



# ヴァンド・ペイ& ヴァンド・ターブル 対談

丸山宏人氏、若林英司氏という日本を代表する2人のソムリエ。彼らに「ヴァンド・ペイ」&「ヴァンド・ターブル」の奥深い楽しみ方について、自由に語っていただきました。



——フランスではヴァンド・ターブルやヴァンド・ペイはどのように飲まれていますか？

若林 ヴァンド・ターブルは、フランスでごく普通に普段から飲まれているワインです。家庭でもカフェでも。最近は毎日飲まない人もいますが、それでも週末にはちよつとこだわりのワインを選ぶ人は多いですね。そんな時にヴァンド・ペイを選んで飲むようです。それからフランスでは、もてなしてくる時に、ちよつと面白いワインがあるからと言って出してくれるのが、だいたいヴァンド・ペイですね。香り、味わい、今まで味わったことがないような個性的なワインなので、まず驚きます。少し粗削りなところもありますが、とにかくレベルが高くてガツンと来るワインが多い印象です。こちらの反応を見たいのかもしれないですね。こんなワインは初めてだと言うと、とても喜んでくれて、そのワインの産地や造り方の話をしてくれて、話も弾みますね。

丸山 わかるなあ、その感じ。大切なゲストは、とっておきのワインで歓迎したいわけです。高いワインを出すよりも、手間暇かけたこんなユニークなワインもあるよってね。昔、フランスにいたころは、お金もあまり持っていないから、ひたすらヴァンド・ターブルやヴァンド・ペイばかり飲んでいましたね。当時、パリの有名なホテルで働いていた時のことです。従業員食堂で出され

るランチには、必ずワインがついていました。しかもお代わり自由です。もう、どんどん飲め飲めって勢いです。ヴァンド・ターブルなので、

アルコール度数は低めですが、だからといって勤務中にワインを飲んでいいというのは、文化の違いでしょうね。本当にワインが生活に根づいています。それからブドウ品種の特徴をつかむために、ヴァンド・ペイをよく買って飲みました。ヴァンド・ペイは産地の特徴を表現するために、その土地に合ったブドウ品種を使っています。そういう意味で品種の特徴が味わいにもストレートに反映されていることが多いですから。——そもそも、ヴァンド・ペイとヴァンド・ターブルというのはどういう位置づけのワインなのでしょう？

若林 ヴァンド・ターブルは、ワインを造る上での規制が最もゆるやかなワインです。ブドウ品種や産地の制限がありません。フランス産のブドウであれば、いろいろなブレンドもできる自由なワインです。フランスには、ワインになるブドウの種類がたくさんあります。その数あるブドウ品種の中から生産者が好きを選んでワインを造れますから、いい意味で実験的な新しいワインが生まれます。そういう意味ではフランスワインの個性が一番映し出されているカテ

ゴリーかもしれません。だから、このブドウで、こんなワインができるのかってという驚きや発見がありますね。

丸山 そうですね、最近では生産者が理想を掲げてワイン造りをしているがゆえに、規定から外れてヴァンド・ターブルになってしまったというワインが多いようです。

若林 一方、ヴァンド・ペイは、産地の個性を出そうという地ワインです。だから、産地の気候風土に適したブドウ品種から造られている場合が多いですね。新樽や小樽を使うことも少ないので、ブドウ品種の素直な味わいが前面に出やすいワインになります。最近では、ブドウの品質を追求する生産者が増えたので、格段にワインは良くなったと思います。いずれにしてもヴァンド・ターブルとヴァンド・ペイ、どちらも気軽に飲まれている、フランス人には欠かせないワインですよ。

——最近、ヴァンド・ペイに新しい産地表示が誕生するなど、にわかに注目を集めています。産地の選び方



●丸山宏人

「オザミ・デ・ヴァン」(東京・銀座)などのフランス料理店を経営する「オザミワールド」代表兼ソムリエ。東京・丸の内「オザミトキヨー」ヴァンピクセル「パニユルス」など、新しいコンセプトでワインを提供している。経営者でありながら、常に現場に立ち、サービスの原点を見つめ続ける姿にファンも多い



