめる。現代的な甘口ワインの成功例のひとつ。(大谷)



シャトー・タルボ1996 しなやかなタンニンとキレのいい酸で飲み飽きしない。スズキのソーテなど魚にも合うから、2人で1本とって、食事の最後まで楽しめる。(田中)



シャトー・トロロンモンド2002 果実味たっぷりでほのかに甘さも感じられ、柔らかく滑らかな。タンニンも細やかで、メルロ種の魅力を最大限に引き出したワイン。(阿出川)



シャトー プジョー2002
 アタックから飲んだあとの余韻まで、柔らかさが持続する繊細なワイン。昔からコストパフォーマンスに優れた銘柄を今回、再確認しました。(阿出川)



ドメーヌ マルク クラウゼンヴァイス リースリング2002 キレのいい酸とミネラル感。ノド越しも抜群で、リースリングはこうあるべきというお手本のようなワイン。(阿出川)



ドメーヌ オリビエ クザン アンジュヴィラージュ2004 果実をかじるようで、真やかで飲みやすい。どのワインもナチュラルで、ほのかな甘口のロゼも好みでした。(井上)



シャトー ポンテカネ1990 90年という素晴らしい年がしっかりと酒質に現れパワフル。香りの豊かさを上回る果実の凝縮感がある。熟成すればさらに良くなりそう。(阿出川)



ニコライホフ ヴァッハ すべてのキュヴェに共通していたナチュラルで清冽な味わいが印象的。オーストリアのワインだが、なぜか養老の滝の伝説を思い出した。(大谷)



シャトー パタイエ1998 グラスに注がれた瞬間から、とても複雑で上品。濃く柔らかく、バランスもいい。余韻の長さも印象的。すべての面で完成度を感じるワイン。(阿出川)



ポメリー ルイズ ポメリー1989 口に含んだ瞬間、旨いと叫びそうになった。泡の繊細さと、ミネラルと酸が見事にバランスし、いつまでも飲んでいたいと思わせる。(大谷) ③



ドメーヌ ミレイユ&アンドレ テゾ シェリー のような風味のジュラ。独特の日はプロヴァンス料理にぴったり。ワインと合わせるのが難しいアンチョビもこれで解決。(田中)



シャトー ランシュバージュ2002 スケールの大きい、濃縮したワインで、肉との相性は抜群。特に赤ワインを詰めたソースで食べる赤身の肉の料理と楽しみたい。(田中)



ドメーヌ プリウレ サンクリストフ 清らかなミネラル感と凝縮感を持つスパイシーなサヴォアの赤。個人的には10年前、丸山さんとビジットした思い出のワイン。(大谷)



フェルム ドラサンソニエール アンジュ シュナンブランという品種の可能性を極限まで追求した一本。酸、旨み、果実、どれをとっても抜きん出ている。(丸山)



シャトー ルビュイ2002 良質なタンニンが輪郭をきりりと描く、果実と酸のバランスが抜群な自然派のボルドー。ボルドーという土地の潜在能力を感じる。(丸山)



ボランジェ ブリュRD 1990 開けたての熟したフルーツ香が時間が経つにつれ、シャンピニオン、カフェなど驚くほど複雑に。重厚さと滑らかさを備えた偉大な一本。(阿出川)



シャトー シュロンド 強い粘性があり、こつくりした甘さが印象的なロワールの甘口。意外と牛肉に合います。コート・ド・プフの岩塩包み焼きなんて最高でしょう。(田中)



シャトー ギロー1998 リンゴの蜜とハイビスカスなど南国の花が混ざり合ったような、深い甘さと柔らかい酸。女の子はみんな好きになってしまいそう。(井上)



ドメーヌ オリビエ クザン シャルドネ2004 果たして今までこんなに繊細でエレガントなシャルドネがあったのか？透明感のある酸と果実のバランスが見事。(丸山)



ドメーヌ A&P ドヴィレーヌ ブーズロン2004 香りは柑橘系をベースに複雑なハーブ香がある。アリゴテも丁寧につくれば卓越したワインになりうることを実感。(大谷) ④



ドメーヌ マルタン シャッセル グヴェルトラミネール カエフェルホフ2004 濃縮した果実の香りとスパイスのニュアンス。品種の個性を最大限に引き出した。(阿出川)



シャトー タルボ2002 バランスのいいボルドーのひとつの典型。酸とタンニンが高いレベルでバランスしているので、料理を選ばない。若いうちから楽しめる。(田中)



シャンパーニュ フランソワズ ベデル 女性がつくったシャンパーニュ。口に含んだ途端、シュワッとくる鮮度のいい泡。辛口なのにほのかに甘く、あとを引く。(井上) ⑤



ドメーヌ オーヴェット VDP デブウシュデュローヌ2004 シラーやカベルネなどからなるこの赤は、イチジクのコンフィや森の野のオンパレード。(丸山)



ドメーヌ ミレイユ&アンドレ テゾ ビノワール2004 淡いチェリーの味わいが心地良すぎる。今までのジュラという概念を拭き去るほど繊細でチャーミング。(丸山)



ドメーヌ ドシュヴァリエ 赤は、香り高く果実の濃縮した甘さがあり、若いうちから楽しめる。白はボルドーの白を代表する銘柄。赤、白どちらも完成度が高い。(阿出川)



シャトー スーディロー2002 まるで60年代のソーテルヌのような堅牢さ。蜂蜜と木の香り、独特の風味がある。岩塩で食べるフォアグラクリュと合わせれば天国。(田中)



シャトー ベイシュヴィル2002 味に厚みがあるので、フランス料理全般に合わせやすい。あるいはワインだけでもいいし、パンとチーズでも楽しめる万能ワインだ。(田中) ⑥



シャトー ランシュバージュ1995 ミントやユーカリ香が立ち上る。アタックは柔らかく、やや熟成感も。酸と果実のバランスがよく、滑らかでタンニンも魅惑的。(阿出川)



ドメーヌ ポートレービックスンル2004 シラーやグルナッシュからつくこのワインは、ラングドックのワインが陥りがちな濃さ一辺倒ではなくエレガント。(丸山)