●若林英司

「シャトー・レストラン・タイユバン・ロフシヨ」シエフソムリエを経て、現在は「ミシユラン」ソムリエ。パリ「ステラマリス」の東京店「レストラン・タテル・ヨシノ」ディレクター。ソムリエ。アカデミー・デュ・ヴァン東京本校講師、西武文理大学サービス経営学特命教授。ホスピタリー大使を務める。1989年「リュイナル・トロフィー」受賞。ミネラルウォーターにも造詣が深い

や楽しみ方のポイントとは？

若林 まず、ボルドー地方やボージョレー地方に新しいヴァン・ド・ペイが生まれたことが話題になりました。日本ではこれまで、ラングドック・ルーシヨン地方のヴァン・ド・ペイがよく知られていましたが、日本人にもなじみ深い産地にヴァン・ド・ペイができたことにより、その他いろいろな地方のヴァン・ド・ペイに向けてもらえるようになるのではと期待しています。ロワール地方のヴァン・ド・ペイが名称が変わって、フランスの地名をよく知っている人にとってわかりやすい表示になったことも大きいと思います。ワイン名でこの地域のワインかすぐわかりますから。

丸山 そうですね。新しいヴァン・ド・ペイ表示名では、ボルドー地方のヴァン・ド・ペイ・ド・ラトランティックや、ボージョレー地方のヴァン・ド・ペイ・ド・ゴールとかが登場して、僕たちソムリエには覚えること

が逆に増えましたよね。(笑)

若林 そうした新しい産地表示の改正以上に注目したいのは、産地の個性を表現しようと試行錯誤しているワイン生産者が増えていることではないですね。リーズナブルで美味しいワインを待っている消費者にはうれしい傾向です。ヴァン・ド・ペイは、基本的には早飲みタイプのワインです。ワイン選びで迷ったら、まずは産地の異なるものを2、3本同時に買ってみて、味わいを飲み比べることをお勧めします。こうした楽しみ方ができるのは、基本的に低価格なヴァン・ド・ペイだからこそです。しかも開けたその日に飲み切らなくても品質はすぐ劣るわけではありせん。むしろワインを開けてから翌日に美味しくなる場合もあるので、その日に飲み切ってしまうと、味わいの変化を楽しんでみてもいいですね。

丸山 ワインのピギナーにとって産地で選ぶのは難しいでしょうから、

まず自分好みの味を知ってほしいですね。簡単に言えば、キリツとした酸味が好きな人は、北の方の産地のワイン、果実味の溢れる味わいが好きな人は南の産地のワインを選ぶといいと思います。ワイン選びの一つの目安になります

——家庭やレストランでヴァン・ド・テーブルやヴァン・ド・ペイを上手に楽しむコツは？  
若林 僕は、家でヴァン・ド・テーブルもヴァン・ド・ペイも飲んでいますよ。軽快な口当たりで美味しく飲みたい時はヴァン・ド・テーブルを選んでみてはどうでしょうか。サラツとして飲みやすいと思います。それで物足りない時は、ヴァン・ド・ペイでしょうか。豊かなアロマと果実味たっぷりのワインは、産地の個性を反映しますから、その地方をイメージしつつ味わうことも楽しいと思います。凝縮感のあるワインは、少し冷やすと飲みやすくなるので、そうした変化をつけることで、味わい

の印象も変わります。

丸山 ワイン選びを難しく考えず、とりあえず家庭でもレストランでも大勢でわいわい料理をつまみながら味わえるのが、ヴァン・ド・テーブルとヴァン・ド・ペイの良さです。赤、白、ロゼ、ブドウの種類もいろいろありますし、選択肢の幅が広いのも特色です。レストランでは、グラス売りしているものもあります。すぐ飲んで、美味しいって感じられる、その気軽さが一番でしょう。

若林 どちらも手ごろな価格で親しみやすいカテゴリーのワインですが、知れば知るほど奥深いワインがそろっています。いろいろなフランスワインを味わうきっかけにしてもらいたいですね。



# 発表!!

コンセイエが選んだ

ヴァン・ド・ペイ&ヴァン・ド・ターブル  
ベストバイワイン

フランスワインをお求めのお客さまのご要望に的確に対応し、アドバイスしながら販売する達人が「コンセイエ」。フランス語で「助言する人」という意味を持つフランスワインのスペシャリストです。そのコンセイエに、店頭で人気の「ヴァン・ド・ペイ」と「ヴァン・ド・ターブル」をそれぞれアンケートで回答いただき、上位各10本を選出しました。なお、今回のヴァン・ド・ペイに関しては、いろいろな産地や新しい産地表示が認められたことを広く知っていただくため、ヴァン・ド・ペイ・ドック以外のワインから選出しました。

<ワインデータの読み方>

- ①ワイン和名/生産者名
- ②ワイン仏名/生産者仏名
- ③赤/白/ロゼ
- ④産地(ラベルの表示を基本にし、輸入元からの資料で分類)
- ⑤主なブドウ品種と構成比率
- ⑥価格(税込/税別)
- ⑦輸入元
- ⑧特徴と相性の良い料理

※ワインは産地(地方別)ごとに、アルファベット順です。なお、価格表示については輸入元各社の提供資料に準じています。

# コンセイエが選んだ ヴァン・ド・ペイ Vin de Pays ベストバイ10本!

## 「ヴァン・ド・ペイ」ベスト10総評

今回選出された10本の「ヴァン・ド・ペイ」には、いずれも産地の個性がよく表れたワインがそろっていました。使われているブドウ品種は、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、グルナッシュ、カリニャン、タナ、ヴィオニエ、グロ・マンサン、ソーヴィニオン・ブラン、ユニ・ブランなど、大変バラエティーに富んでいます。

個人的には、グルナッシュを使ったヴァン・ド・ペイが、香りも果実味も豊かで品質が安定していると思いました。それから、ヴィオニエ100パーセントのワインも他にはない味わいだし、グロ・マンサンとソーヴィニオン・ブランのブレンドも特

徴がよく出ていて面白かったです」と若林さんは率直な印象を話してくれました。

一方、丸山さんは「同じ品種を使ってもブレンドする比率が異なれば味わいがガラリと変わります。こうした微妙なブレンドの違いを楽しめます。また、全体に洗練されているワインが多いこともありますが、ビオダイナミクス農法で造ったワインやブレンドにこだわったワインなど、なかにはスーパーワインと評価されるものでそろって、フランスワインの幅広さを感じますね」と、感想を語ります。

手軽にお値打ちワインを探すなら、ヴァン・ド・ペイが狙い目かもしれません。



**ミディ・ピレネー地方**  
①ガスコニュブラン / ドメヌ・アラン・ブリュモン  
②Gascogne Blanc / Domaine Alain Brumont  
③白  
④ミディ・ピレネー⑤グロ・マンサン50%、ソーヴィニオン・ブラン50%⑥オープン (参考税別価格1540円)  
⑦三国ワイン  
アロマの豊かさ、さわやかな酸味が魅力的な味わい  
⑧ハーブの香りとミネラル感が豊かで、苦味がアクセント。サーモンのマリネと一緒に。



**ミディ・ピレネー地方**  
①ガスコニュルージュ / ドメヌ・アラン・ブリュモン  
②Gascogne Rouge / Domaine Alain Brumont  
③赤  
④ミディ・ピレネー⑤タナ50%、メルロ50%⑥オープン (参考税別価格1540円)  
⑦三国ワイン  
南西フランスワインをレベルアップさせた名門ワイン  
⑧酸味が丸く、タンニンもやさしく、滑らかな飲み心地。煮込み料理などとともに。



**ローヌ・アルプ地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・ド・ラルデシュ・ヴィオニエ / M・シャプティエ  
②Vin de Pays des Coteaux de l'Ardeche Viognier / M.Chapoutier  
③白④ローヌ・アルプ⑤ヴィオニエ100%⑥2800円 (税別)⑦日本リカー独自のワイン哲学を感じさせる香り高い白ワイン  
⑧グラスから広がるアロマの豊かさに、ミネラル感をプラス。ホワイトアスパラガス料理と一緒に。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・ド・ヴォークリュース・ルージュ / アンドレ・ブルネル  
②Vin de Pays de Vaucluse Rouge / Domaine André Brunel  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ85%、カリニャン&サンソー15%⑥1418円 (税込)⑦稲葉250年以上の歴史と伝統が花開いたワイン  
⑧ジューシーでフレッシュな果実感。バランスの取れた軽快な味わい。味噌カツに合う。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・ド・ヴォークリュース・レ・ブラン / ドメヌ・サンタ・デュック  
②Vin de Pays de Vaucluse Les Plans / Domaine Senta Duc  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ50%、シラー25%、メルロ15%、カベルネ10%⑥1680円 (税込)⑦稲葉  
ワイン評論家注目の生産者が造る意欲的なワイン  
⑧アロマティックで、よく熟した果実感とみずみずしい口当たり。ラムチョップに。



**ミディ・ピレネー地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・ド・コート・ド・ガスコニュ / ドメヌ・デュ・タリケ  
②Vin de Pays de Côtes de Gascogne / Domaine du Tarquet  
③白④ミディ・ピレネー⑤ユニ・ブラン70%、コロニール30%⑥1600円 (税別)⑦八田  
アペリティブにもお助めのジューシーなワイン  
⑧青リンゴのような香りが広がり、控えめな酸味でジューシー。サワラの塩焼きなどに。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・デ・ブーシュ・デュ・ローヌ / ドメヌ・ド・トレヴァロン  
②Vin de Pays des Bouches-du-Rhône / Domaine de Trévalon  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤カベルネ・ソーヴィニオン、シラー⑥8400円 (税別参考価格)⑦ファインズ  
スーパーワインとして独自の存在感を放つ  
⑧熟した果実味の中に品格と力強さを感じさせる。熟成させて楽しめる。ステーキに。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①VDPドメヌ・ド・ラ・ヴィエイユ・ジュリアンヌ・ルージュ / ドメヌ・ド・ラ・ヴィエイユ・ジュリアンヌ  
②Vieille Julienne Rouge VDP de la Principauté d'Orange / Domaine de la Vieille Julienne  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤カベルネ・ソーヴィニオン30%、メルロ30%、グルナッシュ30%、サンソー&カリニャン10%⑥3670円 (税込)⑦エスポア  
ビオダイナミクス農法を実践する先進的なワイン  
⑧果実味が凝縮し、酸味もしっかりある。余韻も長く印象に残る。回鍋肉と一緒に。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①ヴァン・ド・ペイ・ド・ポルト・ド・ラ・メディテラネ / ドメヌ・ド・フォントレシュ  
②Vin de Pays des Portes de la Méditerranée / Domaine de Fondrèche  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤メルロ、グルナッシュ、シラー⑥1554円 (税込)⑦稲葉  
コート・デュ・ローヌのハーブが造る赤ワイン  
⑧果実味が凝縮している。タンニンはやさしく、飲みやすい。すき焼きに合わせて。



**プロヴァンスコートダジュール地方**  
①オジェ・コレクション・ブリヴェ・ド・ロラトワール / オジェ  
②Collection Privée de l'Oratoire Vin de Pays du Vaucluse / A.Ogier et Fils  
③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ70%、シラー30%⑥2000円 (税別)⑦重松貿易  
古木のブドウから造られるスパイシーな味わいが光る  
⑧熟した果実味に溢れ、渋味は柔らか。串肉の香草焼きにマッチするしっかりした味。

# コンセイエが選んだ、 ヴァン・ド・ターブル Vin de Table ベストバイ10本!

## 「ヴァン・ド・ターブル」ベスト10総評

今回コンセイエが選出した「ヴァン・ド・ターブル」10本は、従来のリースナブルなデイリーワインというイメージを刷新するような、ワンランクもツーランクも上の個性豊かな味わいがそろいました。赤、白、ロゼ、いずれのワインにも共通するのは、フランスらしいバラエティーな味わいに富んでいること。例えば、赤ワインでは軽い口当たりのもの、コクと凝縮感のあるもの。ロゼはドライなもの、上品な甘味があるもの。

「飲み比べると、カベルネ・フラン100パーセントのロゼワインをはじめ、生産者が自分が造りたいワインを造っているなという印象を受けました。最近、美味し

いワインを目指して、わが道を行く生産者が増えており、彼らにうってつけの、制約が少なく自由なカテゴリーがヴァン・ド・ターブルなんです。そういう意味で、自分好みのワインを探すのは面白いでしょう」と若林さん。

「リースナブルなテーブルワインですが、さすがフランスと考えるレベルの高さを実感しました」と丸山さん。

実際、丸山さんのレストランでもメニューリストに載せている品質の高いワインが何本もあるといいます。家庭でも気軽に品質の高いワインが味わえる、それがヴァン・ド・ターブルの良さでしょう。



**ルージュ**  
①キュヴェ・ジヴェット・ルージュ/シュヴァル・カンカール  
②Cuvée Givette Rouge/Cheval Quancard ③赤④ボルドー⑤カリニャン、サンソー、グルナッシュ⑥1100円(税別)⑦日本リカー  
バランスの良さや香り豊かなテーブルワイン  
⑧まとまりのある香り、やさしい酸味で飲みやすいワイン。ブルコギやバーベキューに。



**ロゼ**  
①レ・ゾー・ド・プーユロゼ/シャトー・プーユ  
②Les Hauts de Poupille Rosé/Château Poupille ③ロゼ④ボルドー⑤カベルネ・フラン100%⑥1800円(税別)⑦モトックス  
軽やかでやさしい味わいと、ロセカラーが魅力  
⑧酸味がエレガントで、スパイスがアクセントになっている。春巻きなど中華料理に。



**白**  
①キュヴェ・ド・テット・ブラン/ルイ・テット  
②Cuvée de Tête Blanc/Louis Tête ③白④プロヴァンスコートダジュール⑤ユニ・ブラン⑥1260円(税込)⑦稲葉  
辛口でキレがある軽快な白ワイン。ミネラル感も十分  
⑧果実味が豊かで、フレッシュなワイン。よく冷やして、ホッキ貝やイカなど刺し身に。



**白**  
①リトルジェームズ・バスケットプレス・ホワイト/シャトー・サンコム  
②Little James' Basket Press White/Saint Cosme ③白④プロヴァンスコートダジュール⑤ヴィオニエ、ルーサンス、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカ⑥1350円(税別)⑦飯田  
香り華やかでフレッシュな、きれいな果実味の白ワイン  
⑧ハーブやマスカットなどの香りでさわやかな飲み心地。海老フライとともに。



**ルージュ**  
①リトルジェームズ・バスケットプレス・レッド/シャトー・サンコム  
②Little James' Basket Press Red/Saint Cosme ③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ100%⑥1350円(税別)⑦飯田  
ワイン評論家が絶賛する生産者の情熱を感じる1本  
⑧味わいのバランスが良く、チェリーのような凝縮感。ハッシュドビーフなどに。



**ルージュ**  
①キュヴェ・ド・テット・ルージュ/ルイ・テット  
②Cuvée de Tête Rouge/Louis Tête ③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ65%、シラー25%、ガメイ10%⑥1260円(税込)⑦稲葉  
みずみずしい果実味で飲みやすい、フレッシュな味わい  
⑧香りはアロマティックで、柔らかな口当たり。菜の花のおひたしなどに合わせて。



**ロゼ**  
②ロゼ・ダンジュール/ラ・フェルム・ド・ラ・サンソニエール  
②V.d.T. Rosé d'un Jour/La Ferme de la Sansonnière ③ロゼ④ロワール⑤グロロー・グリ100%⑥3990円(税込)⑦豊通食料  
親しみのある甘味のエレガンスなロゼ  
⑧独自の味わいが新鮮。ダーズリン、甘露飴のニュアンスもある。お好み焼きと一緒に。



**ルージュ**  
①カステル・ヴュー・パプ/カステル  
②Castel Vieux Papes Rouge/Castel Frères ③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤カリニャン、グルナッシュ⑥オーブン(参考税別価格710円)⑦サントリー  
フランスのテーブルワインのロングセラーブランド  
⑧熟した果実の香り、ソフトで滑らかな口当たりで人気。レバニラ炒めにも合う。



**ロゼ**  
①キュヴェ・サン・ピエール・ロゼ/モメサン  
②Cuvée St. Pierre Rosé/Mommessin ③ロゼ④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ、サンソー、シラー⑥1017円(税別)⑦オエノングループ 合同酒類  
1世紀を超える歴史が作り上げた信頼の味わい  
⑧きれいな桜色が印象的。軽やかでソフトな口当たり。魚介類のスープに合わせて。



**ルージュ**  
①プラン・ペゴ/ドメヌ・デュ・ペゴ  
②Plan Pégau/Domaine du Pégau ③赤④プロヴァンスコートダジュール⑤グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、メルロ⑥2500円(税別)⑦ミレジム  
コクと卓越した凝縮感を持つ傑作と評されるワイン  
⑧香りも大きく、複雑性もありレベルが高い。力強い味わいはジンギスカンなどに合う。